

Qualità e sicurezza alimentare

La qualità e la tutela dei prodotti agro-alimentari

Andamento dei prodotti a denominazione – L'Italia continua a mantenere la fetta più grossa del registro dei prodotti DOP e IGP dell'UE (pari a 1.167, comprese anche le STG), segnando un ulteriore incremento delle registrazioni, giunte a quota 252 (tab. 21.1). Tra gli ultimi riconoscimenti si citano il Sale Marino di Trapani, il Panforte di Siena, il Salmerino del Trentino, l'Agnello del Centro Italia, tutti IGP, appartenenti a categorie ancora poco presenti nel nostro registro. La maggior parte delle nostre specialità si concentra, infatti, nei prodotti dell'ortofrutta e dei cereali (quasi il 40%), nei formaggi (18%), negli oli extravergine d'oliva (17,6%) e nei salumi (oltre il 14%).

Cresce anche la filiera dei prodotti riconosciuti che, pur mantenendo in molti casi caratteristiche di nicchia e nonostante il calo dei produttori registrato nel 2012, va assumendo nel tempo dimensioni sempre più importanti (tab. 21.2). Nel periodo 2004-2012 si è registrato un consistente aumento delle aziende agricole (+38,7%), degli allevamenti (+50%), della superficie impiegata (+40,7%) e dei trasformatori (+22%). La battuta di arresto del numero di operatori, che risultano in totale 80.231 (-4,7% rispetto al 2011), è attribuibile unicamente ai produttori agricoli (-5,1%), mentre i trasformatori risultano in aumento del 2,6%. Rilevante la fuoriuscita degli allevamenti (-8,8%), mentre aumenta la superficie coltivata a colture certificate (+5,2%). Il tasso di rinnovamento degli operatori risulta piuttosto sostenuto: nel corso del 2012 entrano 9.493 nuovi operatori ed escono 13.410 operatori. I nuovi ingressi, come pure le uscite, si registrano prevalentemente nella filiera dei formaggi e degli ortofrutticoli.

L'analisi geografica evidenzia un maggiore calo degli operatori nel Mezzogiorno (-8,2%) e nel Centro (-5,8%) rispetto al Nord (-2,6%). Nel Nord si assiste però a un aumento dei trasformatori (+6,1%) e degli impianti di trasformazione (+13%). Il Nord del resto totalizza la maggior parte di operatori (quasi il 50% dei

produttori, dei trasformatori e degli impianti di trasformazione) e più della metà degli allevamenti. Il primato della superficie spetta invece alle regioni centro-meridionali (46,8% nel Centro e 28,6% nel Mezzogiorno).

Tab. 21.1 - Numero di Dop e Igp per regione¹

	Ortofrutticoli e cereali	Oli d'oliva	Formaggi	Salumi	Altri prodotti ³	Totale
Piemonte	6	-	8	4	1	19
Valle d'Aosta	-	-	2	2	-	4
Lombardia	2	2	11	9	1	25
Alto Adige	1	-	1	1	-	3
Trentino	2	1	4	1	1	9
Veneto	16	2	7	7	1	33
Friuli-Venezia Giulia	1	1	1	3	-	6
Liguria	1	1	-	-	1	3
Emilia-Romagna	11	2	4	13	5	35
Toscana	7	5	2	4	7	24
Umbria	2	1	1	2	2	8
Marche	2	1	2	4	2	11
Lazio	7	4	3	4	7	25
Abruzzo	2	3	-	1	3	9
Molise	-	1	1	2	2	6
Campania	11	5	3	-	2	21
Puglia	6	5	3	-	2	16
Basilicata	4	1	3	-	1	9
Calabria	4	3	1	4	2	15
Sicilia	15	6	4	1	2	28
Sardegna	1	1	3	-	2	7
Italia²	100	43	44	36	29	252

¹ Aggiornamento a settembre 2013.

² Alcuni prodotti sono interregionali, pertanto la somma delle Dop/Igp per regioni non corrisponde a quella totale Italia.

³ Comprende: panetteria, miele, ricotta, spezie, aceti, carni, pesci, prod. non alimentari.

Fonte: elaborazioni su banca dati della Commissione europea Door.

Tab. 21.2 - Operatori dei prodotti di qualità Dop, Igp e Srg per settore¹

	Produttori	Trasformatori	Totale operatori ²	Impianti di trasformazione
Carni fresche	6.984	804	7.788	1.783
Preparazioni di carni	3.872	683	4.555	970
Formaggi	27.747	1.743	29.196	2.990
Altri prodotti di origine animale	243	33	255	62
Ortofrutticoli e cereali	16.767	1.170	17.442	1.216
Oli extravergine di oliva	19.192	1.879	20.142	2.645
Aceti diversi dagli aceti di vino	175	531	614	646
Prodotti di panetteria	32	63	83	64
Spezie	93	90	100	105
Oli essenziali	28	9	35	11
Prodotti ittici	10	7	13	11
Sale	5	3	8	6
Totale	75.148	7.015	80.231	10.509

¹ Situazione aggiornata al 31/12/2012.

² Un operatore può essere contemporaneamente sia produttore sia trasformatore.

Fonte: ISTAT.

Passando al valore economico dei prodotti a denominazione, uno studio della Commissione europea ha valutato in 16 miliardi di euro l'indotto complessivo dell'Unione per la produzione riferita al 2010. Tale valore sale a 54 miliardi se si aggiungono anche i vini DOP e IGP. L'Italia, con 12 miliardi di valore complessivo, mostra un sostanziale equilibrio tra il settore agro-alimentare e quello vinicolo: 6 miliardi i prodotti agro-alimentari e 5,7 miliardi i vini. Per valore della componente "prodotti agro-alimentari" il nostro paese si colloca al primo posto tra i paesi UE. È la Francia, invece, ad accaparrarsi il maggior valore dei vini, per un totale di 16 miliardi di euro.

I dati congiunturali di Qualivita - ISMEA sulla produzione DOP, IGP e STG, benché disponibili con un anno di ritardo, hanno evidenziato per il 2011 un volume prodotto pari a quasi 1,3 milioni di tonnellate, con un andamento stazionario rispetto al 2010. Tale risultato è stato determinato dal comportamento differenziato dei diversi settori che lo compongono: in aumento il settore degli oli d'oliva (+7,6%) e degli aceti balsamici (+7%); pressoché stazionari gli andamenti produttivi dell'ortofrutta e dei salumi; in calo dell'1,7% i formaggi. Da rimarcare il notevole aumento dell'andamento delle carni fresche (+33%) e, in generale, degli altri settori che hanno un peso decisamente minore in termini di produzione certificata (+36%).

