

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 1.237, comprese anche le STG), segnando un ulteriore incremento delle registrazioni, giunte a quota 264 (tab. 22.1). La maggior parte delle nostre specialità si concentra nei prodotti dell'ortofrutta e dei cereali (39%), nei formaggi (18%), negli oli extra vergine d'oliva (16,4%) e nei salumi (13,7%). Tra i nuovi si evidenziano i primi due prodotti di pasta, i Maccheroncini di Campofilone e la Pasta di Gragnano, e il rafforzamento del paniere relativo ai prodotti ittici, con le Trote del Trentino e la Cozza di Scardovari.

Prosegue il trend di crescita della filiera dei prodotti riconosciuti, con un modesto incremento del numero degli operatori (+0,3%) (tab. 22.2) e della relativa superficie agricola investita (+1,6%, per un totale di 162.154 ettari). Pur se non particolarmente brillanti, tali risultati confermano il trend di crescita ininterrotta rilevato dall'ISTAT a partire dal 2004. Gli operatori, sia produttori che trasformatori, risultano più diffusi al Nord che nelle altre ripartizioni (il 45,3% contro il 23,6% del Centro e il 31,1% del Mezzogiorno). Oltre la metà dei produttori è localizzata in sole tre regioni, Sardegna, Toscana e Trentino-Alto Adige, dove prevale, rispettivamente, il lattiero-caseario, l'olivicolo e il frutticolo. Gli allevamenti (in numero di 41.955), più presenti al Nord (48,7%) e al Sud (39,8%), risultano nel complesso in calo del 2%, con diminuzioni marcate nel settore preparazione carni (-13,4%) e formaggi (-2,7%) e in deciso aumento nelle carni fresche (+9,7%) grazie all'espansione degli allevamenti ovini per l'entrata in produzione dell'Agnello del Centro Italia. Oltre la metà dei trasformatori opera in quattro regioni: Emilia-Romagna, Toscana, Lombardia e Veneto, nella lavorazione di prosciutti e insaccati, nella molitura e imbottigliamento dell'olio d'oliva e nel confezionamento dell'ortofrutta. Gli impianti, dislocati per quasi la metà al

Nord, risultano in leggera espansione (+0,7%) per effetto degli incrementi nella lavorazione delle carni fresche e negli aceti.

Tab. 22.1 - Numero di DOP e IGP per regione¹

| | Ortofrutticoli e cereali | Formaggi | Oli d'oliva | Salumi | Altri prodotti ² | Totale |
|----------------------------|--------------------------|-----------|-------------|-----------|-----------------------------|------------|
| Piemonte | 6 | 8 | - | 4 | 1 | 19 |
| Valle d'Aosta | - | 2 | - | 2 | - | 4 |
| Lombardia | 3 | 12 | 2 | 9 | 3 | 29 |
| Liguria | 1 | - | 1 | - | 1 | 3 |
| Alto-Adige | 1 | 2 | - | 1 | - | 4 |
| Trentino | 2 | 5 | 1 | 1 | 2 | 11 |
| Veneto | 16 | 7 | 2 | 7 | 2 | 34 |
| Friuli Venezia Giulia | 1 | 1 | 1 | 3 | - | 6 |
| Emilia-Romagna | 12 | 4 | 2 | 13 | 5 | 36 |
| Toscana | 7 | 2 | 5 | 4 | 7 | 24 |
| Umbria | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | 8 |
| Marche | 2 | 2 | 1 | 4 | 3 | 12 |
| Lazio | 8 | 4 | 4 | 4 | 7 | 27 |
| Abruzzo | 2 | - | 3 | 1 | 3 | 9 |
| Molise | - | 1 | 1 | 2 | 2 | 6 |
| Campania | 11 | 3 | 5 | - | 3 | 22 |
| Puglia | 6 | 3 | 5 | - | 2 | 16 |
| Basilicata | 4 | 3 | 1 | - | 1 | 9 |
| Calabria | 4 | 1 | 3 | 4 | 3 | 16 |
| Sicilia | 16 | 4 | 6 | 1 | 2 | 29 |
| Sardegna | 1 | 3 | 1 | - | 2 | 7 |
| Italia ¹ | 103 | 47 | 43 | 36 | 35 | 264 |

¹ Aggiornamento al 30 settembre 2014.

² Alcuni prodotti sono interregionali pertanto la somma delle DOP/IGP per regioni non corrisponde a quella totale Italia.

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

Fonte: elaborazioni su banca dati della Commissione europea Door.

Tab. 22.2 - Operatori dei prodotti DOP, IGP e STG per settore - 2013

| | Produttori | Trasformatori | Totale operatori ¹ | Impianti di trasformazione |
|-----------------------------------|---------------|---------------|-------------------------------|----------------------------|
| Carni fresche | 7.659 | 873 | 8.532 | 1.837 |
| Preparazioni di carni | 3.562 | 741 | 4.303 | 1.080 |
| Formaggi | 27.190 | 1.691 | 28.589 | 2.917 |
| Altri prodotti di origine animale | 240 | 33 | 250 | 61 |
| Ortofrutticoli e cereali | 17.076 | 1.165 | 17.830 | 1.211 |
| Oli extravergine di oliva | 19.083 | 1.863 | 20.058 | 2.588 |
| Aceti diversi dagli aceti di vino | 181 | 548 | 630 | 669 |
| Prodotti di panetteria | 28 | 48 | 64 | 49 |
| Spezie | 92 | 93 | 104 | 106 |
| Oli essenziali | 30 | 8 | 37 | 10 |
| Prodotti ittici | 10 | 7 | 13 | 11 |
| Sale | 5 | 3 | 8 | 6 |
| Paste alimentari | - | 17 | 17 | 34 |
| Totale | 75.156 | 7.090 | 80.435 | 10.579 |

¹ Un operatore può essere contemporaneamente sia produttore sia trasformatore.

Fonte: ISTAT.

