



LA CONTRAFFAZIONE AGROALIMENTARE

VADEMECUM PER IL CONSUMATORE



Conoscere il problema per affrontarlo meglio

Progetto IO SONO ORIGINALE



finanziato da

Ministero dello Sviluppo Economico

Direzione Generale per la lotta alla contraffazione

Ufficio Italiano Brevetti e Marchi



*Ministero
dello Sviluppo Economico*

realizzato dalle Associazioni dei Consumatori del **CNCU**



con la collaborazione di **Federalimentare** e **Coldiretti**



vademecum a cura di Movimento Difesa del Cittadino

INDICE

COS'È LA CONTRAFFAZIONE	04
COME DIFENDERSI	04
LE BUONE REGOLE	05
LA CONTRAFFAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E IL FENOMENO DELL'<i>ITALIAN SOUNDING</i> ALL'ESTERO	06
COSA RIENTRA NELLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE? LE DUE TIPOLOGIE DEL FENOMENO	08
I PRINCIPALI CASI DI CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE	09
LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO (PACCHETTO QUALITÀ-SANZIONI E TUTELE-TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI REGOLAMENTO COMUNITARIO SULL'ETICHETTATURA -ORIGINE DELLE CARNI)	13
I DANNI PROVOCATI DALLA CONTRAFFAZIONE	22
VADEMECUM:	24
COME EVITARE LA CONTRAFFAZIONE	24
COSA FARE DI FRONTE AL CONTRAFFATTO	24
A CHI RIVOLGERSI PER TUTELARSI	26
SCHEDE DELLE ETICHETTATURE DI 12 PRODOTTI AGROALIMENTARI: COSA È UTILE CONTROLLARE IN ETICHETTA	30 30

COS'È LA CONTRAFFAZIONE

Con il termine “contraffare” si intende la riproduzione di un bene in maniera tale che venga scambiato per l'originale ovvero produrre, importare, vendere o impiegare prodotti o servizi coperti da proprietà intellettuale. La contraffazione è un fenomeno antichissimo che riguarda molti settori merceologici. La commercializzazione di prodotti contraffatti incide sulla sicurezza e la salute dei consumatori ma anche sull'economia del Paese poiché l'imitazione fraudolenta di un prodotto può anche provocare deviazioni del traffico commerciale e fenomeni di concorrenza sleale (producendo gravissimo danno allo sviluppo della ricerca e alla capacità di innovazione).

COME DIFENDERSI

La vendita di merce contraffatta avviene attraverso differenti canali di distribuzione, nei quali la contraffazione non è sempre evidente. Spesso può compiersi attraverso mercati esterni alla distribuzione regolare, come le bancarelle o le spiagge, oppure tramite internet ed, infine, all'interno di negozi appartenenti alla distribuzione regolare. Questo vademecum fornisce pratici consigli per difendersi dal pericolo di acquistare inconsapevolmente merce contraffatta.



LE BUONE REGOLE

LA CONTRAFFAZIONE NON È SEMPRE EVIDENTE.

PER EVITARE DI ACQUISTARE INCONSAPEVOLMENTE MERCE CONTRAFFATTA

È TUTTAVIA IMPORTANTE SEGUIRE ALCUNE SEMPLICI REGOLE DI BASE:

- **controllare sempre le etichette** dei prodotti acquistati (l'etichetta è la loro "carta d'identità") e diffidare di quelli con scritte poco chiare o privi delle indicazioni d'origine (laddove obbligatorie) e del "marchio CE" o dei marchi DOP/IGP/BIO per i prodotti a denominazione; le etichette più corrette sono quelle che garantiscono la migliore conoscenza del prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche;
- **acquistare solo prodotti in confezioni e con imballaggi integri**, con il nome del produttore, assicurandosi della loro provenienza e di eventuali marchi di qualità o certificazione;
- **valutare il giusto rapporto qualità/prezzo**: un prezzo troppo basso può essere invitante ma potrebbe essere anche indice di scarsa qualità; può sembrare un'occasione e invece si compra un prodotto che non dura, e si deteriora molto prima dell'originale;
- prestare cautela per le vendite effettuate "porta a porta": se non si ricevono notizie precise sull'identità e sui recapiti (telefono, domicilio ecc.) del venditore, è possibile che si tratti di prodotti contraffatti;
- porre attenzione all'acquisto di prodotti proposti su internet o da programmi televisivi, soprattutto nei casi in cui non sia prevista la possibilità di prendere visione della merce prima dell'acquisto e restituirla una volta ricevuta.

LA CONTRAFFAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E IL FENOMENO DELL'*ITALIAN SOUNDING* ALL'ESTERO

I NUMERI DELLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

Nel 2013 i Carabinieri per la Tutela della Salute hanno **effettuato sequestri per un valore di oltre 440 milioni di euro ed elevato sanzioni per oltre 17 milioni di euro**¹. A questi sequestri si aggiungono quelli dell'Agenzia delle Dogane (nel 2012 **circa 4 milioni di euro il valore delle operazioni**²) alle frontiere e di tutti gli istituti preposti al controllo della filiera agroalimentare. E ancora: nel corso del 2013 i Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari hanno operato controlli su *"3.121 aziende agroalimentari, sequestri su 9,5 mila tonnellate di prodotti ed oltre 3 milioni di etichette/packaging illegali"*³.

Si tratta di prodotti adulterati, sofisticati, falsi e contraffatti. Molte volte dietro questo business del taroccato si nasconde la criminalità organizzata: secondo il 2° Rapporto "Agromafie" sui crimini agroalimentari in Italia elaborato da Coldiretti/Eurispes il volume d'affari complessivo dell'agromafia sale a **circa 14 miliardi di euro nel 2013, con un aumento record del 12% rispetto ai due anni precedenti**.

L'*ITALIAN SOUNDING*

Spostandosi all'estero esistono forme imitative del prodotto italiano – non sempre di natura fraudolenta né necessariamente pericolose per la salute – che possono trarre in inganno il consumatore finale e che comunque incidono sulle potenzialità di export delle imprese italiane. Questo fenomeno è generalmente noto come ***Italian Sounding***, espressione che fa riferimento all'imitazione di un prodotto/denominazione/marchio attraverso un richiamo

¹ Fonte: Ministero della Salute, Vigilanza e controllo degli alimenti in Italia, Anno 2013.

² Fonte: Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente, Italia a Tavola 2013.

³ Fonte: Adiconsum, Centro Studi Consumi 2.0 e Federazione associazioni consumatori europee, Rapporto "Sicurezza Agroalimentare: motore di sviluppo sostenibile", 2014, cit.

nel nome e/o nella grafica alla presunta italianità che non trova fondamento nel prodotto stesso.

L'Italian Sounding – che a differenza della contraffazione propriamente detta è difficilmente sanzionabile legalmente proprio perché nei vari mercati in cui viene attuato, si adottano comportamenti consentiti e non contrari alla legge – spesso si avvale dell'esperienza e delle conoscenze produttive portate dagli emigranti italiani. Il fenomeno è infatti maggiormente diffuso proprio nei Paesi che hanno rappresentato le tradizionali mete storiche di migrazione e dove le comunità italiane sono più radicate. La presenza di prodotti imitativi costituisce una delle principali cause della ridotta incidenza dell'export italiano sul fatturato perché consente ad alcune aziende locali di avere un vantaggio competitivo che non meritano, producendo a prezzi più bassi ma collocando il prodotto su fasce superiori di prezzo grazie al richiamo all'italianità. ● ○ ●

A titolo esemplificativo, la più comune fattispecie del fenomeno ha riguardato, all'inizio delle emigrazioni, l'impianto di aziende con le stesse produzioni realizzate in Italia da parte degli espatriati nei nuovi Paesi; poi, nel corso del tempo, sono stati creati nuovi prodotti con marchi che richiamano nomi italiani. In molti casi, i discendenti di emigrati italiani hanno semplicemente usato (o tuttora usano) il loro cognome italiano come un marchio per i prodotti che, di fatto, non hanno più alcuna relazione con quelli originali.