Il valore della produzione DOP-IGP ha registrato una crescita dell'8,9% rispetto al 2010 e supera i 6,5 miliardi di euro (tab. 21.3). In un contesto non favorevole ai consumi, l'acquisto dei prodotti DOP e IGP, secondo l'ISMEA, ha tenuto ed è addirittura cresciuto (+4% rispetto al 2011), in controtendenza con quanto accaduto per l'alimentare nel complesso (-0,5%). Come per gli anni passati, anche per il 2011 il comparto delle DOP e IGP risulta ancora molto concentrato: le prime 10 denominazioni assommano quasi l'84% del fatturato complessivo del comparto. Si sottolinea però che tale percentuale si sta lentamente assottigliando e che si stanno facendo spazio altre denominazioni, in forte ascesa, come gli aceti balsamici.

Tab. 21.3 - *Produzione e fatturato dei prodotti DOP-IGP - 2011*

	Produzione		Fatturato produzione		Fatturato consumo ¹	
	tonnellate e migliaia di litri	var. % 2011/10	milioni euro	var. % 2011/10	milioni euro	var. % 2011/10
Formaggi	439.775	-1,7	3.753	10,1	4.424	7,6
Prodotti a base di carne	192.970	0,0	1.974	6,0	3.340	0,9
Ortofrutticoli	509.999	0,3	376	9,1	470	-2,9
Oli d'oliva	11.229	7,6	83	18,6	69	6,6
Carne fresca	9.701	33,1	266	7,6	160	24,5
Aceti balsamici	73.454	7,0	55	30,7	39	-53,8
Altri comparti	1.268	36,1	3	69,2	3	104,0
Totale	-	-	6.510	8,9	8.506	3,9

¹ Sul mercato nazionale.

Fonte: elaborazioni su dati Qualivita - ISMEA.

Vini di qualità – Nell'UE le DOP e IGP riconosciute sono complessivamente 1.290; l'Italia si colloca al primo posto con 521 registrazioni tra DOCG, DOC e IGT, seguita dalla Francia con 376 registrazioni (tab. 21.4). Le superfici investite a vini DOP e IGP in Italia, nel 2011, ultimi dati disponibili, sono stimate dall'ISMEA in circa 355.000 ettari, ovvero oltre la metà del totale delle superfici vitate. La produzione di vino DOP, attestatasi nella vendemmia 2012 a poco più di 15,5 milioni di ettolitri, rappresenta sempre più una quota rilevante del vino complessivamente prodotto in Italia (quasi il 40%); se a questa si aggiunge anche la quota di vino a IGP (per un ammontare di 13,5 milioni di ettolitri) si arriva a una produzione certificata pari a oltre il 70% della produzione complessiva. I vini DOP si confermano nella rosa dei prodotti italiani più venduti all'estero, per un valore complessivo tra rossi, rosati, bianchi, spumanti e frizzanti di 2,3 miliardi di euro, con incrementi rispetto al 2011 che vanno dal 6,6% dei vini rossi e rosati al 27% degli spumanti.

Tab. 21.4 - *Vini Docg, Doc e Igt per regione¹*

	Docg	Doc	Igt
Piemonte	16	42	-
Valle d'Aosta	-	1	-
Lombardia	5	23	15
Alto Adige	-	3	2
Trentino	-	7	3
Veneto	14	28	10
Friuli-Venezia Giulia	4	10	3
Liguria	-	8	4
Emilia-Romagna	2	18	9
Toscana	10	41	5
Umbria	2	13	6
Marche	5	15	1
Lazio	3	27	6
Abruzzo	1	8	8
Molise	-	4	2
Campania	4	15	10
Puglia	4	28	6
Basilicata	1	4	1
Calabria	-	9	10
Sicilia	1	23	7
Sardegna	1	15	15
Italia	73	330	118

¹ Aggiornamento a settembre 2013.

N.B. Il totale dei vini Doc e Igt è inferiore alla somma dei vini per regione, in quanto alcuni sono interregionali.

Fonte: elaborazioni su banca dati della Commissione europea E-Bacchus.

La riforma dei regimi di qualità – Nel 2012 ha visto finalmente la luce la riforma comunitaria dei regimi di qualità, dopo un lungo ripensamento sulla politica della qualità iniziato con la consultazione del Libro verde del 2008, proseguito con un lavoro congiunto tra la Commissione e il Parlamento europeo e culminato con

la pubblicazione del reg. (UE) 1151/2012. Il nuovo regolamento riforma il sistema delle DOP, IGP e STG, inaugurato con i regg. (CEE) 2081 e 2082 del 1992, abroga di conseguenza i regg. (CE) 510 e 509 del 2006 e si applica dal 3 gennaio 2013.

La principale novità del nuovo regolamento è che racchiude in un unico sistema due regimi prima divisi: le DOP-IGP con le STG. Ciò va incontro alla necessità di semplificare il sistema e rafforzare la coerenza degli strumenti. Rimane escluso quello dei vini e bevande spiritose, in considerazione del fatto che è stato riformato di recente e anche per tenere conto della complessità del settore vinicolo.

Le DOP-IGP non cambiano definizione ma si dà la possibilità di far figurare in etichetta, accanto al marchio DOP-IGP, altri segni, che possono essere la zona d'appartenenza (località, regione, paese) o marchi collettivi geografici. Ciò al fine di rafforzare l'immagine dei segni DOP e IGP.

Il regolamento rilancia le STG, che rappresentavano l'anello debole dei sistemi di qualità. La Commissione aveva proposto, infatti, di abolirle e di introdurre invece la menzione "prodotto tradizionale", perché non avevano suscitato grande interesse tra i produttori¹. La consultazione pubblica era stata, però, favorevole al mantenimento delle STG, perché le ricerche effettuate e i casi studio indagati mettevano in evidenza delle ricadute economiche e sociali positive, compresa la preservazione delle forme tradizionali di produzione e la possibilità di deroga alle regole d'igiene. Con la riforma, le STG devono dimostrare di avere una tradizione di almeno 30 anni in luogo dei 25 precedenti. Non viene più consentita, inoltre, la registrazione dei prodotti senza riserva del nome, come di fatto è accaduto per i nostri due soli prodotti, la Mozzarella e la Pizza napoletana, registrati unicamente come ricetta. Per salvare questi casi si è individuato un iter agevolato che consiste: a) nella concessione di un periodo transitorio di 10 anni (quindi fino al 4 gennaio 2023) per utilizzare ancora le STG senza nome e b) nell'introduzione di una procedura semplificata per la registrazione del nome.

L'altra novità del regolamento è l'introduzione di un secondo ordine di qualità, "le indicazioni facoltative di qualità" che devono riferirsi a una caratteristica del prodotto o a un attributo di produzione applicabile in aree specifiche a dimensione europea. La prima a essere introdotta riguarda i "Prodotti di montagna". Entro il 2013 la Commissione agricoltura dovrà fissare le regole per il regime e definire le deroghe al 100% di montagna. Uno studio pubblicato a gennaio 2013 dalla Commissione, propedeutico alla definizione di queste regole, evidenzia come difficilmente un alimento possa essere ricondotto al 100% solo alla montagna, specie per il comparto zootecnico, dove l'alimentazione degli animali non può provenire totalmente dalle zone montane e dove è insufficiente la capacità delle

¹ Sono solo 38 le STG al momento registrate in tutta l'UE, di cui 2 italiane.

aziende di trasformazione. Lo studio suggerisce, pertanto, di prevedere alcune deroghe al 100% di montagna, altrimenti c'è il rischio che il campo di applicazione di questa etichettatura risulti molto ridotto. Altre indicazioni contemplate nel regolamento sono "Prodotti dell'agricoltura delle Isole" e "Agricoltura locale e vendita diretta", rimandando alla Commissione il compito di redigere un piano di fattibilità per la definizione e applicazione dei due regimi.