La maggiore superficie investita a colture certificate è localizzata al Centro, dove nella sola Toscana si collocano il 57,8% dei produttori olivicoli e 66.000 ettari dedicati all'olivo. Segue il Trentino-Alto Adige grazie all'importanza della melicoltura, che rappresenta la coltura certificata più estesa e che impegna circa due terzi dei produttori del settore ortofrutticolo.

I dati Qualivita ISMEA indicano per il 2012 un buon andamento della performance economica e produttiva delle produzioni DOP e IGP, in netto contrasto con lo scenario recessivo dell'economia nazionale. Sul fronte produttivo il comparto è cresciuto di oltre il 5% rispetto all'anno precedente con un volume pari a circa 1,3 milioni di tonnellate, grazie soprattutto ai risultati positivi dei prodotti ortofrutticoli, dei cereali e dei formaggi. Da rilevare anche l'ottimo andamento delle carni fresche e dei prodotti a base di carne mentre l'olio d'oliva è risultato in calo dopo il boom dei due anni precedenti; stazionario il livello produttivo per gli aceti balsamici (tab. 22.3).

Tab. 22.3 - *Produzione e fatturato dei prodotti DOP-IGP - 2012*

| | Produzione | | Fatturato produzione | | Fatturato consumo ¹ | |
|--------------------------|--------------------------------|----------------|----------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| | tonnellate e migliaia di litri | var. % 2012/11 | milioni euro | var. % 2012/11 | milioni euro | var. % 2012/11 |
| Formaggi | 463.897 | 5,5 | 4.127 | 0,8 | 4.697 | 6,2 |
| Prodotti a base di carne | 195.442 | 1,3 | 1.979 | 0,2 | 3.355 | 0,8 |
| Ortofrutticoli e cereali | 546.532 | 7,2 | 471 | 25,2 | 658 | 21,7 |
| Oli d'oliva | 10.989 | -2,1 | 80 | -3,7 | 62 | -9,4 |
| Carne fresca | 11.965 | 23,3 | 68 | 23,1 | 181 | 12,9 |
| Aceti balsamici | 73.827 | 0,5 | 265 | -0,1 | 39 | -1,4 |
| Altri comparti | 1.351 | 6,5 | 2 | -28,7 | 2 | -37,6 |
| Totale | - | - | 6.992 | 2,1 | 8.995 | 5,0 |

¹ Sul mercato nazionale.

Fonte: elaborazioni su dati Qualivita-ISMEA.

Il valore della produzione DOP-IGP ha registrato una crescita di oltre il 2% rispetto al 2011, raggiungendo i 7 miliardi di euro; all'estero va oltre un terzo del *made in Italy* certificato (circa 418.000 t) per un valore di circa 2,5 miliardi di euro. Anche il valore del mercato nazionale al consumo, stimato in quasi 9 miliardi di euro, è risultato in aumento (+5%).

Performance e strategie di alcuni prodotti DOP-IGP – Il 2013 è stato un anno critico per le maggiori produzioni DOP-IGP a causa della stagnazione dei consumi sul mercato interno e dell'aumento dei costi di produzione. L'unico spiraglio è stato il buon andamento delle esportazioni sia all'interno del mercato comunitario che extracomunitario verso Nord America, Giappone, Australia e paesi BRICS.

Tali criticità e opportunità sono confermate anche nei primi mesi del 2014, tant'è che i consorzi di tutela stanno facendo leva essenzialmente su due fronti: investimenti all'estero per potenziare l'export e promozioni sul prezzo nel canale della Gdo per incoraggiare gli acquisti sul mercato domestico.

Per i produttori di salumi è proseguita la fase di riorganizzazione del comparto con la cessazione di numerose unità produttive (-8% i produttori, -13,4% gli allevamenti, -17% le scrofe, - 15,6% i posti ingrasso) e la ristrutturazione di molte altre. La domanda estera ha rappresentato l'unico importante traino su cui il settore ha potuto contare, anche se persistono ancora numerose barriere non tariffarie che i nostri esportatori di salumi incontrano nel collocare i loro prodotti in mercati importanti come gli USA, il Brasile, la Cina, per la mancata armonizzazione delle norme relative alla sicurezza alimentare.

Il Prosciutto di Parma, con una produzione stabile ormai da qualche anno, pari a 9 milioni di prosciutti, chiude il 2013 registrando una flessione dei consumi interni ma un incremento del 2% delle quantità esportate. Il segmento del preaffettato è la punta di diamante della crescita dell'export per un totale di 1,4 milioni di prodotto su 2,5 milioni di prosciutti esportati.

La Bresaola della Valtellina è tornata a mostrare un andamento cedente in quantità (-1,3% per un totale di 15.700 t) dopo la crescita del 2012, trainata dall'euforia dell'apertura dei mercati statunitensi¹, ma ancora un progresso in valore (+0,7% per un valore di 259 milioni di euro).

Il Prosciutto di San Daniele ha chiuso con una sostanziale tenuta un anno molto difficile. A fronte di un calo della produzione del 9%, dovuto alla chiusura di quattro prosciuttifici (su 31), il fatturato del distretto è cresciuto del 4%, con un giro d'affari alla produzione pari a 330 milioni di euro; di rilievo l'aumento della produzione del preaffettato in vaschetta (+14,3% sul 2012). Viene diretto all'estero circa il 13% della produzione totale.

Il distretto del Grana Padano nel 2013 ha superato l'emergenza del terremoto del maggio 2012, che ha causato il danneggiamento o la distruzione di oltre 100.000 forme, ottenendo l'indennizzo per tutti i caseifici colpiti. La produzione 2013 si è portata a più di 4,5 milioni di forme con una riduzione del 3,3% rispetto al 2012, cui si deve aggiungere un calo delle scorte del 3%. Le vendite all'estero, che riguardano circa il 33% della produzione, sono state molto soddisfacenti (+6,5% pari a più di 1,5 milioni di forme), confermando la leadership di formaggio italiano DOP più consumato nel mondo. Sul fronte nazionale, dove i consumi

¹ Nel luglio 2013 le autorità statunitensi hanno confermato la possibilità per le aziende italiane di esportare Bresaola purché ottenuta a partire da carni americane provenienti dal circuito garantito per assenza di utilizzo di ormoni della crescita. Il divieto, in essere dal 2001, era dovuto a problematiche legate alla BSE.

sono diminuiti dell'1% con una flessione di 30.000 forme, il consorzio ha operato con promozioni presso la GDO per incoraggiare gli acquisti: il 30,6% del volume è stato venduto con uno sconto del prezzo finale di vendita. In aumento anche la vendita diretta presso gli spacci dei caseifici e alla ristorazione collettiva (+1,5).