Nella *Relazione sulla contraffazione nel settore agroalimentare della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione* si legge che a livello mondiale, si stima che il giro d'affari dell' **Italian Soundings** superi i **60 miliardi di euro l'anno** (164 milioni di euro al giorno), cifra di oltre 2 volte superiore rispetto all'attuale valore delle esportazioni italiane di prodotti **agroalimentari (26 miliardi di euro nel 2013)**.



Secondo la *Relazione*, Nord America ed Europa, rappresentano “la culla” dell' **Italian Sounding**: nel continente nord americano si sviluppano complessivamente 24 miliardi di euro di fatturato, in confronto a un export di prodotti alimentari autentici pari a circa 3 miliardi di euro.

In generale, l'attività di contraffazione dei prodotti alimentari, unitamente al fenomeno dell'*Italian Sounding* evidenzia un giro d'affari stimato estremamente rilevante:

- mondo: circa 60 miliardi di euro (poco meno della metà del fatturato dei prodotti originali e più di due volte l'export italiano);
- europa: ben 22 miliardi di euro (contro un export di 13 miliardi di euro per i prodotti originali)⁴.

COSA RIENTRA NELLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE?

LE DUE TIPOLOGIE DEL FENOMENO

Contraffare un prodotto alimentare significa: spacciare per originale (ad esempio una Dop) o di qualità superiore un prodotto che possiede in realtà caratteristiche diverse, solitamente di minore qualità se non nocive e/o illecite.

La contraffazione alimentare può essere di **due tipi**

1. **Falsificazione, adulterazione o sofisticazione dell'alimento.**

Si tratta della creazione di un alimento composto da sostanze diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo o modificato attraverso la sostituzione, la sottrazione, l'aggiunta di elementi che normalmente lo compongono.

L'art. 5 della legge 283/1962 (Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari) vieta di impiegare nella preparazione o distribuire per il consumo sostanze alimentari mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale: sono vietate adulterazioni e variazioni compositive degli alimenti.



⁴ CNAC, "Priorità in materia di lotta alla contraffazione" Novembre 2011, cit.; Direzione Generale per la lotta alla Contraffazione - UIBM, Ministero Sviluppo Economico, Rapporto IPERICO 2014: La lotta alla Contraffazione in Italia nel settore Agroalimentare 2009-2012.

2. Falsificazione del marchio o dell'indicazione di provenienza geografica o della denominazione di origine.

Si tratta dell'apposizione di un dato falso sull'alimento o sulla sua confezione, ovvero dell'abusiva riproduzione del brevetto secondo il quale l'alimento stesso è prodotto.

Questo tipo di contraffazione risulta maggiormente diffuso all'estero e spesso collegato al fenomeno imitativo dell'*Italian Sounding*.



I PRINCIPALI CASI DI CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

I prodotti più contraffatti sono paradossalmente i prodotti più rappresentativi della qualità della produzione agroalimentare italiana, ingrato riconoscimento delle eccellenze produttive del nostro Paese che, però, testimonia anche l'alto livello di business intorno al falso cibo.

I **prodotti** maggiormente “violati” ed oggetto di contraffazione risultano⁵:

Vini:

- ottenuti dalla fermentazione di zuccheri di natura diversa da quelli dell'uva (pratica vietata in Italia ma ammessa in altri paesi dell'UE);
- aggiunta di coloranti;
- aggiunta di alcol metilico (metanolo) per aumentarne la gradazione;
- aggiunta di conservanti antiossidanti illegali come acido borico e acido salicilico;
- aggiunta di aromatizzanti;
- aggiunta di antigelo (glicole dietilenico) per aumentarne la morbidezza ed il corpo;
- qualità inferiore a quella dichiarata in etichetta;
- eccesso di anidride solforosa o gradazione alcolica inferiore a quella prevista.

⁵ Fonte: Comando Carabinieri per la tutela della salute - Pubblicazione “Le frodi alimentari”, 2011; Direzione Generale per la lotta alla Contraffazione – UIBM, Ministero Sviluppo Economico Rapporto IPERICO 2014: La lotta alla Contraffazione in Italia nel settore Agroalimentare 2009-2012.

Oli:

- olio extravergine contenente oli raffinati, sia di oliva che di semi;
- oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari;
- oli di semi variamente colorati che possono venire spacciati per oli di oliva.

Miele:

- aggiunta di zuccheri di altra origine;
- vendita di un miele di una origine botanica diversa da quella dichiarata;
- vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani.

Formaggi:

- aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere la quantità lipidica richiesta da quel particolare formaggio che si vuole ottenere;
- aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentarne il peso;
- aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza;
- aggiunta di formaldeide ai formaggi duri a scopo disinfettante per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'utilizzo di latte scadente;
- vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a Denominazione di Origine Protetta DOP;
- formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
- formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri Paesi);
- attribuzione della designazione di formaggio Doc a formaggi comuni;
- aggiunta di sostanze coloranti o minerali.

Mozzarella:

- impiego di “caseine industriali magre” o di “latte in polvere ad uso zootecnico”;
- nelle mozzarelle a **denominazione di origine tipica o protetta o garantita** vengono impiegate cagliate di origine estera (cagliate lettoni, ungheresi, polacche o di altri Paesi UE);
- mozzarelle di bufala contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino.

Latte:

- annacquamento;
- tenore di grasso differente rispetto a quello dichiarato in etichetta;
- aggiunta di acqua ossigenata per ridurre una carica batterica elevata;
- commercializzazione di latte per neonati contenente proteine di soia geneticamente modificata;
- trattamenti di risanamento non consentiti;
- utilizzo di latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali;
- latte fresco ottenuto da latti precedentemente pastorizzati;
- utilizzo di latte in polvere ricostituito (con latte in polvere per uso zootecnico);
- latte pastorizzato più volte;
- utilizzo improprio di diciture come "naturale", "bio", "eco", evocanti il metodo di produzione biologico in prodotti invece del tutto convenzionali.

I PRINCIPALI CASI DI *ITALIAN SOUNDING*

Alla contraffazione vera e propria si aggiungono i tanti casi di *Italian Sounding*. Tra questi, nel primo *Rapporto sui crimini agroalimentari in Italia* di Eurispes/Coldiretti alcuni vengono individuati, ad esempio:

- imitazioni di **Parmigiano Reggiano** o **Grana Padano** venduti legalmente come **Parmesan** (USA), **Parmesanito** (Argentina), **Parmesao** (Brasile) o **Parma** (Spagna);
- imitazione dell'**Aceto Balsamico di Modena IGP**;
- la pasta viene imitata nel mondo con i seguenti nomi: **spaghetti napoletana**, **pasta milanese**, **tagliatelle** e **capellini milanese** prodotti in Portogallo, **linguine Ronzoni**, **risotto tuscan** ed altri ancora;
- **Pompeian Olive Oil** è il nome di un olio prodotto nel Maryland;
- **Cambozola tedesco** ricorda il Gorgonzola milanese;



- condimenti di salsa: pomodori **pelati 'grown domestically in the Usa'** o i **pomodorini di collina cinesi** e la **salsa Bolognese dall'Australia**;
- il **caffè Trieste Italian Roast Espresso** prodotto in California con confezione tricolore.