Rafforzare la tutela delle denominazioni era uno degli obiettivi fondamentali di riforma dell'impianto comunitario. La contraffazione dei nomi italiani è un fenomeno noto e dalle dimensioni in crescita sia nei paesi extra-UE che in quelli dell'Unione. L'art. 13 cerca di porre rimedio a tale fenomeno rendendo obbligatorio per ciascun Stato membro di intervenire per far cessare un uso scorretto delle denominazioni commercializzate nel proprio territorio. In precedenza, invece, il reg. (CE) 510/2006 non chiariva questo aspetto e si era dovuta pronunciare la Corte di giustizia europea, come nel caso famoso della sentenza della causa Parmesan del 26 febbraio 2008 che, pur ribadendo la violazione del nome protetto, aveva respinto il ricorso contro la Germania, con la motivazione che uno Stato membro non era tenuto a sanzionare d'ufficio le violazioni di nomi provenienti da altri paesi.

Il regolamento, inoltre, regola responsabilità e ruolo dei gruppi di associazioni, attribuendo loro il compito generale di contribuire alla protezione e alla promozione delle DOP e IGP. Non possono intervenire, però, per programmare le quantità dei prodotti al fine di regolare l'offerta alla domanda, facoltà riconosciuta, invece, dal Pacchetto latte (reg. (UE) 261/2012) ai soli produttori di formaggi DOP e IGP.

Sicuramente il regolamento interviene per sanare molti aspetti deboli, mancanti o poco chiari della precedente regolamentazione, soprattutto in termini di semplificazione dell'iter, rafforzamento della tutela all'interno dei paesi UE, messa a punto di nuovi strumenti di valorizzazione, come le indicazioni facoltative di qualità; possibilità di avere un aiuto pubblico per sostenere i costi del controllo. Nondimeno la riforma non soddisfa, né può soddisfare tutte le esigenze e tutti gli aspetti necessari a potenziare il sistema di qualità. Il marchio da solo non basta per conquistare e mantenere il mercato, ma servono altre misure di promozione e comunicazione al consumatore. Serve soprattutto un'efficace ed efficiente organizzazione di filiera, che risulta fondamentale per il successo commerciale delle denominazioni. Dove essa è ben organizzata, il posizionamento dei prodotti sul mercato dà i suoi frutti.

I sistemi di certificazione

I sistemi di certificazioni di qualità e gestione ambientale si confermano come strumenti validi da parte delle imprese per la differenziazione commerciale dei prodotti, anche perché apprezzati dal comparto distributivo, nonostante la particolare situazione congiunturale di questi ultimi anni ne renda più difficile l'adozione. Per quanto riguarda il settore agricolo, tra i più diffusi sistemi di certificazione si ritrovano gli standard Iso sulle norme applicate nella certificazione di qualità (Iso 9001) e in quella ambientale dei processi (Iso 14001), insieme al sistema di certificazione europea EMAS, accessibile a tutte quelle imprese e organizzazioni che intendono raggiungere specifici obiettivi di sostenibilità. Per il comparto forestale le certificazioni si basano sugli schemi FSC e PEFC. Nel caso delle certificazioni ambientali si trovano il marchio europeo ECOLABEL, che interessa solo in parte il settore primario, e i sistemi volontari di Dichiarazione ambientale di prodotto (DAP). Per la produzione integrata i sistemi di certificazione fanno riferimento alla norma UNI 11233, alla quale si aggiungono gli schemi privati GLOBALGAP, BRC, IFS e LEAF.

Proseguono le iniziative già viste negli anni scorsi riguardanti l'introduzione di certificazioni di sostenibilità, come quelle relative alle emissioni di gas serra e al consumo idrico, su cui stanno puntando in particolare i comparti delle produzioni vitivinicole, olivicole e le filiere agroenergetiche. Nel panorama produttivo nazionale si consolida anche l'importanza delle certificazioni etiche delle imprese, in particolare tramite la norma SA 8000, mentre sembra destinata a crescere la domanda di prodotti alimentari destinati a consumatori ebrei e musulmani, implicando rispettivamente la richiesta di certificazioni *halal* e *kosher*.

La certificazione nella filiera agro-alimentare – La difficile situazione congiunturale ha prodotto un'inversione di tendenza rispetto agli ultimi anni, rendendo meno remunerativa l'applicazione degli standard Iso. Secondo l'ente unico di accreditamento nazionale ACCREDIA, infatti, nell'ultimo anno le imprese italiane certificate con la norma Iso 9001 hanno subito una flessione del 6% (tab. 21.5). L'andamento decrescente ha colpito in particolare il settore agricolo dove le aziende certificate si sono quasi dimezzate, passando da circa 504 unità nel dicembre del 2011 a 276 unità nel corrispondente periodo del 2012. Per le imprese alimentari il calo è stato più lieve, diminuendo in un anno di circa 390 unità rispetto alle 4.009 del dicembre 2011.

La tendenza si inverte, invece, per le certificazioni ambientali di processo rispondenti agli standard Iso 14001, dove si registra un andamento in crescita con un incremento del numero totale di certificati del 9% circa. Circa la metà dei siti produttivi con certificazioni Iso 9001 e Iso 14001 sono concentrati in Lombardia

(20%), Veneto (10%), Emilia-Romagna (9%), Piemonte (8%), Lazio (9%), Campania (8%) e Sicilia (6%). Nel corso del 2012 è diminuito leggermente anche il numero complessivo dei certificati europei EMAS (-0,6%), accessibili a tutte quelle imprese e organizzazioni che intendono raggiungere specifici obiettivi di sostenibilità. Per quanto riguarda le imprese alimentari certificate si contano 83 unità, registrando una flessione del 9%.

Tab. 21.5 - *Numero di imprese agricole e alimentari con sistema di gestione per la qualità e ambientale certificato in Italia - 2012*

	Iso 9001			Iso 14001			EMAS		
	n.	% su tot.	var. % 2012/11	n.	% su tot.	var. % 2012/11	n.	% su tot.	var. % 2012/11
Settore agricolo (coltivazione, allevamento) ¹	276	0,2	-45,2	80	0,5	2,6	-	-	-
Settore alimentare	3.619	2,9	-9,7	709	4,2	-3,4	83	7,2	-8,8
Totale	125.204	100	-5,6	16.946	100	8,7	1.158	100	-0,6

¹ Include aziende vivaistiche e imprese che operano nel campo della progettazione, realizzazione, manutenzione e gestione di aree a verde agricole e forestali (comprese opere accessorie, interventi di ingegneria naturalistica, ripristini ambientali, arredo urbano, forestazione, bonifica).