Anche il Parmigiano Reggiano ha avuto un andamento soddisfacente dell'export: con oltre 1,1 milioni di forme vendute (+5,6%) la quota di produzione commercializzata all'estero ha raggiunto il 34%. La produzione del 2013 ha registrato una lieve flessione (-0,85%) rispetto al 2012, per un totale di 3,28 milioni di forme. In calo anche le giacenze del 4,3%. Tutto ciò in linea con la strategia del consorzio che ha previsto, con il piano di regolazione dell'offerta, per il 2014 un'ulteriore diminuzione di 29.000 forme rispetto al 2013, portando la produzione a 3,25 milioni di forme. Le quotazioni sono state in lieve flessione su base annua e in netta ripresa negli ultimi cinque mesi. A fronte di una lieve flessione delle vendite nella GDO (-1%), i consumi sono aumentati nella ristorazione e così pure le vendite dirette da parte dei caseifici. Andamento quindi positivo che ha permesso di superare le gravi conseguenze del terremoto del 2012 che sono riassumibili nelle seguenti cifre: 600.000 forme danneggiate, 800.000 posti forma ricostruiti, oltre 4,8 milioni di euro di risarcimento ripartiti tra i caseifici colpiti, 1,2 milioni di euro derivanti dalle vendite solidali effettuate dai caseifici, dalle catene distributive e dalla ristorazione. Il consorzio ha operato per sostenere il mercato e le vendite all'interno della GDO, associate a un deciso rafforzamento dei controlli e della vigilanza sul prodotto grattugiato.

Vini di qualità – L'Italia si colloca al primo posto nell'UE anche per numero di registrazioni di vini DOP, 405 vini tra DOCG e DOC (tab. 22.4), seguita dalla Francia con 376 e dalla Spagna con 100 registrazioni. Anche per le IGP detiene il primato con 118 indicazioni geografiche, seguita dalla Grecia (116) e dalla Francia (75). Le superfici investite a vini DOP e IGP in Italia, nel 2012, ultimi dati disponibili, sono stimate dall'ISMEA in circa 338.000 ettari (-7% rispetto all'anno precedente), ovvero quasi il 76% del totale delle superfici vitate italiane.

La produzione di vino DOP, attestatasi nella vendemmia 2013 a quasi 17,4 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 15,8 milioni di ettolitri) si arriva a una produzione certificata pari a oltre il 70% della produzione complessiva. È significativo rilevare che, a fronte di un aumento piuttosto rilevante sia della produzione DOP (+8,6%) che di quella IGP (+26,6%) a livello nazionale, si sono riscontrate diminuzioni notevoli in alcune regioni, come Sardegna, Calabria, Friuli Venezia Giulia e Trentino. Incrementi importanti si sono avuti invece in Umbria e in Sicilia.

Il valore della produzione di vino DOP, relativamente al 2013, si aggirerebbe

sui 1,9 miliardi di euro mentre quello dei vini IGP su 812 milioni di euro. Entrambi rappresentano più dei due terzi del valore all'origine del vino complessivamente prodotto in Italia. I vini DOP e IGP si confermano nella rosa dei prodotti agro-alimentari italiani più venduti all'estero, per un valore complessivo tra rossi, rosati, bianchi, spumanti e frizzanti di 4,1 miliardi di euro, con incrementi rispetto al 2012 che vanno dal 5,3% dei vini rossi e rosati al 26% degli spumanti.

Tab. 22.4 - *Vini Docg, Doc e IGT per regione*¹

| | Docg | Doc | IGT |
|-----------------------|-----------|------------|------------|
| Piemonte | 16 | 42 | - |
| Valle d'Aosta | - | 1 | - |
| Lombardia | 5 | 22 | 15 |
| Liguria | - | 7 | 4 |
| Alto-Adige | - | 3 | 2 |
| Trentino | - | 7 | 3 |
| Veneto | 14 | 27 | 10 |
| Friuli Venezia Giulia | 4 | 10 | 3 |
| Emilia-Romagna | 2 | 18 | 9 |
| Toscana | 10 | 42 | 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 | 27 | 6 |
| Basilicata | 1 | 4 | 1 |
| Calabria | - | 9 | 10 |
| Sicilia | 1 | 23 | 7 |
| Sardegna | 1 | 17 | 15 |
| Italia | 73 | 332 | 118 |

¹ Aggiornamento a luglio 2014.

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 elenco MIPAAF.

Le novità normative – Per quanto concerne le produzioni tutelate, si segnala l'uscita il 14 ottobre 2013 del decreto attuativo del reg. (UE) 1151/2012, che rende esecutive le disposizioni previste dal regolamento in materia di prodotti di qualità. Il decreto ha designato l'ICQRF come autorità nazionale incaricata di adottare le misure della protezione ex officio, grazie alla quale si è introdotto il principio che gli Stati membri sono tenuti ad adottare le misure amministrative o giudiziarie per scoraggiare l'uso illecito delle DOP e IGP sul proprio territorio. La prima applicazione a favore dell'Italia di tale principio ha riguardato un caso di abuso del Prosciutto di San Daniele da parte di un'azienda inglese; il consorzio,

di concerto con l'ICQRF, ha sollecitato le Autorità inglesi competenti che, dopo aver verificato l'infrazione, hanno proceduto per far cessare immediatamente tale illecito.