Il Rapporto *Sicurezza Agroalimentare: motore di sviluppo sostenibile*, a cura di Adiconsum, del Centro Studi Consumi 2.0 e della Federazione associazioni consumatori europee in un paragrafo dal titolo *La contraffazione: il Made in Italy e l'Italian sounding* ripercorre **casi eclatanti**. Il Rapporto ricorda la prima condanna penale per falso Made in Italy contro il concentrato di pomodoro cinese ricostituito con acqua e commercializzato come tale o i folcloristici wine e cheese kit (pacchetti "fai da te", venduti online, per riprodurre a casa vini blasonati e formaggi tipici italiani).

Nel Rapporto sono presenti **proposte a contrasto** dei fenomeni di contraffazione e dell'**Italian Sounding**. In particolare, viene proposto di agire *"sulla leva normativa, sugli accordi internazionali per la tutela della correttezza nei rapporti commerciali, sull'informazione del consumatore, sulla certificazione, sulla repressione operata dalle forze dell'ordine sul mercato reale quanto su quello "virtuale" esercitato via Internet"*. Il Rapporto segnala come interessanti anche iniziative quali *"Italcheck, basata sulla certificazione offerta da Agroqualità (società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare, ndr): tramite il QR code (Quick Response Code, il codice bidimensionale contenente informazioni decodificate dagli smartphone, ndr) riportato sul prodotto il consumatore dotato di smartphone viene messo in grado di verificare in tempo reale, da qualsiasi parte del mondo e nella sua lingua, la vantata italianità del prodotto e la tracciabilità della filiera"*.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

IL PACCHETTO QUALITÀ

Il 3 gennaio 2013 è entrato in vigore il **regolamento** (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, il **cd “Pacchetto Qualità”**. Si tratta di una riforma del sistema delle qualità agroalimentari europee con procedure di registrazione più celeri, nuovi regimi di qualità e meccanismi di protezione.

Nel **regolamento** troviamo le seguenti definizioni:

denominazione di origine: identifica un prodotto originario di un luogo, regione o di un Paese determinati, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata;

indicazione geografica: identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o Paese alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata;

specialità tradizionale garantita: identifica un prodotto o un alimento ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente. Affinché un nome sia registrato come specialità tradizionale garantita, esso deve: essere stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico; o designare il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Secondo il Rapporto 2014 sulle produzioni agroalimentari italiane DOP, IGP e STG della Fondazione Qualivita e Ismea, **l'Italia rimane leader mondiale del comparto per numero di produzioni certificate**, con 269 prodotti iscritti nel registro Ue, di cui 161 DOP, 106 IGP, 2 STG (dati 30.11.2014). Un volume prodotto pari a 1,27 milioni di tonnellate, di cui oltre un terzo esportato per un valore pari a circa 2,4 miliardi di euro con un aumento del 5%; un fatturato alla **produzione di 6,6 miliardi di euro** e al consumo di circa 13 miliardi di euro (anno produzione 2013).

ALCUNE TRA LE PRINCIPALI NOVITÀ DEL “PACCHETTO QUALITÀ”:

- l'istituzione di un regime sulle indicazioni facoltative di qualità, tra cui la denominazione **prodotto di montagna**;
- un sistema di tutela tra cui l'introduzione della protezione **ex officio**, ovvero il principio che gli Stati membri sono tenuti ad adottare le misure necessarie alla tutela delle indicazioni geografiche designando le Autorità responsabili di adottare le misure di protezione. Quindi non è più necessaria una denuncia di parte affinché si attivi il processo di protezione su un prodotto riconosciuto a livello comunitario⁶.

Sanzioni e tutele

Già il **d.lgs. 297/2004** prevedeva **sanzioni amministrative** pecuniarie per condotte di contraffazione e di usurpazione di DOP o di IGP regolarmente registrate, di uso di indicazioni false o ingannevoli sulla provenienza, origine, natura e qualità essenziali dei prodotti alimentari, per i produttori: la sanzione amministrativa pecuniaria prevista era di **50.000 euro**.

La successiva **legge 99/2009**, all'art. 15 ha apportato modifiche agli articoli 473, 474, 517 del CP e ha introdotto i nuovi articoli 474-bis, 474-ter, 474-quater, 517-ter, 517-quater e 517-quinquies: nello specifico il nuovo **art. 517-quater** prevede l'introduzione del delitto di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, punito con la reclusione fino a **2 anni e con la multa fino a 20.000 euro**.

La legge vieta di adulterare o corrompere acque o sostanze destinate all'alimentazione rendendole pericolose per la salute pubblica e di contraffare, in modo pericoloso per la salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio. Tale delitto è previsto dall'**art. 440 CP** ed è punito con: la reclusione da tre a dieci anni;

⁶ Fonte: Mipaaf, Scheda Pacchetto Qualità, www.politicheagricole.it

e le seguenti pene accessorie:

- la pubblicazione della sentenza di condanna su uno o più quotidiani a diffusione nazionale;
- l'interdizione da cinque a dieci anni dalla professione, industria, commercio o mestiere nel cui ambito è stato commesso il delitto, vale a dire il divieto di esercitare tale professione, industria, attività commerciale, mestiere.

Tali condotte (adulterazione o corruzione di sostanze) vengono punite come contraffazione alimentare a danno della salute pubblica, se commesse prima che gli alimenti vengano distribuiti per il consumo; mentre una volta entrati in commercio scattano in aggiunta anche le incriminazioni per reati contro la persona, quali lesioni personali e omicidio.

Visto che per “alimenti” si intendono sostanze direttamente commestibili, o atte a diventare tali mediante i processi di preparazione (cottura, stagionatura, messa a conserva, ecc.), sono sostanze destinate all'alimentazione anche gli animali da allevamento destinati al consumo alimentare, una volta macellati.

È vietato inoltre detenere per il commercio, porre in commercio, distribuire per il commercio tali alimenti contraffatti in modo pericoloso per la salute pubblica: si tratta di un reato previsto dall'**art. 442 CP**, che viene punito con:

- la reclusione da tre a dieci anni se si tratta di alimenti destinati al commercio;

nonché con le seguenti pene accessorie:

- la pubblicazione della sentenza di condanna su uno o più quotidiani a diffusione nazionale;
- l'interdizione da cinque a dieci anni dalla professione, industria, commercio o mestiere nel cui ambito è stato commesso il delitto.

In casi di particolare gravità possono anche essere imposte:

- la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio;
- e la revoca della licenza.



LA TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

La tracciabilità degli alimenti nasce come uno **strumento di sicurezza alimentare**.

Tracciare significa **descrivere il percorso di una materia prima o di un lotto di produzione attraverso i passaggi da un'entità commerciale a un'altra, all'interno della filiera produttiva**.

In sostanza, parallelamente al flusso di merci avviene un flusso di informazioni che vengono registrate e conservate a ogni passaggio.

Il regolamento (CE) 178/2002 introduce infatti la cosiddetta “procedura di rintracciabilità”, definendola come *“la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”*.

Ciascun passaggio di mano da un operatore della filiera ad un altro deve vedere la registrazione degli alimenti o essere accompagnato dalla registrazione dei prodotti in ingresso, consentendo all'azienda che commercializza il prodotto finito di poter risalire alle materie prime di origine.

L'azienda che commercializza il prodotto finale è obbligata inoltre a “creare” dei codici distintivi per ciascun lotto di produzione che viene immesso sul mercato, contenenti informazioni sulla data di produzione e sugli ingredienti utilizzati; inoltre, l'assegnazione di ciascun lotto ai distributori finali (ad esempio i supermercati) viene registrata.