Fonte: elaborazioni su dati ACCREDIA e ISPRA.

Le certificazioni di sostenibilità – La certificazione sulla qualità ambientale dei prodotti fa riferimento in particolare agli standard della serie Iso 14020, che a loro volta si caratterizzano su tre livelli distinti in funzione del processo di valutazione ambientale seguito. Il tipo I (Iso 14024) riguarda i sistemi di marchiatura ecologica volontari basati su una valutazione multicriteri dell'intero ciclo di vita del prodotto svolta da enti indipendenti. A questa categoria appartiene il marchio europeo ECOLABEL, peraltro limitato ai prodotti di largo consumo e servizi con l'eccezione di alimenti, bevande e medicinali. Sono invece etichettabili i servizi di ricettività turistica (comprese le aziende agrituristiche), che nell'insieme rappresentano il gruppo di prodotti con il maggior numero di certificazioni ECOLABEL con il 58% circa del totale delle licenze rilasciate nel corso del 2012, con una crescita nell'ultimo anno di circa il 4%. Il tipo II (Iso 14021) riguarda le etichette ecologiche basate su autodichiarazioni ambientali da parte di produttori, fornitori e distributori (es. sulla riciclabilità e compostabilità degli imballaggi), e non prevede l'intermediazione di organismi esterni. Infine, il tipo III (Iso 14025) di certificazione prevede dichiarazioni basate sulla quantificazione degli impatti ambientali associati all'analisi del ciclo di vita dei prodotti (LCA), definito a sua volta dagli standard Iso 14040, per identificare e quantificare i carichi ambientali e le risorse utilizzate. Il certificato più conosciuto a livello europeo riguarda le Dichiarazioni ambientali di prodotto (DAP), anche se in Italia attualmente si contano solo 7 marchi certificati del settore agro-alimentare.

Gli impatti quantificati attraverso l'LCA possono essere espressi in funzione delle emissioni di gas climalteranti. In particolare è lo standard Iso 14064-1, aggiornato al febbraio 2012, a specificare i principi e i requisiti per la quantificazione e la rendicontazione delle emissioni. A questo si aggiunge la recente emanazione della norma Iso 14067 (maggio 2013) che regola il calcolo dell'impronta carbonica (CFP), un altro importante strumento di certificazione volontaria che negli ultimi anni si sta consolidando anche nel settore agricolo. In particolare è nei comparti vitivinicolo e oleicolo che si stanno moltiplicando esperienze orientate alla definizione della CFP e di un sistema armonizzato a livello internazionale come, ad esempio, dimostra il progetto dell'*International wine carbon calculator* (Iwcc), che in Italia ha portato ad avviare il protocollo privato ITA.CA® (*Italian wine carbon calculator*) per il calcolo dell'impronta carbonica, al quale attualmente aderiscono circa una cinquantina di cantine distribuite lungo tutta la penisola. Un altro metodo di valutazione ambientale in espansione nel settore agricolo è l'impronta idrica (*Water footprint*), che consente di esprimere l'impatto ambientale di un prodotto in base al volume totale di acqua dolce utilizzata per produrlo. Il processo di certificazione non è ancora stato standardizzato secondo le norme Iso e in Italia attualmente soltanto qualche grande gruppo agro-alimentare ha implementato linee di ricerca specifiche per stimare l'impronta idrica.

Nel prossimo futuro si attende un incremento nell'utilizzo di approcci basati sull'impronta ecologica e non è escluso che in qualche realtà europea essi diventeranno obbligatori come già previsto in Francia, dove i prodotti di largo consumo, compresi quelli alimentari, a partire dal 2013 devono rispettare una protocollo nazionale (legge Grenelle) al fine di stimare e indicare con un sistema di etichettatura l'impronta carbonica. Da segnalare anche i criteri di sostenibilità per le filiere agroenergetiche imposti dalla dir. 2009/28/CE, che hanno portato alla definizione del protocollo volontario 2Bsvs (*To be sustainable voluntary scheme*) relativo alle emissioni di gas serra. Tuttavia, sembra che la mancata classificazione delle aree di coltivazione, in funzione delle emissioni tipiche di CO₂, stia in parte vincolando l'utilizzo di semi oleosi di provenienza nazionale per la produzione di biocombustibili.

Tra le certificazioni di sostenibilità va menzionata la *Biodiversity friend*, lanciata per la prima volta in Italia nel 2010 dalla *World Biodiversity Association* al fine di certificare l'impegno delle aziende nell'incrementare progressivamente la biodiversità. Attualmente sono 8 le aziende italiane aderenti a questo sistema, tutte ricadenti nel territorio regionale del Veneto. Infine, si segnala la *Friend of the Sea*, lo schema internazionale applicabile a tutti i prodotti ittici – compresi mangimi e derivati (es. olio di pesce, prodotti Omega 3, ecc.) – che certifica il rispetto delle norme di sostenibilità stabilite nel Codice di condotta per la pesca responsabile della FAO. In Italia si contano circa 35 imprese di produzione e distribuzione aderenti a questo standard.

La produzione integrata – Sebbene la norma di riferimento per la certificazione di produzione integrata sia la UNI 11233, la situazione nazionale resta ancora alquanto confusa per il non chiaro rapporto con il “Sistema di qualità nazionale di produzione integrata” (SNQPI) istituito dalla l. 4/2011. La certificazione UNI 112333 può, infatti, essere verificata congiuntamente ai marchi definiti dal SNQPI che esaltano il rapporto tra i territori e le produzioni di qualità, rischiando anche di entrare in competizione con i sistemi di certificazione a denominazione tradizionali. In alcune regioni (Marche, Toscana, Veneto, Trentino-Alto Adige), ad esempio, sono stati istituiti i “Sistemi di qualità regionali”, definendo dei veri e propri marchi regionali con disciplinari per produzioni specifiche. A questo si aggiunge quanto previsto dalla dir. 2009/128/CE sull’utilizzo sostenibile dei pesticidi, che impone ulteriori riflessioni sui sistemi di produzione integrata, e dalle norme previste dal “pacchetto qualità” (reg. (UE) 1151/2012). La produzione integrata può essere attestata anche con certificazioni di tipo *business to business*, cioè tra le aziende e gli operatori commerciali. Tra queste si ricorda lo schema privato GLOBALGAP, che rappresenta un interessante strumento di vantaggio competitivo per la grande distribuzione, il cui protocollo è stato revisionato di recente (versione 4.0-2 pubblicata nell’aprile 2013) introducendo l’obbligatorietà della “Dichiarazione della politica sulla sicurezza alimentare” attuata e mantenuta su tutti i processi produttivi dalla semina al prodotto finale. Tra le certificazioni *business to business* abbastanza diffuse sono anche l’inglese BRC (*British Retail Consortium*) e l’IFS (*International Featured Standards*), richieste in particolare dalla grande distribuzione internazionale. Tra i sistemi applicati direttamente a livello aziendale si ricorda la LEAF MARQUE (*Linking Environment and Farming*), un altro standard di produzione che assicura il rispetto dei principi della produzione integrata direttamente sulle superfici aziendali.