Un'altra novità importante è stata introdotta nell'OCM unica della nuova PAC (reg. (UE) 1308/2013). Nell'ambito degli strumenti di regolazione del mercato agricolo, si estende anche ai consorzi di tutela dei prosciutti DOP stagionati la facoltà di programmare i quantitativi di prodotto, facoltà già concessa per i formaggi DOP nell'ambito del pacchetto latte (reg. (CE) 261/2012). I consorzi potranno presentare alle autorità nazionali dei piani produttivi che rispettino una serie di condizioni, definite dall'articolo 172, prima fra tutte un'intesa di filiera che metta d'accordo almeno i due terzi dei suinicoltori della zona di produzione e i due terzi dei trasformatori di prosciutto. I piani non possono riguardare la fissazione dei prezzi e non devono creare discriminazioni né limitare l'accesso di nuovi operatori ma contribuire al mantenimento della qualità del prodotto.

I sistemi di certificazione

Nonostante le difficoltà legate alla crisi congiunturale, resta significativa la domanda per le certificazioni di qualità da parte delle imprese del comparto agricolo e agro-alimentare. L'alta richiesta è in parte imputabile anche al progressivo calo delle tariffe per l'accreditamento che si è verificato negli ultimi anni, e che secondo ACCREDIA si stima intorno al -3%, dimostrando indirettamente anche un miglioramento in termini di efficienza del sistema delle certificazioni. In linea generale il settore agricolo è principalmente interessato dalle certificazioni relative agli standard ISO sulla qualità dei prodotti (ISO 9001) e agli standard di gestione ambientale per ambienti di produzione (ISO 14001). Molto importante è anche la certificazione europea di sostenibilità EMAS, mentre il comparto forestale si appoggia alle certificazioni basate sugli schemi FSC e PEFC. Nel caso delle certificazioni ambientali il marchio europeo ECOLABEL interessa solo in parte il settore primario così come 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. A livello nazionale si consolida l'introduzione delle altre certificazioni di sostenibilità relative alle emissioni di gas serra (UNI ISO 14064), alla valutazione del ciclo di vita dei prodotti (ISO 14040) e agli schemi privati di certificazione. Sempre più importante anche a livello agricolo è lo standard internazionale di certificazione sociale ed etica SA8000 da parte delle imprese agricole e agro-alimentari nazionali. Si segnala infine la recente introduzione della *Water Footprint*, che certifica l'impronta idrica, e quella dei prodotti *Halal*, rispondente

ai dettami alimentari della religione islamica, che però rimane ancora piuttosto in ombra a livello nazionale, nonostante le potenzialità di sviluppo favorevoli.

La certificazione nella filiera agro-alimentare – I sistemi di certificazione più utilizzati nel comparto agro-alimentare continuano ad essere quelli sostenuti dagli standard internazionali come la serie Iso 9001 di gestione per la qualità, che nell'ultimo anno ha visto una riduzione del 14% per le imprese agricole e del 4,5% per quelle agro-alimentari, di fronte a una riduzione complessiva dello 0,5% (tab. 22.5). Molto probabilmente, queste flessioni possono essere imputate, oltre che alla difficile situazione congiunturale, anche al fatto che diversi prodotti certificati hanno raggiunto la fase di piena maturità con una presenza sul mercato da molto tempo. Tuttavia per questo standard l'Italia si distingue a livello europeo come prima nazione, sia per il numero di siti produttivi certificati che di certificati rilasciati alle imprese. In flessione anche le certificazioni ambientali di processo rispondenti agli standard Iso 14001 sia per il comparto agricolo (-6%) che per quello agro-alimentare (-5,5%), al contrario del dato riferito a tutti i settori che conserva una tendenza in crescita (+9%) a dimostrazione dell'interesse che i sistemi di certificazione continuano a suscitare a livello nazionale. La distribuzione geografica dei siti produttivi certificati Iso 9001 e Iso 14001 rimane analoga agli anni passati con Lombardia (20%), Veneto (11%), Emilia-Romagna (9%) e Lazio (9%) come principali regioni interessate. Un altro strumento di certificazione volontaria che riguarda le industrie alimentari è quello delle registrazioni EMAS, accessibili a tutte quelle imprese e organizzazioni che intendono raggiungere specifici obiettivi di sostenibilità. Nell'ultimo anno le imprese alimentari iscritte sono aumentate del 4% rispetto ad un calo complessivo del 5%. Questa flessione è dovuta probabilmente al perdurare della crisi economica e all'assenza di ritorni attesi in termini sia di visibilità sia di semplificazioni procedurali e benefici economici.

Tab. 22.5 - Numero di imprese agricole e alimentari con sistema di gestione per la qualità e ambientale certificato in Italia - 2013

| | Iso 9001 | | | Iso 14001 | | | EMAS | | |
|--|----------------|------------|-------------------|---------------|------------|-------------------|--------------|------------|-------------------|
| | n. | % su tot. | var. % 2013/12 | n. | % su tot. | var. % 2013/12 | n. | % su tot. | var. % 2013/12 |
| Settore agricolo (coltivazione, allevamento) ¹ | 233 | 0,2 | -14,3 | 75 | 0,4 | -6,3 | - | - | - |
| Settore alimentare | 3.488 | 2,8 | -4,5 | 658 | 3,5 | -5,5 | 86 | 7,8 | 3,6 |
| Totale | 124.615 | 100 | -0,5 | 18.738 | 100 | 9,2 | 1.098 | 100 | -5,2 |

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).

Le certificazioni di sostenibilità – Sono gli standard Iso 14020 a certificare principalmente la qualità ambientale dei prodotti, distinti a loro volta su tre livelli. Il tipo I (Iso 14024) riguarda i sistemi di marchiatura ecologica volontari cui appartiene il marchio europeo ECOLABEL, applicato su prodotti che dimostrano di avere un ridotto impatto ambientale durante tutto il loro ciclo di vita. Il settore agricolo è interessato solo marginalmente da questa tipologia di certificazione e in particolare sono i servizi di ricettività turistica (aziende agrituristiche) che nell'insieme rappresentano il gruppo con il maggior numero di certificazioni ECOLABEL. Per il 2013, infatti, sono state rilasciate 178 licenze (57% del totale) con una crescita nell'ultimo anno del 7% a fronte di un incremento complessivo del 9% (930 licenze in totale). Al tipo II (Iso 14021) appartengono le etichette ecologiche basate su autodichiarazioni ambientali che non prevedono l'intermediazione di organismi esterni. Il tipo III (Iso 14025) prevede dichiarazioni basate sulla quantificazione degli impatti ambientali associati all'analisi del ciclo di vita (LCA), a sua volta definita dagli standard Iso 14040 per identificare e quantificare i carichi ambientali e le risorse utilizzate. A questa categoria appartengono le Dichiarazioni ambientali di prodotto (DAP) che sono orientate principalmente a migliorare la comunicazione ambientale fra produttori e distributori e consumatori.