Dal 1° gennaio 2006, con l'entrata in vigore del **“Pacchetto Igiene”**, l'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a tutti i prodotti agroalimentari. I requisiti minimi per l'applicazione della rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare sono specificati nell'Accordo del 28 luglio 2005 tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome (“Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica”). Con il **regolamento di esecuzione (UE) 931/2011** - in vigore da luglio 2012 - la Commissione ha fissato dei requisiti specifici in materia di rintracciabilità riguardo agli alimenti di origine animale.

Nel maggio 2013 la Commissione Europea ha adottato la proposta di **riforma del Pacchetto Igiene “Smarter Rules for Safer Foods”**. Secondo l'esecutivo UE *“Il pacchetto normativo risponde alla necessità di semplificare la legislazione e adottare norme più intelligenti che permettano di ridurre gli oneri amministrativi per gli operatori come pure la complessità della regolamentazione vigente”*. In particolare, si prevedono novità in merito ai controlli ufficiali, alla sanità animale e delle piante e regole più semplici per la commercializzazione delle sementi e di altro materiale riproduttivo vegetale.

La Commissione UE prevede che il pacchetto normativo entrerà in vigore nel 2016.

IL REGOLAMENTO COMUNITARIO SULL'ETICHETTATURA

Un'importante novità in materia di etichette alimentari è stata introdotta con la pubblicazione - sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 22 novembre 2011 - del **regolamento (UE) 1169/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori**, che introduce l'obbligo di indicare le informazioni nutrizionali fondamentali e di impatto sulla salute (obbligatorie a partire dal 13 dicembre 2016), impone l'**evidenziazione** della **presenza di allergeni**, prevede il **divieto di indicazioni fuorvianti** e una **dimensione minima** dei **caratteri** per rendere le etichette più facilmente leggibili. Viene inoltre **esteso l'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle carni suine, ovine, caprine e del pollame**, siano esse fresche, refrigerate o congelate. Il regolamento si applica a tutti i prodotti destinati e somministrati al consumatore finale ma non ai prodotti preimballati nei punti vendita.

Il regolamento, prevedendo un percorso a tappe, affida alla Commissione Europea il compito di verificare i costi e l'opportunità di estendere l'indicazione obbligatoria del Paese di origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente (2 anni), per le tipologie di carne per cui ancora non è obbligatorio indicare il Paese di origine e per il latte e derivati del latte e altre categorie di prodotti alimentari.



Si sintetizzano di seguito alcune delle **principali novità** introdotte dal regolamento, da tenere presente durante l'acquisto dei prodotti:

- **la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, il contenuto energetico e le percentuali di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale**, dovranno essere indicate insieme e nel medesimo campo visivo sull'imballaggio, e se del caso, in una tabella comprensibile. Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, essere espresse anche per porzione. Tra i prodotti esentati ci sarà il vino.
- **l'evidenziazione della presenza di allergeni**: le sostanze allergeniche saranno evidenziate (con colori diversi o indicate in grassetto) nella lista degli ingredienti per consentire al consumatore di individuarle più facilmente. Le informazioni sugli allergeni dovranno essere fornite anche per i cibi non imballati, ad esempio quelli somministrati nei ristoranti o nelle mense.
- **il divieto alle indicazioni fuorvianti sulle confezioni**: i consumatori non devono essere fuorviati dalla presentazione degli imballaggi alimentari, riguardo all'aspetto, alla descrizione e alla presentazione grafica, che saranno resi più comprensibili. Riguardo all'imitazione dei cibi, è stato previsto che gli alimenti simili ad altri, ma prodotti con ingredienti diversi, dovranno essere facilmente identificabili. Il pesce che sembra costituito da un unico pezzo, ma che in realtà è ottenuto dalla combinazione di più parti di pesce, attuata mediante altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari, dovrà essere indicato come "pesce ricomposto".
- **una dimensione minima per rendere leggibili le etichette**: salve le disposizioni sul metrologico, le diciture obbligatorie sulle etichette dovranno avere caratteri tipografici minimi non inferiori a 1,2 mm (prendendo come riferimento la "x" minuscola), oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm². Se la superficie della confezione è inferiore a 10 cm², l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali (denominazione di vendita, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione, ecc.) disposte nella posizione più favorevole.

- **la scadenza degli alimenti:** la data di scadenza dovrà essere presente anche sui prodotti confezionati singolarmente, ma facenti parte di un imballaggio multiplo.
- **origine:** l'indicazione del Paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore. Si sottolinea che per "origine" si intende il luogo dove il prodotto ha subito l'ultima trasformazione sostanziale e per "provenienza" qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il Paese d'origine. Con l'applicazione dell'art. 26 **(Paese d'origine o luogo di provenienza)** l' *"Italian Sounding"* di origine europea dovrebbe essere arginato dell'obbligo di indicazione dell'origine, per i casi in cui le informazioni (anche visive) che accompagnano l'alimento potrebbero indurre in errore il consumatore riguardo all'effettiva provenienza del prodotto.

Le norme sono entrate in vigore dal **13 dicembre 2014**, mentre per la dichiarazione nutrizionale obbligatoria dal **13 dicembre 2016**. L'indicazione dell'origine e per le carni di specie suina, ovina, caprina e di volatili fresche o congelate è divenuta obbligatoria a partire dal **1° aprile 2015**.

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SECONDO IL NUOVO REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

- **denominazione dell'alimento;**

“carne ricomposta” e “pesce ricomposto” sono due tra le nuove indicazioni specifiche che accompagnano la denominazione. Indicano prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari;

- **elenco degli ingredienti;**

tante le novità nella lista degli ingredienti. Tra le principali: tutti gli ingredienti presenti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati sono indicati con la dicitura “nano”; per gli oli e grassi vegetali si indica l'origine dell'olio stesso (olio di semi di arachide, olio di palma, ecc...);

- **qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato che provochi allergie o intolleranze;**

nella lista degli ingredienti gli allergeni sono enfatizzati con caratteri distinti per colore, forma, ecc...;

- **quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;**

l'indicazione della quantità di un ingrediente o di una categoria di ingredienti utilizzati nella fabbricazione o nelle preparazione di un alimento è richiesta in una serie di casi, ad esempio quando l'ingrediente figura nella denominazione dell'alimento o è generalmente associato a tale denominazione dal consumatore;

- **quantità netta dell'alimento;**

- **termine minimo di conservazione o data di scadenza;**

- **condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;**

- **nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;**

l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione;

- **Paese d'origine o il luogo di provenienza;**

obbligatori nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore in merito al Paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento;

- **istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;**

- **per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;**

- **dichiarazione nutrizionale;**

(in applicazione dal 13 dicembre 2016).

ORIGINI DELLE CARNI

A seguito del **regolamento (CE) n. 1337/2013** dal **1° aprile 2015** si applicano le novità per quanto riguarda l'indicazione del paese di **origine o del luogo di provenienza delle carni** fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.



In particolare, se le carni sono state ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o Paese terzo è consentita l'indicazione **“Origine: (nome dello Stato membro o del Paese terzo)”**. In caso contrario è necessario distinguere il luogo di allevamento da quello di macellazione, indicando il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui l'animale è stato allevato e macellato (**“Allevato in: ...”**; **“Macellato in:...”**). Si tratta di indicazioni che seguono criteri diversi in base alla specie di animale:

- **suini**: nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età superiore a 6 mesi, il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 4 mesi; nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a 6 mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg, il luogo in cui si è svolto l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg; nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a 6 mesi e con un peso a vivo inferiore a 80 kg, il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;
- **ovini e caprini**: il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno 6 mesi, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a 6 mesi, il luogo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;
- **volatili**: il nome dello Stato membro o del Paese terzo in cui si è svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, il luogo in cui si è realizzato l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso.