La certificazione forestale – La gestione responsabile delle risorse forestali, in termini di superfici e aziende operanti nel comparto delle filiere del legno e della carta, si basa sugli standard volontari del *Forest Stewardship Council* (FSC) e del *Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes* (PEFC). Questi consentono di certificare sia la corretta gestione delle superfici forestali individuali e raggruppate (certificazioni congiunte di aree appartenenti a proprietari differenti), sia la catena di custodia dei prodotti a loro connessi (*Chain of Custody*, Coc) lungo tutta la filiera industriale. Nel corso dell’ultima annata rimane sostanzialmente stabile la quota di superficie certificata, attestandosi rispettivamente su circa 52.000 ettari nel caso dello standard FSC e 769.000 ettari per lo standard PEFC, il quale si conferma come lo schema principale per le superfici forestali, grazie anche alle certificazioni regionali non previste da FSC. Si registra invece un lieve incremento per i certificati della catena di custodia Coc emessi, per i quali predomina lo schema FSC (tab 21.6).

Tab. 21.6 - *Numero e superfici forestali per tipo di certificazione - 2012*

	Fsc			PEFC		
	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2010/12	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2010/12
Certificazione forestale	-	52.102	-0,1	-	768.689	-0,01
Certificazione CoC	1.445	-	0,7	803	-	0,8

Fonti: Fsc Italia e PEFC Italia.

La certificazione etica – Anche le certificazioni della responsabilità sociale di impresa hanno assunto sempre maggiore importanza negli ultimi anni, come dimostrano le adesioni riguardanti lo standard internazionale SA 8000 (*Social Accountability*). La SA 8000 si basa su una serie di parametri etici stabiliti dall'associazione non governativa americana SAI (*Social Accountability International*), impegnata nella promozione dei diritti dei lavoratori a livello globale. In tal senso lo schema volontario SA 8000 fa riferimento a diverse convenzioni internazionali sui diritti umani certificandone il rispetto, la tutela contro lo sfruttamento dei minori e le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro, esigendo anche il rispetto degli standard dichiarati da parte degli stessi fornitori dell'impresa. Nel 2012 circa 1.020 imprese italiane hanno aderito agli standard SA 8000, con un incremento nell'ultimo anno pari al 10%. Le imprese che operano nel settore agro-alimentare (12% del totale) sono aumentate rispetto al 2011 del 22%.

La sicurezza alimentare

Sicurezza alimentare, gestione del rischio e tutela del consumatore – L'Unione europea ha raggiunto elevati livelli di sicurezza alimentare, basata su un solido corpus normativo e sul lavoro delle istituzioni preposte al controllo. Nel 2012, sono pervenute al Sistema di allerta rapido per l'alimentazione umana e animale (RASFF) 3.516 notifiche, circa l'8% in meno rispetto al 2011, relative a prodotti alimentari (82,1% del totale), mangimi (9,4%) e materiali a contatto con gli alimenti (8,5%). A queste si sommano le 5.281 notifiche di follow-up (-1,2%), contenenti informazioni supplementari rispetto alle notifiche originali. L'Italia è il primo Paese UE per numero di segnalazioni, al pari del Regno Unito, dimostrando l'elevata attività di controllo (517 notifiche, corrispondenti al 15% del totale UE). In totale, quasi il 50% delle notifiche comunitarie ha riguardato il respingimento alle frontiere UE di alimenti e mangimi. Il caso più grave di allarme, l'adulterazione di bevande alcoliche con metanolo, che purtroppo è costata la vita a 36 persone nella Repubblica Ceca, e l'individuazione di percentuali significative di carni equine in una pasta farcita surgelata commercializzata nel Regno Unito ed etichettata come alimento a base di carne bovina hanno suscitato la legittima

esigenza di scambiare maggiori informazioni sul fenomeno delle frodi alimentari in ambito RASFF.

La Commissione europea ha annunciato l'emanazione di un pacchetto di norme per gestire in modo più efficace la sicurezza della catena alimentare, anche con semplificazioni burocratiche per le PMI, e nel frattempo si è impegnata a garantire il sostegno finanziario, fino al 75%, agli Stati membri che metteranno in atto un piano coordinato di controlli per impedire pratiche fraudolente nella commercializzazione di determinati prodotti alimentari. Nel maggio 2012, inoltre, la Commissione ha adottato l'Agenda del consumatore europeo, un documento di intenti finalizzato a realizzare misure concrete per assicurare una migliore informazione e garantire una maggiore sicurezza a tutti i cittadini europei e in tutti i settori, attraverso la repressione degli illeciti e il rafforzamento dei meccanismi di reclamo.

Tra i recenti provvedimenti adottati in Italia in materia di sicurezza alimentare si segnala la l. 189/2012 "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del paese mediante un più alto livello di tutela della salute" che, tra l'altro, introduce l'obbligo di avviso ai consumatori, con appositi cartelli affissi nei punti vendita, dei rischi connessi al consumo di latte crudo e pesce crudo. Si segnala, inoltre, l'accordo tra l'Associazione italiana industrie prodotti alimentari (settore surgelati) e il Ministero della salute per diminuire del 10% il contenuto di sale aggiunto nella pasta e nel riso utilizzati come ingredienti nei piatti pronti surgelati, allo scopo di ridurre il fattore di rischio per l'ipertensione arteriosa.

Etichettatura e aspetti nutrizionali – Il 14 dicembre 2012 è entrato in vigore il reg. (UE) 432/2012 che disciplina le scritte salutistiche che possono essere riportate su etichette, pubblicità e siti internet di prodotti alimentari, integratori compresi, sulla base di una lista positiva di 222 claims che hanno ottenuto l'autorizzazione perché adeguatamente supportati da basi scientifiche. Il provvedimento europeo rappresenta un primo passo verso la tanto attesa definizione dei cosiddetti profili nutrizionali, ovvero di quali caratteristiche nutrizionali debba avere un alimento per poter essere accompagnato da uno slogan salutistico.

In Italia, la l. 134/2012 ha introdotto un sistema volontario di indicazione dell'origine del pescato per chi vende al dettaglio e somministra prodotti della pesca, con la possibilità di utilizzare la dicitura "prodotto italiano" o altra indicazione relativa alla zona di cattura in aggiunta agli obblighi sulla tracciabilità del prodotto già previsti dalle norme vigenti. Infine, la l. 9/2013, cosiddetta "salva olio" *made in Italy*, che detta norme a tutela dell'autenticità degli oli di oliva vergini e della trasparenza delle informazioni fornite sia in etichetta che nell'ambito delle pratiche commerciali, ha invece trovato fautori e detrattori; questi ultimi ritengono che la prova sensoriale prevista ora dalla legge, anche se condotta conformemente a procedure standardizzate e con personale altamente specializza-

to, potrebbe non garantire l'accertamento delle differenze tra un ottimo olio, ad esempio, spagnolo e uno italiano.