Il comitato tecnico Iso ha recentemente definito una categoria di norme centrate sulla rendicontazione e sul monitoraggio dei gas climalteranti (GHG) e ha susseguentemente istituito la norma Iso 14064. Tale norma è suddivisa in tre parti e regola, rispettivamente, la quantificazione e specificazione delle emissioni e delle rimozioni di GHG per un'organizzazione, i progetti sviluppati per ridurre le emissioni o per aumentare la rimozione di GHG e i processi di validazione o verifica. A questi standard, dal 2013, si è aggiunta la specifica tecnica Iso/Ts 14067 (in attesa di essere approvata come norma nazionale UNI), che definendo i principi per il calcolo dell'impronta carbonica (CFP) costituisce un altro importante strumento di certificazione volontaria. Negli ultimi anni questo tipo di certificazione si sta consolidando anche nel settore agricolo e in particolare nel comparto vitivinicolo e oleicolo. All'impronta carbonica si associa anche 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. Tuttavia il processo di certificazione non è ancora stato standardizzato secondo le norme Iso.

Diverse sono anche le esperienze per la certificazione di filiere sostenibili, tra cui il disciplinare definito di recente dall'Ente certificatore CSQA per la soia sostenibile. In questo caso il protocollo (ITP 112) prevede il rispetto di diversi aspetti riguardanti la difesa integrata, l'uso sostenibile dei suoli, l'assenza di OGM e la sicurezza nei luoghi di lavoro. Da segnalare anche i criteri di sostenibilità per le filiere agroenergetiche imposti a livello internazionale 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. Un altro interessante sistema è quello del *Biodiversity friend*, lanciato per la prima volta in Italia nel 2010 dalla World Biodiversity Association al fine di certificare l'impegno delle aziende agricole nell'incrementare progressivamente la biodiversità. Attualmente sono 13 le aziende iscritte nel registro del *Biodiversity friend* e certificate da organismi terzi (CSQA e VALORITALIA). La sostenibilità dei prodotti ittici è certificata dallo schema internazionale volontario *Friend of the Sea*, applicabile anche ai mangimi e derivati, che garantisce il rispetto delle norme di sostenibilità stabilite nel Codice di condotta per la pesca responsabile della FAO.

La produzione integrata – Recentemente è stato raggiunto un accordo con le Regioni per la pubblicazione dell'atteso decreto che regola gli aspetti applicativi definiti dal "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SNQPI) istituito dalla l. 4/2011. Il sistema di qualità sulla produzione integrata prevede diverse disposizioni in relazione ad esempio all'accesso da parte delle imprese ai contributi pubblici previsti nei PSR per le misure di sostegno ai sistemi di qualità; consente di utilizzare marchi collettivi per differenziare e valorizzare le produzioni; prevede un approccio unitario standardizzato a livello nazionale molto importante anche per gli schemi applicativi della dir. 2009/128/CE sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi. L'adesione al SNQPI da parte di produttori e operatori della filiera è facoltativa e deve essere certificata da soggetti terzi accreditati, che verificano il rispetto di disciplinari validi in funzione della regione di appartenenza. La differenziazione regionale è stata prevista al fine di ridurre i rischi di competizione tra i sistemi di certificazione a denominazione tradizionale. Questo sistema inoltre prevede un marchio di adesione nazionale che garantisce la qualità dei prodotti a proposito delle norme commerciali correnti. La certificazione di produzione integrata fa inoltre riferimento alla norma UNI 11233, che può essere verificata congiuntamente ai marchi definiti dal SNQPI esaltando il rapporto tra i territori e le produzioni di qualità.

In ambito privato esistono anche certificazioni *business to business*, cioè tra le aziende e gli operatori commerciali, che non sono, esplicitamente, normate da istituzioni pubbliche. Tra queste si ricorda lo schema privato GLOBALGAP per la grande distribuzione, il cui protocollo è stato rivisto di recente introducendo l'obbligatorietà della "Dichiarazione della politica sulla sicurezza alimentare" attuata e mantenuta su tutti i processi produttivi dalla semina al prodotto finale. Il GLOBALGAP copre tre ambiti di produzione quali coltivazione, allevamento e acquacoltura e si basa su 16 standard costitutivi. Abbastanza diffusi sono anche i sistemi BRC (*British Retail Consortium*) e l'IFS (*International Featured Standards*), richiesti in particolare dalla grande distribuzione internazionale. Tra i sistemi applicati direttamente a livello aziendale, si ricorda la LEAF MARQUE (*Linking*

Environment and Farming), che assicura il rispetto dei principi della produzione integrata direttamente sulle superfici aziendali.

La certificazione forestale – La gestione forestale sostenibile è attestata principalmente dai sistemi volontari del *Forest Stewardship Council* (FSC) e del *Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes* (PEFC), che sono anche quelli maggiormente diffusi a livello internazionale. Oggetto della certificazione è la buona gestione forestale, espressa in termini di superfici e aziende operanti nel comparto delle filiere del legno e della carta. Le superfici certificate possono essere sia individuali sia raggruppate, mentre le filiere produttive sono certificate dalla catena di custodia dei prodotti a loro connessi (*Chain of Custody*, CoC). Per il 2013 la superficie certificata ammonta a quasi 34.000 ettari per lo standard FSC, con un calo del 35% rispetto all'anno precedente, da imputarsi molto probabilmente al fatto che una tra le più grandi superfici forestali (comunità di Fiemme) è rimasta temporaneamente scoperta da certificazione, mentre ammonta a 766.000 ettari nel caso dello standard PEFC, in lievissimo calo rispetto al 2012. Viceversa la situazione cambia in termini di certificati CoC emessi, per i quali si registra rispettivamente un incremento del 16% per lo schema FSC, che è anche quello dominante, e del 7% per la certificazione PEFC (tab 22.6).

