

Peers Say NO

NUMERO 7

NOVEMBRE 2018



IN QUESTO NUMERO

L'Editoriale

Intervista ad Anna Zollo di Frodialimentari.it

La parola del mese: che forma ha la contraffazione alimentare

Lo sapevi che...

L'Editoriale

Falsificazione, adulterazione, sofisticazione. E ancora, falsificazione del marchio, dell'indicazione geografica di provenienza o della denominazione di origine, fino ad arrivare all' "Italian Sounding".

La contraffazione alimentare si può configurare in molti modi diversi e, come per tutti i tipi di contraffazione, genera danni economici per il consumatore, le imprese, lo Stato ma anche per la salute pubblica, dal momento che possono essere distribuiti alimenti che possono contenere sostanze nocive.

Il prodotto alimentare contraffatto, infatti, è spesso realizzato senza tenere conto degli standard di sicurezza, qualità ed efficacia. A volte, gli ingredienti

presenti in un alimento possono essere corretti ma vi è poca trasparenza sulla loro provenienza. Infine, può accadere che alcuni ingredienti possano esse-



re assenti o sostituiti con altri che hanno un costo più basso.

Insomma, se si acquista un prodotto alimentare contraffatto a qualcosa bisogna rinunciare, sia in termini di qualità, sia in per quanto riguarda le garanzie per la salute.

Taluni produttori, ad esempio, hanno realizzato mozzarelle di

bufala prodotte con latte in polvere proveniente dalla Bolivia, rigenerato e corretto con siero unito al latte casertano. Il risparmio, dal lato del produttore è notevole, se si considera che il latte boliviano costa 50 cent/Kg.

Ma come arrivano sulle nostre tavole i prodotti alimentari contraffatti? I canali tendenzialmente più utilizzati sono il circuito clandestino e quello commerciale regolare. Il primo, organizzato al di fuori del mercato regolare, si ritrova nelle vendite per strada, nei mercati pubblici o nelle vendite su Internet. Il circuito commerciale invece si appoggia al mercato di vendita dei prodotti originali ai quali affianca quelli falsi. In questo canale i rischi per i consumatori sono maggiori, in quanto proprio il fatto che si tratta di canali uff-

Tracciabilità alimentare

ciali di vendita rappresenta per questi ultimi un indice di affidabilità sull'originalità del prodotto.

In questo senso, la tracciabilità degli alimenti diventa uno strumento di sicurezza alimentare imprescindibile.

Tracciare significa descrivere il percorso di una materia prima o di un lotto di produzione attra-

verso i passaggi da un'entità commerciale a un'altra, all'interno della filiera produttiva.

Il Reg. (CE) 178/2002 introduce infatti la cosiddetta "procedura di rintracciabilità": 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.



Supported by:



IC via Micheli
Roma



Contraffazione alimentare, intervista ad Anna Zollo di Frodialimentari.it

Ogni anno la contraffazione alimentare causa un danno all'economia italiana per circa 5,3 miliardi di euro di entrate erariali. Lo rileva il Rapporto Frodi Agroalimentari in Italia di FareAmbiente, in cui si analizzano i controlli delle forze di polizia preposte nel 2017 e parte del 2018.

Nel 2017 il Nas hanno effettuato 30.311 ispezioni accertando 17.819 infrazioni di cui 15.435 amministrative e 2384 penali.

Tra i reati penali il 27% delle violazioni contestate sono state relative alla detenzione/ somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, il 25% per frode in commercio e il 5% adulterazione e contraffazione di alimenti.

Il Comando carabinieri per la tutela agroalimentare ha invece sequestrato etichette contraffatte, evocanti marchi DOP IGP: 153.740 etichette con diciture richiamanti marchi di tutela, 284.609 buste con effigie DOP e IGP.

Per approfondire il fenomeno della contraffazione alimentare abbiamo intervistato Anna Zollo, direttrice Frodialimentari.it e curatrice del rapporto di FareAmbiente Frodi Agroalimentari in Italia.

Il rapporto che ogni anno FareAmbiente pubblica sulle frodi alimentari riporta tanti controlli ma anche tanti casi di sequestri di prodotti contraffatti. Come interpretare questi dati?

Sono il responsabile del rapporto sin dalla sua nascita, in questi anni ho potuto constatare come da un lato sono aumentati i sequestri da parte delle forze di Polizia, dall'altro è anche aumentata la

consapevolezza da parte dei consumatori. Un dato è stabile: i prodotti maggiormente oggetto ad illeciti sono sempre gli stessi.