Tossinfezioni, sorveglianza delle zoonosi e benessere animale – Secondo la relazione annuale dell'EFSA e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, riguardo alle zoonosi si sono verificati 5.648 focolai a trasmissione alimentare nell'UE nel 2011, in aumento del 7,2% rispetto all'anno precedente. I casi di contagio umano da *Escherichia coli*, ben 9.485, sono più che raddoppiati nel 2011 a seguito del forte aumento riscontrato nei prodotti a base di carne bovina in Germania e Francia. La *Salmonella*, con 95.548 casi di tossinfezione nell'uomo, seppure in flessione rispetto al 2010, ha continuato ad essere la causa più frequente delle epidemie con origine certa (26,6% di tutti i casi), seguita da tossine batteriche (12,9%) e *Campylobacter* (10,6%), quest'ultimo in aumento del 2,2%. Uova, prodotti a base di uova, alimenti compositi, carne di pollame e prodotti ittici sono state le fonti alimentari più comuni di queste epidemie.

Le disposizioni in materia di prevenzione, controllo ed eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) restano severe ma meno stringenti rispetto al passato. Nella UE si è ridotto il numero dei casi di animali risultati positivi ai test della BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy): su oltre 6,3 milioni di animali testati nei 27 paesi UE, solo 28 (-38% rispetto al 2010) sono risultati positivi alla BSE e solo in 7 paesi, con 8 casi nel Regno Unito e 7 in Spagna, mentre in Italia, dove nel gennaio 2011 è stato riscontrato un unico caso ma in una forma atipica (L-type), il rischio è stato declassato da "controllato" a "trascurabile".

Riguardo all'influenza aviaria, anche se nel 2011 si sono verificati solo 50 casi, tutti del tipo a bassa patogenicità, 28 dei quali localizzati in Francia e 5 in Italia, resta alta l'allerta in Europa per questo virus. Nell'ottobre 2012, un decreto interregionale, emanato nell'ambito delle misure straordinarie di sorveglianza e controllo dei focolai per il virus H5N5, ha vietato fiere, mostre e mercati con esposizione di volatili nelle regioni del Nord Italia. La l. 189/2012, inoltre, ha introdotto misure sanzionatorie nei confronti delle Regioni che sono in ritardo nei programmi di contrasto alle malattie infettive e diffuse del bestiame.

Organismi geneticamente modificati (OGM) – Nel 2012 le colture GM nel mondo hanno raggiunto quota 170,3 milioni di ettari, pari al 21% della superficie globale coltivata, con un aumento di 10,3 milioni di ettari (+6%) rispetto all'anno precedente. Queste coltivazioni, che coinvolgono 17,3 milioni di agricoltori (+3,6%), sono destinate principalmente a soia, mais, cotone e colza, e interessano 28 paesi, di cui 20 sono paesi in via di sviluppo i quali, per la prima volta, concentrano il 52% della superficie GM globale totale. Rallenta, dunque, la crescita nei paesi industrializzati, anche se gli Stati Uniti si confermano leader

nella produzione di queste colture, con 69,5 milioni di ettari, pari al 41% delle coltivazioni totali (+0,7% rispetto al 2011), seguiti dal Brasile, con 36,6 milioni di ettari (+21%). Seguono Argentina (23,9 milioni), Canada (11,6 milioni) – dove è praticamente raddoppiata la superficie (+97,5%) – e India (10,8 milioni).

Le coltivazioni transgeniche in Europa rappresentano solo lo 0,1% della produzione mondiale e lo 0,06% del territorio agricolo dell'UE; l'unica varietà autorizzata di mais transgenico (MON 810) per utilizzo mangimistico ha interessato, nel 2012, 129.071 ettari (+13% rispetto al 2011), il 90% dei quali è concentrato in Spagna. Nel 2012 è cessata la produzione di patata GM "Amflora" in Germania e Svezia, confermando l'uscita di questo prodotto della BASF dalla UE, per concentrarsi su mercati più favorevoli, come quello americano. Nel frattempo l'EFSA ha giudicato priva di qualità scientifica ai fini della valutazione del rischio la ricerca del francese Seralini sulla potenziale tossicità del mais geneticamente modificato NK 603, di cui è consentita l'importazione nella UE, e la Monsanto, che lo produce, sta valutando se chiedere o meno l'approvazione per coltivare questo e altri tipi di colture GM nell'Unione europea, a causa dalla mancanza di prospettive commerciali. Infatti, anche se il registro comunitario per la commercializzazione di prodotti geneticamente modificati destinati all'alimentazione umana e animale si è arricchito nel 2012 di una varietà GM di mais e l'UE importa il 70% circa dei mangimi, in gran parte soia e mais GM dagli Stati Uniti, sono 8 gli Stati membri (Francia, Germania, Lussemburgo, Ungheria, Grecia, Bulgaria, Polonia, Austria) che hanno adottato la clausola di salvaguardia per impedire nei propri territori la coltivazione di varietà derivate del mais MON 810.

Anche l'Italia non ne ha mai autorizzato la coltivazione e ha subito una serie di ricorsi ai TAR regionali da parte di agricoltori interessati alla coltivazione di mais GM che si sono visti negare l'autorizzazione. La Corte di giustizia europea si è espressa contro la normativa italiana, affermando che l'Italia (come tutti gli Stati membri) non può limitare la coltivazione di OGM autorizzati dall'UE prima di una stabilizzazione delle misure regionali che ne permettano la coesistenza con le colture tradizionali.

Il controllo ufficiale dei prodotti agro-alimentari

Il piano pluriennale integrato dei controlli (PNI) – Il PNI 2011-2014 elenca le azioni svolte in Italia dal sistema dei controlli ufficiali (programmi, natura e frequenza dei controlli), relativi all'accertamento sia della conformità di alimenti e mangimi alla normativa vigente – sotto il profilo igienico-sanitario, qualitativo, merceologico e fiscale – sia degli aspetti di sanità e benessere degli animali, sanità delle piante, zoonosi nell'uomo e tutela dell'ambiente per i riflessi nella ca-

tena alimentare. Il piano subisce annualmente modifiche in conseguenza di nuovi indirizzi comunitari e nazionali, ma anche in relazione ai minori fondi nazionali messi a disposizione che, nell'ultimo triennio, hanno portato a una contrazione del numero dei controlli.