Qualora il periodo di allevamento previsto non sia stato raggiunto in nessuno degli Stati membri né dei Paesi terzi in cui l'animale è stato allevato, l'indicazione è sostituita da **“Allevato in: vari Stati membri dell'UE”** o, nel caso in cui le carni o gli animali siano stati importati nell'Unione, da **“Allevati in: vari Paesi extra UE”** o **“Allevati in: vari paesi dell'UE e Paesi extra UE”**.

I DANNI PROVOCATI DALLA CONTRAFFAZIONE



La contraffazione alimentare genera **danni economici al consumatore**, alle imprese, allo Stato, **ma anche alla salute pubblica**, dal momento che possono essere distribuiti alimenti che contengono sostanze nocive.

Infatti, nel caso di frode sull'origine e la provenienza di un alimento, quest'ultimo può non essere necessariamente tossico, mentre in caso di frode sulle qualità dell'alimento e di contraffazione delle sostanze che concorrono a formarlo, i consumatori si trovano davanti a sostanze potenzialmente nocive.

Il prodotto alimentare è contraffatto se:

- è realizzato senza rispettare standard di sicurezza, qualità ed efficacia;
- utilizza ingredienti corretti, ma di provenienza ignota;
- taluni ingredienti importanti possono essere assenti, o possono essere sostituiti con ingredienti meno costosi.



Il prodotto alimentare contraffatto può essere gravemente nocivo per la salute.

Di particolare rilevanza è il **danno di immagine** che si ripercuote sui diversi operatori e ambiti della produzione agroalimentare di qualità, dai consumatori ai produttori. Il danno in questione *“si realizza attraverso la probabile delusione delle attese di qualità e di specificità del gusto che i consumatori proveranno. L'acquisto di un prodotto di cattiva qualità avrà in molti casi l'effetto di scoraggiare l'acquisto anche dei prodotti alimentari e dei vini “originali”?*

La distribuzione dei prodotti contraffatti avviene per lo più attraverso due canali: il circuito clandestino ed il circuito commerciale abituale.

- **Circuito clandestino:** si organizza, per definizione, al di fuori del mercato regolare, **o non autorizzato.**

⁷ Fonte: Adiconsum, Centro Studi Consumi 2.0 e Federazione associazioni consumatori europee, Rapporto “Sicurezza Agroalimentare: motore di sviluppo sostenibile”, 2014, cit.

- **Circuito commerciale:** si tratta del mercato di canali di vendita dei prodotti originali, dove spesso i prodotti falsi contraffatti vengono posti accanto a quelli genuini. In questo canale i rischi per i consumatori sono maggiori, in quanto proprio il fatto che si tratta di canali ufficiali di vendita rappresenta per questi ultimi un indice di affidabilità sull'originalità del prodotto.

Sicurezza alimentare e ambiente sono due realtà strettamente correlate, in quanto è dalla natura che derivano le materie prime della filiera agroalimentare. Danni ambientali, quali sversamenti di rifiuti tossici, inquinamento delle risorse idriche, hanno diretto effetto sul livello di sicurezza del cibo. Ma è vero anche il contrario. Pensiamo alla vendita proibita di prodotti ittici sotto misura, oppure all'impiego di sostanze chimiche vietate e inquinanti in agricoltura. Questi sono alcuni dei danni che attività illegali nel settore alimentare possono apportare all'ambiente.



VADEMECUM

Come evitare la contraffazione

- conoscere e leggere attentamente le **etichette**;
- prestare attenzione alla **provenienza**;
- fare attenzione al rapporto **qualità/prezzo**;
- essere cauti negli acquisti fuori dai locali commerciali, verificando che il **venditore sia autorizzato** e sempre identificabile in modo trasparente;
- se acquistiamo un prodotto Dop, Igp, Stg o biologico controllare che sia sempre presente il **logo europeo** di riferimento;
- collaborare con gli **organismi competenti** sul controllo per segnalare anomalie.

COSA FARE DI FRONTE AL CONTRAFFATTO

Il primo passo verso una tutela del cittadino dalla contraffazione di tutti i prodotti è una chiara conoscenza dei propri diritti e poteri. *“La politica europea per i consumatori fa grande affidamento sul concetto di **“consumer empowerment”** come strumento elettivo di protezione dei loro diritti e interessi legittimi”*; si legge nel Rapporto *Sicurezza Agroalimentare: motore di sviluppo sostenibile*⁸. **Quali sono i poteri che fanno capo al cittadino?** *“Il potere di scelta nell’acquisto degli alimenti, il potere di segnalare prodotti e pratiche non conformi alla legge, il potere di citare in giudizio il produttore o venditore che gli cagioni un danno o lo faccia oggetto di una frode”*.

⁸ Fonte: Adiconsum, Centro Studi Consumi 2.0 e Federazione associazioni consumatori europee.

E' dalla consapevolezza di questi poteri e dalla conoscenza dei prodotti e del mercato che partono le strategie di autotutela per il consumatore. Ad esempio, è importante sapere come un **prezzo troppo basso** per un prodotto possa essere **un campanello di allarme per il consumatore**. *“Se un prodotto si trova sullo scaffale abitualmente in vendita ad un prezzo molto inferiore al costo medio di produzione per la sua categoria - si legge nel già citato Rapporto Sicurezza Agroalimentare: motore di sviluppo sostenibile - probabilmente si tratta di un prodotto scadente, quando non di un prodotto addirittura illegale (contraffatto, adulterato, sofisticato)*. A prescindere dai costi di pubblicità, distribuzione, packaging ed altri costi comprimibili, sui cui è possibile realizzare un certo risparmio per mantenere un prezzo di vendita competitivo, vi è una soglia sotto la quale il prezzo di vendita non copre le spese di produzione e distribuzione in condizioni normali, con materie prime, procedure di lavorazione, impianti e personale “a norma”.

Se si acquista un prodotto sospetto, ad esempio con una etichetta evidentemente falsificata oppure confezioni con rigonfiamenti e con presenza all'interno di indicatori di marcescenza (ad esempio muffa), la prima cosa da fare è **non consumarlo**.

Infine, è necessario contattare subito le **autorità sanitarie** (vedi recapiti Asl, NAF e NAS a pagg 27-28) competenti e non gettare la confezione del prodotto ai fini della identificazione del lotto e quindi alla possibilità per le istituzioni a procedere a delle **azioni di richiamo o di ritiro del prodotto**.



A CHI RIVOLGERSI PER TUTELARSI

Nel caso in cui l'acquirente abbia il ragionevole dubbio di aver inconsapevolmente acquistato un prodotto falso, potrà segnalare il fatto alle Autorità o chiedere quali siano le caratteristiche di un prodotto originale e ricevere indicazioni su come comportarsi di fronte a un prodotto contraffatto.

La segnalazione potrà essere effettuata ai seguenti soggetti:

Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione-UIBM
Ministero dello Sviluppo Economico

→ CALL CENTER

 | **+39 06 4705 5800**  | **+39 06 4705 5750**

Dal lunedì al venerdì, dalle 9,00 alle 17,00

 | **contactcenteruibm@mise.gov.it**

Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.

→ LINEA DIRETTA ANTICONTRAFFAZIONE

 | **+39 06 4705 3800**  | **+39 06 4705 3539**

Dal lunedì al venerdì, dalle 9,00 alle 17,00

 | **anticontraffazione@mise.gov.it**

→ SALA PUBBLICO

Dal lunedì al venerdì, dalle 9,30 alle 13,30.