Quali sono i prodotti più contraffatti e perché?

Il principale prodotto oggetto di illecito (sia di adulterazione, contraffazione ed alterazione) è il vino, seguito dai formaggi (parmigiano e mozzarella), pomodori e insaccati, in incremento anche i prodotti biologici.

Secondo il rapporto c'è un vero e proprio allarme contraffazione all'estero...

Sì, purtroppo l'attacco al Made in Italy è sempre in agguato e le normative non sono certo d'aiuto. Si può affermare che 3 prodotti su 5 sono oggetto di italian sounding.

Le nuove regole europee (mi riferisco al Regolamento sull'informazione ai consumatori e al Regolamento sull'origine dell'ingrediente primario) saranno utili a contrastare queste irregolarità?

Sì. Grazie a queste due nuove regolamentazioni molto sarà fatto...la consapevolezza e le informazioni sono i principali ed indispensabili strumenti che il consumatore può usare per difendersi.

Le illegalità del settore food sono continua evoluzione, quali le nuove frontiere della contraffazione del cibo?

La cosa importante da ricordare che chi opera nella illegalità trova sempre un modo per eludere le norme. Oggi la partita della illegalità si gioca sul web, sia sulle grandi piattaforme di e-commerce che su semplici vetrine online.

Regole a maglie larghe, filiera lunga, sanzioni inefficaci. Dove sta la falla nel sistema?

Credo che si dovrebbe lavorare maggiormente sulle sanzioni pecuniarie oltre che su quelle penali.



Sul fronte dei controlli, se dovesse avanzare una proposta di miglioramento, cosa suggerirebbe?

Il lavoro svolto dalle forze dell'ordine è encomiabile, tanto fanno. Sono presenti su tutto il territorio e operano per il contrasto dell'illegalità. Sarebbe necessario avere una unica regia.

Ma se le etichette vengono contraffatte, cosa può fare il cittadino?

L'unico strumento per il consumatore è la conoscenza e l'utilizzo della razionalità. Se non si hanno molti strumenti si deve ragionare sul prezzo e la qualità dei prodotti che si acquistano.

“Da un lato sono aumentati i sequestri da parte delle forze di Polizia, dall'altro è anche aumentata la consapevolezza da parte dei consumatori.”

La parola del mese: che forma ha la contraffazione alimentare?



Contraffazione & Co.

“Si parla di adulterazione quando si verifica l’aggiunta o la sottrazione di alcune componenti del prodotto che ne mutano la qualità”

“L’italian sounding È un fenomeno che riguarda molti prodotti dell’eccellenza agroalimentare, vino, olio, formaggi e salumi su tutti”

Cibo che mangi, contraffazione che trovi. Sono molte le attività illegali che possono colpire l’agroalimentare. Al di là dei casi di alterazione, che si verificano quando c’è una modifica nella composizione e nei caratteri organolettici degli alimenti, causata dalla degenerazione dell’alimento per cattiva conservazione, si possono distinguere fenomeni diversi. E così si parla di adulterazione quando si verifica l’aggiunta o la sottrazione di alcune componenti del prodotto che ne mutano la qualità;

nel caso di sofisticazione c’è invece l’aggiunta di sostanze estranee rispetto alla naturale composizione dell’alimento, per migliorarne l’aspetto e la qualità, o per coprirne i difetti. In tema agroalimentare le falsificazioni sono le vere e proprie sostituzioni di alimenti con altri.

Le contraffazioni alimentari vere e proprie, invece, “attengono alle indebite riproduzioni di marchi commerciali o alle false attestazioni dell’indicazione di provenienza geografica o di denominazione d’origine dei prodotti, per sfruttare la qualità, l’apprezzamento e la popolarità delle filiere alimentari nazionali” (fonte: Lotta alla con-

traffazione e tutela del made in Italy, Senato della Repubblica, luglio 2017). Da un lato ci sono dunque i casi di falsificazione, adulterazione o sofisticazione dell’alimento. Dall’altro c’è tutto l’ambito che riguarda la falsificazione del marchio o dell’indicazione di provenienza geografica o della

“Le contraffazioni alimentari vere e proprie attengono alle indebite riproduzioni di marchi commerciali o alle false attestazioni dell’indicazione di provenienza geografica o di denominazione”

Quando il cibo “Suona italiano”

denominazione di origine di un prodotto.