Tab. 22.6 - *Numero e superfici forestali per tipo di certificazione - 2013*

| | FSC | | | PEFC | | |
|--------------------------|--------------------|---------------------------|----------------|--------------------|---------------------------|----------------|
| | numero certificati | totale ettari certificati | var. % 2012/13 | numero certificati | totale ettari certificati | var. % 2012/13 |
| Certificazione forestale | - | 33.953 | -34,8 | - | 766.191 | -0,33 |
| Certificazione CoC | 1.711 | - | 16,3 | 858 | - | 6,8 |

Fonti: FSC Italia e PEFC Italia.

La certificazione etica – Le certificazioni della responsabilità sociale d'impresa continuano ad avere un numero crescente di adesioni, confermando la tendenza positiva già riscontrata nelle precedenti annate. Considerando, infatti, lo standard internazionale SA 8000 (*Social Accountability*) si contano 1.124 imprese italiane aderenti con un incremento nell'ultimo anno pari al 10%. Di queste 130 unità operano nel settore agro-alimentare (12% del totale), con un incremento complessivo dell'8%. Le norme della certificazione SA 8000 si basano fondamentalmente 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 in questione 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 ed esigendo anche il rispetto degli standard dichiarati da parte dei fornitori dell'impresa.

Un altro interessante marchio di certificazione etica a livello internazionale è il FAIRTRADE, che con l'applicazione dei relativi standard garantisce le migliori condizioni di vita per i produttori dei paesi in via di sviluppo. Il protocollo si rivolge a tutti gli attori della filiera e attualmente sono previsti FAIRTRADE standard per circa 300 materie prime. Le norme di certificazione riguardano diversi aspetti connessi a pratiche agricole sostenibili, nonché al rispetto dei diritti umani dei lavoratori con contrattazioni regolari e trasparenti.

La sicurezza alimentare

Sicurezza alimentare, gestione del rischio e tutela del consumatore – Il Sistema di allerta rapido per l'alimentazione umana e animale (RASFF), quale riferimento del lavoro delle istituzioni preposte ai controlli insieme con la rigorosa normativa sulla sicurezza alimentare e l'igiene dei cibi, assicura al consumatore europeo un livello di protezione elevato e prodotti alimentari sicuri lungo l'intero percorso "dai campi alla tavola". Nel 2013, sono pervenute al RASFF 3.205 notifiche originali di cui la stragrande maggioranza (2.710, 84,6%) ha riguardato prodotti alimentari, mentre 272 notifiche hanno coinvolto i mangimi (8,5%) e 223 (6,9%) i materiali a contatto con gli alimenti. Il numero complessivo di notifiche trasmesse attraverso il sistema RASFF nel 2013 è diminuito del 9% rispetto al 2012. Le notifiche relative ai crostacei sono cresciute del 130%, mentre quelle relative al pollame dell'83%, conseguenza dei maggiori controlli sugli operatori extraeuropei. Le categorie con il numero più alto di notifiche sono legate all'aflatossina presente nella frutta secca e al cromo presente negli imballaggi di alimenti importati. Le notifiche originali hanno dato luogo a 5.158 notifiche di follow-up contenenti informazioni supplementari, in calo del 2,3% rispetto all'anno precedente. Nel complesso, 1.462 notifiche hanno riguardato respingimenti alla frontiera, mentre 596 sono state classificate come allarme e si sono tradotte in una serie di azioni quali il richiamo, il ritiro, il sequestro e la distruzione di prodotti alimentari, causa di zoonosi e tossinfezioni. Anche nel 2013 l'Italia è stata il primo paese per numero di segnalazioni, dimostrando un'intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 534 notifiche (17% del totale), seguita da Regno Unito (332) e Germania (330). Nel primo semestre 2013 l'UE ha potuto risalire alla fonte della frode dei prodotti bovini adulterati con carne di cavallo in ben 19 Stati membri tramite il RASFF; ciò ha spinto la Commissione europea a presentare un nuovo pacchetto legislativo per una filiera agro-alimentare più sicura e un sistema di controlli più severo sulla salute animale e vegetale e sull'origi-

ne dei prodotti. Nel dicembre 2013 la Commissione ha istituito la nuova Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute e la sicurezza alimentare che succede alla precedente ma che opererà, con delega e sotto il controllo della Commissione stessa, per l'attuazione delle azioni del programma consumatori e del programma di sanità pubblica per il periodo 2014-2020 e per le misure di formazione in materia di sicurezza alimentare.

Nel 2013 l'Italia ha presentato una legge delega per la modernizzazione e razionalizzazione del settore agro-alimentare che include, tra l'altro, la ridefinizione degli strumenti relativi alla tracciabilità, etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari e dei mangimi e l'armonizzazione della normativa in materia di controlli agro-alimentari.

Etichettatura e aspetti nutrizionali – Con il reg. (UE) 1169/2011, che prevede un'applicazione a “tappe” a partire dal 13 dicembre 2014, l'UE ha introdotto nuove regole in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, con riguardo al paese d'origine o luogo di provenienza, agli aspetti nutrizionali e alle informazioni sulle sostanze che possono provocare allergie. Nel gennaio 2013 l'UE ha pubblicato un documento per chiarire i contenuti del regolamento, poiché la Commissione europea ha prodotto molti atti delegati per l'adozione di norme tecniche e altre norme sono state devolute a livello nazionale (adozione di schemi informativi volontari aggiuntivi, commercializzazione dei prodotti sfusi, ecc.); inoltre, il testo ha subito recenti modifiche con l'adozione del reg. (UE) 1155/2013 relativo alle informazioni sull'assenza o presenza in misura ridotta di glutine negli alimenti. Il reg. (UE) 1337/2013, di esecuzione, ha invece fissato le regole di applicazione dal 2015, circa 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; il Parlamento europeo ha però invitato la Commissione a predisporre una versione modificata del regolamento con l'indicazione obbligatoria in etichetta del luogo di nascita e dei luoghi di allevamento e di macellazione per queste specie animali.