La relazione al PNI per il 2012 riunisce le informazioni di 140 contributi forniti dalle Amministrazioni centrali, dalle Regioni, dagli Enti locali e dalle Forze di Polizia. In particolare, con riferimento a cibi, bevande, mangimi e altri mezzi tecnici per l'agricoltura, prodotti sul territorio nazionale e/o oggetto di importazioni e scambi, il piano include:

- controlli igienico-sanitari svolti dal Ministero della salute (Ms) tramite l'Istituto superiore di sanità, le strutture del Servizio sanitario nazionale (SSN), il Servizio fitosanitario nazionale, i Carabinieri del nucleo antisofisticazioni e sanità (NAS) e gli uffici periferici per i controlli sanitari alle frontiere;
- controlli sulla qualità merceologica dei prodotti agro-alimentari e dei mezzi tecnici per l'agricoltura svolti dal MIPAAF tramite l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), i Carabinieri del nucleo antifrodi (NAC), il Corpo forestale dello Stato (CFS) e le Capitanerie di porto;
- controlli e vigilanza su alimenti, mangimi e animali in importazione, relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale con possibili risvolti sanitari, svolti dal Ministero dell'economia e delle finanze (MEF) tramite la Guardia di finanza e l'Agenzia delle dogane con i propri laboratori chimici;
- controlli nel settore ambientale per gli aspetti connessi alla salubrità degli alimenti (presenza di radioattività in determinati alimenti, stoccaggio rifiuti, inquinamento da OGM, ecc.) di competenza del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (MATTM) e dei Carabinieri del nucleo operativo ecologico (NOE).

Tali controlli vengono effettuati su: 1.484.058 imprese registrate per la produzione di alimenti di origine non animale e per la commercializzazione e la somministrazione di alimenti e bevande; 15.092 imprese riconosciute per la produzione di alimenti di origine animale; 1.174 distributori automatici per la vendita di latte crudo fornito da 767 allevamenti; 48.831 imprese del settore agricoltura biologica; 93.211 imprese del settore delle DOP/IGP/STG; 154.323 imprese del settore vini DCG/DOC/IGT.

I controlli igienico-sanitari su alimenti e bevande – Nel 2012, i Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari (SV) dei dipartimenti di prevenzione delle Aziende sanitarie locali (ASL) hanno effettuato 535.018 ispezioni sulle imprese alimentari, che hanno interessato 319.650 unità operative

(impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), pari al 21,5% del totale, a carico delle quali sono state elevate 50.780 infrazioni (circa il 16% del totale, a fronte del 14,9% del 2011) (tab. 21.7). Come per l'anno precedente, le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nella ristorazione (25,9%), seguita da produttori e confezionatori che non vendono al dettaglio (21,3%). L'insieme delle imprese controllate manifesta, come per gli anni passati, una maggiore propensione a evadere le norme igieniche (49,3%) – sia delle strutture che del personale – e a non osservare le procedure di autocontrollo (HACCP) e la formazione del personale (25,1%).

Tab. 21.7 - *Attività di vigilanza e controllo delle strutture del SSN (SIAN e SV) nel settore alimenti e bevande - 2012*

	Unità controllate	Unità con infrazioni	Unità irregolari (%)
Produzione primaria	74.765	1.859	2,5
Produttori e confezionatori	15.134	3.225	21,3
Distribuzione	81.504	12.050	14,8
Trasporti	10.117	392	3,9
Ristorazione	97.770	25.335	25,9
Produttori e confezionatori (al dettaglio)	40.360	7.919	19,6
Totale	319.650	50.780	15,9

Fonte: Ministero della salute. Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - PNI, anno 2012.

Le ispezioni sugli stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale, invece, sono state 215.018. In totale, sono state riscontrate 21.680 infrazioni, pari al 10% delle ispezioni, una media poco più alta rispetto al 2011 (9%), con irregolarità maggiormente concentrate nei settori carne e latticini.

In totale, tra stabilimenti e imprese, sono stati analizzati 124.845 campioni, di cui 1.746 (1,4% del totale) sono risultati non conformi (erano l'1,3% l'anno precedente). Il maggior numero di infrazioni (62,1%) ha riguardato le contaminazioni microbiologiche (*Salmonella* e *Listeria monocytogenes*) – soprattutto in uova, carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame – e, in misura inferiore (22,7%), quelle chimiche, soprattutto da materiali da contatto. Nel complesso, sono stati emessi 66.090 provvedimenti amministrativi e sono state inoltrate all'autorità giudiziaria 1.332 notizie di reato, con risultati in proporzione simili allo scorso anno, considerato il minor numero di unità controllate.

Le autorità preposte hanno svolto, nel 2012, controlli anche presso gli allevamenti e i distributori per la vendita di latte crudo, con 3.503 sopralluoghi effettuati, per un totale di 14.590 campioni analizzati, di cui solo 64 (0,4% del totale) sono risultati non conformi ai criteri microbiologici previsti dalla normativa.

I controlli sulla qualità merceologica di alimenti e bevande – Nel 2012 l'ICQRF ha effettuato 13.941 visite ispettive nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio di alimenti e bevande, nel corso delle quali sono stati controllati 12.114 operatori e 34.334 prodotti (tab. 21.8). A fronte di un numero minore di controlli rispetto all'anno precedente, sono aumentate le irregolarità riscontrate a carico sia degli operatori (18,5% contro il 17,2% del 2011), sia dei prodotti controllati (9,5% contro il 9,1% dello scorso anno). Anche riguardo ai campioni analizzati, 3.288 contro i 5.675 del 2011, la percentuale di irregolarità in essi presenti è aumentata, passando al 12,3% rispetto al 9,7% del 2011, e risulta concentrata nei comparti vitivinicolo, sostanze zuccherine e cereali.

Tab. 21.8 - *Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'ICQRF nel settore alimenti e bevande¹ - 2012*

Comparto	Ispezioni (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Vitivinicolo	2.328	1.859	33,8	9.022	13,0	619	21,3
Oli e grassi	3.436	2.950	12,6	6.833	6,8	814	7,9
Lattiero-caseario	1.647	1.450	14,9	3.893	6,8	507	7,9
Ortofrutta	692	625	18,9	2.110	7,9	19	0,0
Carni	961	1.039	28,6	2.148	18,7	55	9,1
Cereali e derivati	1.045	914	15,0	2.523	7,8	456	15,1
Uova	696	584	20,0	1.360	9,2	0	0,0
Conserven vegetali	743	628	11,1	1.518	6,3	310	5,2
Miele	383	352	4,3	831	2,2	171	9,9
Sostanze zuccherine	391	312	13,1	646	8,7	12	16,7
Bevande spiritose	370	264	24,2	676	11,8	76	7,9
Altri settori ²	1.249	1.137	14,4	2.774	8,3	249	21,7
Totale controlli	13.941	12.114	18,5	34.334	9,5	3.288	12,3

¹ I dati sono comprensivi dei controlli sui prodotti di qualità regolamentata (prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini DOCG, Doc e IGT).

² Aceti di frutta e vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici e prodotti dolciari non definiti.

Fonte: MIPAAF. Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2012.