È proprio in questo settore che si verifica quello che è il fenomeno più diffuso e anche più difficile da arginare, l’italian sounding, l’imitazione di italianità di un prodotto che in realtà italiano non è – come il caso del parmigiano che evoca il parmigiano reggiano.

L’italian sounding consiste dunque nell’uso di etichette, simboli, figure, bandiere, colori che evocano l’italianità del luogo d’origine della materia prima, della ricetta, del marchio, del processo di trasformazione, per prodotti che in realtà sono fatti all’estero. Quei cibi “suonano”

italiani ma in realtà non lo sono. È un fenomeno che riguarda molti prodotti



dell’eccellenza agroalimentare, vino, olio, formaggi e salumi su tutti.

I pericoli della contraffazione alimentare? Come in tutti i casi di contraffazione, questa provoca danni alle imprese, allo Stato, ai consumatori, e rappresenta spesso una fonte di pericolo per la salute pubblica.

Questo si verifica soprattutto se la

frode colpisce la qualità del cibo o se c’è una contraffazione sulle sostanze che lo compongono. Il prodotto alimentare contraffatto (fonte: La contraffazione alimentare. Vademecum per il consumatore, progetto “Io non voglio il falso”) è realizzato senza rispettare standard di sicurezza, qualità ed efficacia; può utilizzare ingredienti corretti, ma di provenienza ignota; taluni ingredienti importanti possono essere assenti, o possono essere sostituiti con ingredienti meno costosi. Un prodotto contraffatto è di qualità e costo inferiore di almeno un terzo rispetto all’originale.

Lo sapevi che...

Le attività di sequestro di prodotti agroalimentari sono continue. I Carabinieri per la tutela agroalimentare hanno sequestrato di recente (i dati sono stati diffusi in questi giorni) circa 11 tonnellate di prodotti agroalimentari cui sono state contestate etichettatura irregolare, mancanza di rintracciabilità, evocazione di marchi di tutela.

Ed è stato bloccato l'arrivo sul mercato di confezioni ed etichette di falsi loghi Dop e Igp che evocavano il Culatello di Zibello, il Prosciutto di Parma, il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio e la Mozzarella di Bufala Campana.

I Carabinieri per la Tutela Agroalimentare di Torino, Parma e Salerno hanno accertato, in provincia di Bergamo, Lecco e Torino, molte irregolarità amministrative riconducibili all'utilizzo di denominazioni d'origine senza l'autorizzazione dei consorzi di tutela.

Quali? Sono stati sequestrati in provincia di Cremona 76 pezzi di Coppe e Pancette di Zibello, per 342 kg. e di 2.556 etichette evocanti il "Culatello di Zibello D.O.P.". In Provincia di Parma, c'è stato il sequestro di 177 pezzi di Coppe e Fiocchi di Zibello, per 310 kg., nonché di 490 confezioni



e di 143.100 etichette indebitamente riferite a "Culatello di Zibello D.O.P.", "Prosciutto di Parma" ed a "Coppa di Parma I.G.P.". Scendendo verso Napoli, sono stati sequestrati 4.869 kg. di "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P." confezionati abusivamente e 9.139 kg. di pomodo-

rini gialli detenuti in locali non idonei e privi di autorizzazione. E a Salerno sono stati sequestrati 70 kg di "Mozzarella di Bufala Campana D.O.P." e formaggi vari, oltre a 54 kg di mozzarella di latte di bufala confezionata in buste trasparenti anonime (formato non previsto dal disciplinare di produzione) e 1.080 uova prive di rintracciabilità e delle cautele volte a separare le linee di produzione DOP da quelle non a denominazione.



<http://www.ioscelgoautentico.net>

Tel: 0644170260

Il progetto europeo "PEERS SAY NO" sui temi della proprietà intellettuale, della contraffazione e dell'educazione alla legalità, è dedicato ai ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo grado. Il progetto ha come obiettivo di informarli e renderli consapevoli del fatto che la proprietà intellettuale è importante anzitutto per la sicurezza e la qualità della vita quotidiana, ma anche per la ricerca scientifica e medica, per il progresso tecnologico, per la produzione culturale, la moda, il design, l'intrattenimento. Senza questa tutela, si corrono pericoli, si perdono posti di lavoro, chiudono le aziende.

E' in gioco il futuro del nostro Paese e di ciascuno di noi.