Il primo giugno 2013, a seguito delle disposizioni del reg. (UE) 1129/2011, è entrata in vigore la lista unica degli additivi che possono essere utilizzati, in conformità a una valutazione scientifica, per conservare, colorare o addolcire gli alimenti, mentre per effetto del reg. (UE) 230/2013 circa duemila additivi aromatizzanti e stimolanti dell'appetito non potranno più essere utilizzati nei mangimi. Il reg. (UE) 300/2013 ha apportato modifiche alla certificazione veterinaria per l'introduzione nell'UE di latte crudo e prodotti a base di latte destinati al consumo umano, mentre il reg. (UE) 1348/2013 ha modificato dopo oltre venti anni le norme relative alle caratteristiche e ai metodi di produzione degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva.

Tra i provvedimenti di rilievo, in Italia, si segnalano: la commercializzazione di sfarinati e paste alimentari (d.m. 17/12/2013); le norme sulla semplificazione di procedure e oneri burocratici per gli agricoltori che praticano la vendita diretta contenute nella legge 98/2013 (“decreto del fare”); il d.m. 23/12/2013 di recepimento delle norme comunitarie per la vendita e la tracciabilità dell’olio di oliva (reg. (UE) 299/2013 e 1335/2013). Il decreto sull’indicazione di origine dei latte a lunga conservazione, UHT e pastorizzati è stato invece respinto dalla UE perché in contrasto con la decisione 2013/444/UE.

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 sulle zoonosi, i focolai a trasmissione alimentare nell’UE risultano in calo nel 2012, mentre quelli infettivi di più vasta portata sono stati causati da *Salmonella*, 91.034 casi di tossinfezione umana (-4,7%), e *Norovirus*, collegato a miscele di bacche e fragole surgelate, con oltre 1.300 casi di epatite A, a fronte dei quali l’Italia ha istituito una task force tra Ministero della salute e strutture sanitarie. Il batterio più diffuso, presente soprattutto nella carne di pollo, è stato il *Campylobacter*, responsabile di 214.000 casi d’infezione nell’uomo, in diminuzione rispetto all’anno precedente, seguito da *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*, che producono tossine negli alimenti di origine animale. In particolare la listeriosi, meno diffusa ma in netto aumento (+10,5%), è stata segnalata in 1.642 casi nel pesce e nei prodotti a base di carne pronti al consumo.

Le disposizioni in materia di prevenzione, controllo ed eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE), severe ma meno stringenti rispetto al passato, sono state modificate dai regolamenti (UE) 56/2013 e 630/2013. Riguardo al monitoraggio sulla BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*), il cui rischio è stato ormai declassato da “controllato” a “trascurabile”, sono stati testati nei paesi UE, in oltre un decennio, più di 70 milioni di bovini, passando dai 2.167 casi positivi del 2001 ai 18 del 2012 (-35,7% rispetto al 2011), di cui 6 in Spagna, 3 casi ciascuno in Irlanda, Regno Unito e Polonia, 2 in Portogallo e 1 in Francia.

Riguardo all’influenza aviaria, tra agosto e ottobre del 2013 il virus ad alta patogenicità H7N7 – che tende a dare nell’uomo una patologia di lieve entità a differenza di altri virus aviari, quali ad esempio H7N9 o H5N1 – si è diffuso in uno dei principali poli avicoli in Italia, con il conseguente abbattimento di oltre 1,4 milioni di capi. La Commissione europea ha ratificato le misure italiane e regolato le movimentazioni verso gli altri Stati membri e i paesi terzi di pollame vivo e uova da cova provenienti dalle aree di sorveglianza della malattia (alcuni comuni delle province di Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna, Ferrara e Rovigo).

L'epidemia, seppure affrontata con tempestività ed efficienza, ha avuto un pesante impatto sull'industria avicola regionale ed ha evidenziato la necessità di un sistema nazionale d'intervento che possa garantire ovunque sul territorio un intervento rapido e qualificato a sostegno delle autorità locali. Nel mese di ottobre un focolaio di influenza aviaria a bassa patogenicità (LPAI), sottotipo H5, si è sviluppato in un allevamento in provincia di Brescia; l'azienda è stata posta sotto sequestro e sono stati abbattuti un migliaio di capi, mentre misure aggiuntive di controllo e prevenzione sono state disposte dalla Regione Lombardia sul proprio territorio. Questi casi hanno accelerato l'emanazione del d.m. 13/11/2013, con cui sono state previste le modalità operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole in attuazione del d.lgs. 9/2010.

Riguardo al benessere animale, la Commissione europea ha proposto un nuovo quadro normativo e una rete di centri di riferimento con un supporto alla formazione degli operatori zootecnici e sanitari ed ha irrigidito i controlli sull'adeguamento degli allevamenti di suini e avicoli alle norme UE. Nel 2013, in Italia, è partita la graduale eliminazione delle gabbie dai reparti di riproduzione dei suini con il rispetto del numero di animali presenti per superficie di allevamento, a seguito della condanna della Corte di giustizia UE per inadempienza all'applicazione della direttiva comunitaria che vieta l'allevamento in batteria delle galline ovaiole.

Organismi geneticamente modificati (OGM) – Secondo i dati dell'International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications (ISAAA) nel 2013 la superficie mondiale di colture GM, pari a 175,2 milioni di ettari, è aumentata di circa 5 milioni di ettari (+3%) rispetto al 2012. Queste colture, destinate principalmente a soia, mais, cotone e colza, interessano oltre 18 milioni di agricoltori in 27 paesi e si concentrano negli Stati Uniti (70,1 milioni di ettari), seguiti da Brasile (37 milioni), Argentina (24,4 milioni) e Canada (11 milioni), con importanti prospettive in Cina e nei paesi in via di sviluppo, soprattutto africani, coinvolti. Questi ultimi hanno seminato più colture GM rispetto ai paesi industrializzati, detenendo ad oggi ben il 54% dell'intera produzione mondiale. La superficie coltivata nella UE, pari a 148.013 ettari, investiti all'unica varietà autorizzata di mais transgenico (MON 810) per utilizzo mangimistico, è risultata in aumento del 15% rispetto al 2012; la sua estensione resta comunque contenuta (0,1% della produzione mondiale GM e 0,06% del territorio agricolo dell'UE) e concentrata in soli 5 paesi: Spagna, che copre il 94% degli investimenti totali (136.962 ettari, +18% rispetto al 2012), Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia e Romania.