Per appuntamenti pomeridiani contattare il Call Center.

→ Per maggiori informazioni **consultare il WEB** ai seguenti indirizzi:

www.mise.gov.it

www.uibm.gov.it

Agenzie delle Dogane

→ PROGETTO F.A.L.S.T.A.F.F.

Elaborato ed avviato a partire dal 2004, il progetto FALSTAFF mira a promuovere la circolazione di merci originali, conformi per qualità e per sicurezza, al fine di assicurare la libera concorrenza del mercato. Il team del progetto FALSTAFF può essere contattato al seguente indirizzo:

 | dogane.falstaff@agenziadogane.it

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - (N.A.S.) Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (presso il Ministero della Salute)

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute in virtù della quale i militari appartenenti al reparto hanno - per decreto - i poteri degli Ispettori Sanitari; poteri che ne legittimano l'operato in tutti quei luoghi ove vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana.

→ N.A.S. sul territorio:

Gruppo Carabinieri per la Tutela della Salute di Milano Italia settentrionale:

 | +39 06 59944 319

Gruppo Carabinieri per la Tutela della Salute di Roma Italia centrale:

 | +39 06 59947 111

Gruppo Carabinieri per la Tutela della Salute di Napoli Italia meridionale:

 | +39 06 59944 340

Per conoscere i Comandi distribuiti sul territorio italiano visitare il seguente link:

www.carabinieri.it/cittadino/tutela/salute/organizzazione-e-compiti/n-a-s-sul-territorio

Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari - (N.A.C.) Nuclei Antifrodi Carabinieri (presso il Mipaaf)

E' il Reparto specializzato dell'Arma deputato al contrasto della "criminalità in agricoltura", in ogni sua forma nel settore agricolo e alimentare, a tutela sia degli operatori economici sia dei consumatori.

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari pone a disposizione del cittadino personale specializzato in grado di soddisfare le richieste di settore al numero verde:



800 020320, in funzione 24 su 24.

Corpo Forestale dello Stato - (N.A.F.) Nucleo Agroalimentare e Forestale (presso il Mipaaf)

Le attività di indagine e controllo sono coordinate a livello centrale dalla Divisione 2^a dell'Ispektorato generale del Corpo forestale dello Stato con il Nucleo Agroalimentare e Forestale (N.A.F.), una struttura centrale altamente specializzata nel contrasto alla criminalità in ambito agroalimentare e alla contraffazione dei prodotti di qualità.

Email di contatto:



divisione02@corpoforestale.it

Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. svolgono attività ispettiva sui diversi operatori lungo la filiera agroalimentare dai produttori primari, al dettaglio ai trasporti. Il cittadino può rivolgersi presso gli Uffici competenti della propria A.S.L. territoriale.

Guardia di Finanza

➔ Progetto S.I.A.C.

Il Sistema Informativo Anti-Contraffazione (S.I.A.C.) è una progettualità co-finanziata dalla

Commissione Europea ed affidata dal Ministero dell'Interno alla Guardia di Finanza, a conferma del ruolo di centralità del Corpo nello specifico comparto operativo.

L'iniziativa ha preso le mosse dalla maturata consapevolezza che per fronteggiare un fenomeno illecito multidimensionale e trasversale come quello della contraffazione è necessario "fare sistema" fra tutte le componenti istituzionali e gli attori impegnati nella lotta all' "industria del falso". Partendo da questo presupposto, il progetto è stato realizzato come una piattaforma telematica plurifunzionale composta da diversi applicativi che assolvono le funzioni di:

- informazione per i consumatori;
- cooperazione tra gli attori istituzionali e, in particolare, tra le Forze di Polizia e tra queste e le Polizie Municipali;
- collaborazione tra le componenti istituzionali e le aziende.

Il sito web del Sistema Informativo Anti Contraffazione è curato dal personale del Nucleo Speciale Tutela Mercati, alle dipendenze del Comando Reparti Speciali della Guardia di Finanza.

È possibile contattare la redazione del S.I.A.C. all'indirizzo:



080 5882221



siac@gdf.it

Dipartimento dell'Ispezztorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi (presso il Mipaaf)

Il Dipartimento dell'Ispezztorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari ha competenze in materia di:

- prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione per il settore primario;
- vigilanza sulle produzioni di qualità registrata che discendono da normativa comunitaria e nazionale;
- programmi di controllo per contrastare l'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari introdotti da Stati membri o Paesi terzi e i fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori a supporto degli interventi a sostegno delle produzioni colpite da crisi di mercato.
- Contatti: Segreteria



06 46656610



icqrf.segreteria@politicheagricole.it

ALLEGATO

SCHEDE DELLE ETICHETTATURE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

COSA È UTILE CONTROLLARE IN ETICHETTA

Sulla base di quanto citato in precedenza sulla normativa vigente (regolamento (UE) 1169/2011), questa sezione sintetizza le **principali** caratteristiche delle etichette di alcuni prodotti agroalimentari di consumo "abituale". Le specifiche riportate seguono l'attuale applicazione della normativa vigente, in attesa che gli ulteriori effetti della norma siano resi applicativi da recepimenti nazionali e da atti di esecuzione europei.

12 **schede** dedicate al singolo prodotto, riportano informazioni utili ai consumatori durante l'acquisto, da controllare sull'etichetta delle confezioni, quali **indicazioni obbligatorie**, specifiche sulle **denominazioni degli alimenti**, **certificazioni** e **indicazioni geografiche**.

- **Bevande spiritose** (a base di spirito)
- **Prodotto biologico**
- **Carni suine**
- **Cioccolato**
- **Conserven**
- **Dolci**
- **Formaggi**
- **Pane**
- **Pasta**
- **Salumi**
- **Succhi di frutta**

Nome dell'alimento		
Valore nutrizionale		%
Valore energetico	kcal 70.6	3.5
Carboidrati	g 10.4	2.1
Proteine	g 2.7	0.5
Grassi	g 2.1	0.9
Fibre alimentari	g 2	8

Prodotto a:
Località

Data di scadenza

BEVANDE SPIRITOSE

(A BASE DI SPIRITO)

Le bevande spiritose rappresentano prodotti di eccellenza del panorama agroalimentare italiano e fanno parte di una cultura incentrata sulla qualità e sul consumo responsabile. Per definizione, hanno caratteristiche organolettiche particolari e un titolo alcolometrico minimo di 15% vol.; le bevande spiritose sono prodotte sia direttamente mediante distillazione, macerazione o aggiunta di aromi, sia mediante miscelazione di una bevanda spiritosa con un'altra bevanda, con alcol etilico di origine agricola o con taluni distillati. La normativa di riferimento per le bevande spiritose è il **regolamento (CE) n. 110/2008** che contiene una classificazione per categoria (rum, acquavite, vodka, ecc.) e per Indicazione geografica (Grappa, Brandy italiano, Cognac, ecc.). Le bevande spiritose sono soggette all'accisa sull'alcol etilico ai sensi del Testo Unico accise. Per poter essere commercializzate in bottiglia devono essere munite di apposito contrassegno fiscale.

Denominazione di vendita

Le bevande spiritose possono essere commercializzate se rientranti in una delle 46 categorie di cui all'allegato II del **regolamento (CE) 110/2008**. I prodotti che non soddisfano le specifiche di una delle suddette categorie, vengono commercializzati con la generica denominazione "bevanda spiritosa". Le denominazioni di vendita possono essere completate o sostituite da una indicazione geografica, purché ciò non induca in errore i consumatori.