Una crescente attenzione è stata dedicata alle produzioni di qualità regolamentata nell'ambito dei vari settori merceologici, sulle quali si è concentrato oltre il 68% delle visite ispettive (era il 41% nel 2011), con più del 71% di campioni avviato all'analisi sul totale dei campioni di alimenti da analizzare. Sono risultati irregolari il 18,2% degli operatori dei vini di qualità regolamentata, il 15,7% degli operatori dei prodotti a denominazione e il 7,9% degli operatori dei prodotti biologici; le maggiori irregolarità dei campioni analizzati hanno interessato i vini DOCG, Doc e IGT, con una percentuale analoga a quella dello scorso anno (10,2%), seguiti dai prodotti biologici (8,1% di campioni irregolari contro il 4,5% del 2011) e dai prodotti a denominazione di origine DOP/IGP (5,9% contro il 3,2%).

Gli illeciti più frequentemente accertati, sia negli alimenti generici che nei prodotti a qualità regolamentata, sono riconducibili al mancato rispetto delle norme di commercializzazione, delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate in etichetta con particolare riferimento al corretto uso della designazione di origine, dei processi produttivi adottati e delle caratteristiche merceologiche effettivamente possedute dalle categorie di prodotto. Gli operatori che hanno commesso più illeciti si concentrano specialmente nel comparto vitivinicolo, dove spicca soprattutto l'usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione protetta da parte di vini generici, e nei comparti carni, bevande spiritose e uova, con irregolarità nel sistema di etichettatura, tra cui l'omissione di indicazioni obbligatorie. In totale sono state 2.783 le contestazioni amministrative, un trend in linea con il 2011; in forte aumento, invece, risulta la proporzione delle violazioni di natura penale sul totale dei controlli effettuati, per complessive 201 notizie di reato che riguardano soprattutto frodi in commercio. Nel complesso, sono stati sequestrati prodotti per un valore di oltre 29 milioni di euro.

I controlli delle Forze di Polizia nel settore alimentare – Nel 2012 i NAS hanno svolto azioni mirate, condotte anche mediante l'ausilio di sistemi investigativi, basate su specifici elementi di sospetto intervenuti nel corso dell'anno. Su 36.603 controlli totali e su 4.540 campioni prelevati sono risultate 12.972 non conformità, pari al 35% dei controlli effettuati, in linea con i risultati degli anni precedenti (tab. 21.9). La maggior parte delle irregolarità riguarda il comparto della ristorazione (41%) e quello delle farine, pane e pasta (38%). A fronte di un numero minore di sanzioni amministrative elevate, 17.621 (-7,7% rispetto al 2011), relative soprattutto a carenze igienico-strutturali, con 10.511 operatori segnalati all'autorità amministrativa, sono aumentate le sanzioni di natura penale, 3.616 (+16,2%), con 2.099 operatori segnalati all'autorità giudiziaria (+6,4%) e 12 persone arrestate per somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione e/o frode in commercio.

Tab. 21.9 - Risultati dell'attività di controllo svolta dalle Forze di Polizia in materia di frodi sanitarie, commerciali e fiscali - 2012

	Controlli svolti	Violazioni		
		totali	penali	amministrative
Carabinieri per la tutela della salute (NAS)	36.603	21.237	3.616	17.621
Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC)	2.142	484	355	129
Corpo Forestale dello Stato (CFS)	6.401	1.285	105	1.180
Guardia di Finanza (GDF) ¹	n.d.	32	12	20
Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera ²	23.390	2.971	161	2.810

¹ Attività svolta in relazione alle frodi in materia di sicurezza prodotti (sostituzionalità ed adulterazione). Non sono contemplati obiettivi specifici di controlli in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti.

² Controlli ai fini della sicurezza alimentare nel settore ittico, escluso in mare e ai punti di sbarco.

Fonte: Ministero della salute. Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - PNI, anno 2012.

A seguito dell'inasprimento della normativa sulle frodi in commercio nel comparto agro-alimentare e alla particolare attenzione riservata alle connessioni con gli interessi della criminalità organizzata, l'attività dei NAC si è meglio indirizzata, nel 2012, ad acquisire elementi probatori più netti sui reati più gravi di truffa aggravata. Ciò ha portato a un incremento del 303% delle persone denunciate (355 contro le 88 del 2011), soprattutto per reati di contraffazione di indicazione di origine dei prodotti e vendita di prodotti industriali con segni mendaci, il 48% dei quali ha riguardato prodotti a denominazione di origine (carni IGP, pomodori pelati destinati all'estero come "DOP San Marzano" ma prodotti in altre zone, commercializzazione nella GDO di formaggi e derivati evocanti falsamente marchi DOP). Gli illeciti amministrativi, invece, sono diminuiti dell'11% rispetto al 2011 (129 su 2.142 ispezioni effettuate).

Il Corpo forestale dello Stato, a fronte di un aumento del 5,2% dei controlli svolti sugli alimenti (6.401), ha accertato una riduzione del 4,5% del numero di reati (105, pari all'1,6% dei controlli totali). In particolare, sono state elevate 1.180 sanzioni amministrative (-16,7% rispetto al 2011) e sono state denunciate 154 persone all'Autorità giudiziaria (-17,6%).

Il notevole incremento dei quantitativi di prodotti alimentari sequestrati per frodi sanitarie e commerciali dalla Guardia di finanza nel 2012 mostra una sempre maggiore efficacia dei suoi reparti: si tratta di 10.649 tonnellate di cibi (erano 5.000 nel 2011) e di oltre 450.000 litri di bevande. La Guardia di finanza ha anche condotto due operazioni ad hoc; la prima, denominata "Arbequino", dal nome di una varietà di olive da olio molto diffusa in Andalusia, ha portato al sequestro di oltre 8.000 tonnellate di olio spacciato come extravergine di oliva 100% italiano da un'azienda di rilevanza nazionale che miscelava oli di differente origine e categoria. La seconda operazione, denominata "Cerere", ha portato alla scoperta di un traffico di 37.000 tonnellate di prodotti della filiera cerealicola falsamente attestati come biologici, per una frode fiscale di oltre 30 milioni di euro.

Le ispezioni svolte dalle Capitanerie di porto in materia di prodotti ittici, il 15,7% in meno nel 2012 (23.390 contro 27.743), hanno portato all'accertamento di 2.971 violazioni amministrative e penali (pari al 13% dei controlli), in aumento del 20,6% rispetto all'anno precedente, e al sequestro di 4.800 tonnellate di prodotti. Gli illeciti hanno riguardato soprattutto l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti (72,1% del totale), le condizioni igienico-sanitarie (21,2%), le frodi in commercio e la pubblicità ingannevole (5,4%). Il cospicuo aumento del quantitativo di prodotto ittico sequestrato e delle sanzioni è dovuto sia alla introduzione di nuove incombenze sia al fatto che sono state eseguite verifiche mirate sugli "anelli" a monte della catena commerciale della filiera ittica, partendo dal dettagliante e risalendo sino all'importatore.