Etichettatura e presentazione

Le bevande spiritose sono soggette alle norme generali in materia di presentazione ed etichettatura dei prodotti alimentari. Tuttavia esistono specifiche norme di etichettatura e di presentazione.

Indicazioni obbligatorie oltre alle specifiche previsioni del **regolamento (CE) 110/2008** e fino all'entrata in vigore del **regolamento (UE) n. 1169/2011**:

- denominazione di vendita;
- titolo alcolometrico volumico espresso in % vol. qualora sia superiore a 1,2% vol.
- volume nominale;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'UE;
- sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (al momento della redazione indicazione facoltativa);
- sostanze allergizzanti, intese come ingrediente utilizzato. Sono specificatamente escluse dall'obbligo nel caso delle bevande spiritose: i cereali contenenti glutine, il siero di latte, la frutta a guscio, qualora siano utilizzati per la produzione del distillato o dell'alcole di origine agricola;
- dicitura per identificare il lotto di produzione e che ne consenta la rintracciabilità;
- luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- ai sensi del **regolamento (UE) 1169/2011** l'elenco degli ingredienti o la dichiarazione nutrizionale obbligatoria, non sono obbligatorie per le bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume.

La durata di invecchiamento o l'età può essere precisata soltanto se l'invecchiamento è avvenuto sotto un controllo fiscale o equivalente. Con il **regolamento (CE) 178/2002** viene predisposto un sistema generale per la rintracciabilità degli alimenti e per poter procedere, se necessario, a ritiri mirati e precisi o fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli.



Indicazioni geografiche

L'indicazione geografica identifica una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un Paese, di una regione o di una località di detto territorio, quando una determinata qualità, rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica. Le indicazioni geografiche italiane più rinomate sono la Grappa e il Brandy italiano.

- **“Grappa”**: denominazione esclusivamente riservata all’acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillata in impianti ubicati sul territorio nazionale. L’imbottigliamento obbligatorio sarà previsto a partire dal 1° gennaio 2015 (**DM. 19 giugno 2014**). Il termine “Grappa” può essere completato dal riferimento dal nome di un vitigno, ai nomi di non più di due vitigni, al nome di un vino DOC, DOCG o IGT, al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco. E’ consentito l’uso dei termini, “vecchia” o “invecchiata” per la grappa sottoposta ad invecchiamento almeno 12 mesi oppure l’uso dei termini “riserva” o “stravecchia” per la grappa invecchiata almeno 18 mesi, entrambe sotto vigilanza fiscale.
- **“Brandy italiano”**: denominazione riservata al brandy ottenuto in Italia dalla distillazione di vino proveniente da uve coltivate e vinificate nel territorio nazionale. Per poter essere immesso in consumo il “Brandy italiano” deve avere un titolo alcolometrico non inferiore a 38% in volume e deve maturare, in regime di sorveglianza fiscale, per almeno 12 mesi in botti di legno di quercia o 6 se la capienza delle botti non è superiore a 1.000 litri.

PRODOTTO BIOLOGICO

Definizione di prodotto biologico

Tutti i prodotti che rispettano le norme previste dai **regolamenti (CE) 834/07 e (CE) 889/08**. La produzione biologica può essere definita *“un sistema globale di gestione dell’azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull’interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali”*, come si legge nello stesso regolamento **(CE) 834/07**.



Etichetta dei prodotti biologici

Riporta la cosiddetta “Euro-leaf”, il logo europeo che si deve apporre ai prodotti confezionati ed etichettati. **Solo quei prodotti con una percentuale prodotta di origine agricola bio di almeno il 95% possono dotarsi di questa etichetta.** Accanto al logo si trova il codice dell'organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F e un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto (**Agricoltura Ue; Agricoltura non Ue, Agricoltura Ue/non Ue**).

CARNI SUINE

A partire dal 1° aprile 2015 nuove norme di indicazione dell'origine in etichetta sono previste per le carni suine.

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione commerciale come la specie, categoria e taglio;
- lotto;
- data di scadenza;
- modalità di conservazione;
- ragione sociale e sede dello stabilimento (quest'ultima al momento della redazione indicazione facoltativa);
- marchio sanitario identificativo dello stabilimento di selezione e confezionamento.



CIOCCOLATO

I principali riferimenti normativi per l'etichettatura del cioccolato sono: **direttiva (CE) 2000/36**, recepita in Italia con **d.lgs. 178/2003** e le regole generali di etichettatura fissate dal **d.lgs. 109/92** ora aggiornato con il **regolamento (UE) 1169/2011**.

Indicazioni:

- denominazione legale di vendita che indica l'**esatta tipologia di cioccolato** che si sta acquistando (cioccolato, cioccolato al latte, cioccolato bianco, gianduia, pralina, ecc.);
- termine “**superiore**” è una delle espressioni relative a criteri di qualità (ve ne sono altre



quali ad esempio: fine, finissimo, extra, ecc.) che possono essere utilizzate quando il contenuto degli ingredienti principali è aumentato rispetto alla ricetta base;

- per alcuni tipi di cioccolato l'espressione "**cacao ...% minimo**" indica il tenore di sostanza secca di cacao;
- **lista degli ingredienti** che indica i componenti del prodotto elencati in ordine ponderale decrescente;
- nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni di etichettatura;
- **modalità di conservazione** più idonee al prodotto;
- **termine minimo di conservazione**, ovvero la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- peso.

CONSERVE

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione commerciale;
- lotto;
- lista degli ingredienti;
- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione se necessarie;
- ragione sociale e sede dello stabilimento (quest'ultima al momento della redazione indicazione facoltativa).

Denominazioni di vendita:

- "**Confettura**": preparato di almeno il 35% di frutta in generale;
- "**Confettura extra**": preparato di almeno il 45% di frutta in generale;
- "**Marmellata**": preparato ottenuto dagli agrumi con una percentuale minima di frutta del 20%;
- "**Gelatina**": prodotto a base di succo di frutta e/o estratto acquoso con almeno il 35% dello stesso;
- "**Tonno**" oppure "**conserva di tonno**": solo per il tonno in scatola. Deve essere integrata



dall'indicazione del mezzo di copertura utilizzato (es. "all'olio di oliva", "al naturale", "all'olio vegetale"). La denominazione può riportare anche un riferimento alla presentazione commerciale del prodotto (es. intero, pezzi) alle condizioni previste dal **regolamento (CEE) 1536/92**.

NOTE

Nel caso di **sottoaceti e sottoli** è bene ricordare che l'acqua, la salamoia e l'aceto sono considerati liquido di governo, ovvero liquido accessorio ai soli fini della conservazione del prodotto. La quantità dovrà essere quindi espressa in etichetta relativamente al valore totale e alla quantità del prodotto sgocciolato. L'olio di oliva non è considerato liquido di governo, ma facoltativamente si può indicare la doppia quantità.

DOLCI

Indicazioni obbligatorie:

- **denominazione legale** di vendita o una descrizione del prodotto;
- lista degli **ingredienti** in ordine ponderale decrescente;
- nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni di etichettatura;
- menzione facoltativa che indica le **modalità di conservazione** più idonee al prodotto;
- termine minimo di conservazione;
- peso.



NOTE

I principali riferimenti normativi per l'etichettatura dei dolci sono: il **decreto 22/07/2005 Ministeri Attività Produttive e Politiche Agricole e Forestali** - che disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti dolciari da forno: panettoni, pandori, colombe, savoiardi, amaretti e amaretti morbidi - e le regole generali di etichettatura fissate dal **d.lgs. 109/92** ora aggiornato con il **regolamento (UE) 1169/2011**.

I prodotti venduti direttamente nei laboratori possono essere commercializzati senza etichetta, purché sul banco di vendita sia presente un cartello che indichi la denominazione di vendita e la lista degli ingredienti. Tali indicazioni possono essere legittimamente fornite anche attraverso un registro dei singoli prodotti esposto nel punto vendita e disponibile alla consultazione da parte dei clienti.

FORMAGGI

Esistono moltissime tipologie di formaggi e altrettante denominazioni secondo la classificazione in base alla consistenza della pasta, alla percentuale di grasso presente, alla materia prima e alla stagionatura.

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di vendita;
- lotto;
- nome e sede del responsabile della commercializzazione;
- marchio sanitario;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione ;
- quantità.



NOTE

I formaggi freschi a pasta filata possono essere posti in vendita solo se appositamente confezionati all'origine, a meno che non vengano venduti direttamente presso il caseificio.

PANE

Denominazione di vendita (legge 580/67)

- **“Pane”** : prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune. La legge definisce la denominazione anche in base alle caratteristiche della farina impiegata, ad esempio “pane di tipo 00”, “pane di tipo 0”, “pane semolato”, ecc... A queste diciture si può aggiungere la denominazione commerciale.



NOTE

Il pane speciale deve essere posto in vendita con diciture che indichino l'ingrediente aggiunto. Nel caso che più ingredienti siano stati aggiunti, le diciture devono indicare questi in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso. E' vietata la vendita di pane speciale con la generica denominazione di pane condito, ingrassato o migliorato.

Il pane venduto sfuso e fresco è esentato dall'obbligo dell'indicazione del termine minimo di conservazione, perché si considera venga consumato entro le 24 ore successive alla fabbricazione.

PASTA



Denominazioni di vendita (d.P.R.187/2001):

- **“Pasta di semola di grano duro”** e **“Pasta di semolato di grano duro”**: prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con semola di grano duro ed acqua oppure con semolato di grano duro ed acqua;
- **“Pasta di semola integrale di grano duro”**: prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua;
- **“Pasta all'uovo”**: prodotto ottenuto esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina.

NOTE

Quelle elencate sono le “denominazioni di vendita”, sempre obbligatorie in etichetta. Le denominazioni commerciali, con cui invece si suole definire la pasta (come fusilli, spaghetti, tagliatelle, ecc..) sono facoltative.

Sulle confezioni di pasta si trova il termine minimo di conservazione mentre per le paste fresche, sia vendute sfuse che confezionate, è necessario un termine più perentorio, ovvero la data di scadenza.

SALUMI

I salumi sono prodotti a base di carne, spesso insaccati in budelli naturali o artificiali.

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di vendita;
- nome, ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- elenco degli ingredienti, in ordine decrescente in base alla presenza ponderale dell'ingrediente nei prodotti;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- marchio sanitario identificativo dello stabilimento di selezione e confezionamento;
- lotto;
- modalità di conservazione.



NOTE

Solo per i salumi DOP esiste l'obbligo di origine della materia prima da una zona ben definita nei disciplinari di produzione.

SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA



Per i succhi e i nettari di frutta è bene conoscere le differenze fra le varie denominazioni:

- **“Succo di frutta”**: il prodotto, ottenuto dalla parte commestibile della frutta sana e matura, fresca o conservata con il freddo, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene;
- **“Succo di frutta da concentrato”**: prodotto ottenuto restituendo al succo di frutta concentrato l'acqua estratta dal succo al momento della concentrazione nonché, se del caso, gli aromi, la polpa e le cellule specie persi nel processo di concentrazione del succo in questione;
- **“Nettare di frutta”**: si ottiene aggiungendo acqua al succo o alla purea di frutta, anche concentrati. E' facoltativo aggiungere zuccheri o miele agli stessi prodotti fino a un massimo del 20% del peso totale. Il nettare di frutta deve avere un tenore minimo di succo e/o purea, che va dal 25 al 50%. Il tenore effettivo di succo e/o purea deve

figurare nell'etichettatura dei nettari di frutta con l'indicazione "frutta.. % minimo";

- **"Succo e polpa di frutta"**: nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta;
- **dicitura "a base di succo/i concentrato/i"**: accompagna la denominazione di vendita di succhi e nettari ottenuti da concentrati;
- **dicitura "da concentrato"**: ugualmente consentita per i suddetti prodotti, che possono contenere anche purea di frutta;
- **dicitura "parzialmente a base di succo concentrato" o "parzialmente da concentrato"**: nel caso di miscele di prodotti ottenuti utilizzando parzialmente prodotti da concentrato;
- **la denominazione di vendita è costituita dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta**, come riportata nell'elenco degli ingredienti: quando il prodotto è fabbricato con due o più specie di frutta (eccezione per il limone e la limetta);
- **dicitura "più specie di frutta"**: se le specie di frutta utilizzate sono tre o più l'indicazione della frutta utilizzata può essere così sostituita o da un'indicazione simile o da quella relativa al numero delle specie utilizzate.

VINO

Il vino è uno dei prodotti più rappresentativi della tradizionale qualità italiana e il comparto ha una grande rilevanza nell'economia agroalimentare. Si tratta di un prodotto molto complesso così come lo sono le etichette, ricche di informazioni e differenziate in base alle diverse denominazioni.

Indicazioni obbligatorie:

- denominazione di vendita;
- identificazione dell'imbottigliatore o del produttore e venditore nel caso di vini spumanti;
- importatore nel caso dei vini importati;
- tenore zuccherino, nel caso di vini spumanti;
- volume nominale;
- provenienza;
- titolo alcolometrico;
- lotto;



- presenza di sostanze allergizzanti;
- modalità di conservazione.

Modalità di **indicazione della provenienza** obbligatoria (**regolamento (CE) 607/2009**):

- **vini senza Denominazione di Origine Protetta** o indicazione geografica protetta: “vino di (...)” oppure “prodotto in (...)”, oppure “prodotto di (...)”, o con termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del Paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;
- **miscele di vini originarie di diversi Stati**: “vino della Comunità europea” o termini equivalenti, oppure “miscela di vini di diversi Paesi della Comunità europea”;
- **vini ottenuti da una miscela di vini originari di più Paesi terzi**: “miscela di vini di diversi Paesi non appartenenti alla Comunità europea” o “miscela di vini di ...” completati dai nomi dei Paesi terzi;
- **vini vinificati in uno Stato membro a partire da uve vendemmiate in un altro Stato membro**: “vino della Comunità europea” o termini equivalenti, oppure “vino ottenuto in (...) da uve vendemmiate in ...”, completato dal nome degli Stati membri in causa;
- **vini vinificati in un Paese terzo con uve vendemmiate in un altro paese terzo**: “vino ottenuto in (...) da uve vendemmiate in (...)”, con il nome dei Paesi terzi di cui trattasi;
- **vini spumanti senza denominazioni di origine**: “vino di (...)” oppure “prodotto in (...)”, oppure “prodotto di (...)”, oppure “sekt di (...)”, o con termini equivalenti completati dal nome dello Stato membro o del Paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate. Si possono utilizzare anche i termini “prodotto in (...)”;
- **vini a Denominazione di Origine Protetta o a Indicazione Geografica Protetta**: “vino di (...)” oppure “prodotto in (...)”, oppure “prodotto di (...)”, o con termini equivalenti, completata dal nome dello Stato membro o del Paese terzo nel cui territorio le uve sono state vendemmiate e vinificate;
- **vini a Denominazioni di Origine Protette o le Indicazioni Geografiche Protette transfrontalieri**: solo il nome di uno o più Stati membri o Paesi terzi.