La vendita al consumo di prodotti provenienti da materie prime GM, quasi sempre importati da paesi extra UE (il 70% circa dei mangimi, in gran parte soia e mais GM, sono importati dagli Stati Uniti), previa indicazione in etichetta, è pre-

vista dai regolamenti comunitari in materia², mentre la coltivazione, come detto, è limitata a un solo tipo di mais. Negli ultimi anni, ben 19 Stati membri si sono dichiarati contrari agli OGM e 9 hanno posto divieti nazionali alla coltivazione di varietà derivate del mais MON 810, con il susseguirsi di conflitti con la Commissione europea, che ha vagliato di volta in volta la fondatezza scientifica delle moratorie richieste, aprendo in diversi casi procedure di infrazione.

Recentemente la Commissione europea ha chiesto al Consiglio di avviare un nuovo dibattito sulla proposta di modifica della dir. 2001/18/CE, sulla quale il Parlamento europeo ha già espresso il proprio parere positivo, che consentirebbe agli Stati membri di limitare o vietare la coltivazione di OGM sul proprio territorio per motivi diversi dalla tutela contro i rischi per la salute e l'ambiente.

L'Italia, dove nel luglio 2013 la Conferenza delle Regioni ha ribadito l'assoluta contrarietà alla coltivazione di OGM sui propri territori, 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 o sequestrare le aziende; secondo la Corte di giustizia europea, però, il nostro paese (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 recente decreto 12/07/2013 con cui l'Italia (che insieme al governo francese si conferma capofila in Europa del no alla coltivazione di OGM) ha attivato la procedura per la richiesta della clausola di salvaguardia, al fine di vietare per 18 mesi la coltivazione del mais transgenico MON 810, è stato respinto dall'EFSA, che ha ritenuto inconsistenti le motivazioni alla base della norma. Nel frattempo, sono proseguiti i tentativi di introdurre colture GM in Friuli Venezia Giulia da parte di alcuni agricoltori.

Dopo un lungo negoziato tra Stati membri e Commissione, il reg. (UE) 503/2013, che recepisce le linee guida dell'EFSA, ha finalmente introdotto maggiore rigore scientifico nel rilascio delle autorizzazioni di alimenti e mangimi GM, in passato oggetto di critiche circa l'obiettività della valutazione del rischio, rendendo obbligatori i test di sperimentazione animale (con mangimi) di 90 giorni. Intanto, il Tribunale UE ha annullato, per violazione delle norme procedurali, le autorizzazioni della Commissione all'immissione in commercio della patata GM Amflora, che dal gennaio 2013 la Monsanto, per le tante polemiche, ha comunque ritirato dal mercato UE.

² A settembre 2014 i prodotti GM iscritti nel registro UE, legalmente importabili, coltivabili e/o commerciabili per uso alimentare umano e animale, sono: 29 varietà di mais, 8 di cotone, 7 di soia, 3 di colza, una barbabietola da zucchero, un lievito di birra, una proteina batterica.

Il controllo ufficiale dei prodotti agro-alimentari

Il piano pluriennale integrato dei controlli (PNI) – Il PNI 2011-2014, che subisce annualmente modifiche e orientamenti secondo le tematiche da monitorare su indicazione della UE, rappresenta il sistema dei controlli ufficiali svolti in Italia, 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 catena alimentare. Il punto di contatto nazionale per il piano è il Ministero della salute che attraverso la Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DIGISAN) riunisce le informazioni dei contributi forniti dalle Amministrazioni centrali, dalle Regioni, dagli Enti locali e dalle Forze di Polizia. Con riferimento a cibi, bevande, mangimi e altri mezzi tecnici per l'agricoltura, prodotti sul territorio nazionale e/o oggetto d'importazioni e scambi, il piano include: controlli igienico-sanitari, controlli sulla qualità merceologica dei prodotti agro-alimentari e dei mezzi tecnici per l'agricoltura, controlli e vigilanza su alimenti, mangimi e animali d'importazione e controlli nel settore ambientale per gli aspetti connessi alla salubrità degli alimenti. I dati presenti nella relazione 2013 sono molteplici; in questa sede ci si concentra sui controlli igienico-sanitari e merceologico-qualitativi nonché sulle principali attività, con riferimento ad alimenti e bevande, svolte dalle strutture di vigilanza e controllo incluse nel piano annuale. Si tratta di: 1.528.952 imprese registrate per la produzione di alimenti di origine non animale e per la commercializzazione e la somministrazione di alimenti e bevande; 15.134 imprese per la produzione di alimenti di origine animale; 1.066 distributori automatici per la vendita di latte crudo fornito da 676 allevamenti; 51.925 imprese del settore agricoltura biologica; 99.145 imprese del settore delle DOP/IGP/STG; 190.920 imprese del settore vini DOCG/DOC/IGT.

I controlli igienico-sanitari su alimenti e bevande – Nel 2013, i Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari (SV) dei dipartimenti di prevenzione delle aziende sanitarie locali (ASL) hanno controllato 327.021 imprese alimentari (21,4% del totale), per complessive 512.013 ispezioni presso gli impianti e le attrezzature dei locali, le strutture e i mezzi di trasporto. Nel 2013 le unità con infrazioni, pari a 52.395, rappresentano il 16% del totale (tab. 22.7), proporzione analoga a quella dell'anno precedente. Le irregolarità, che hanno interessato soprattutto la ristorazione (27,3%) e i produttori e confezionatori al dettaglio (20,8%), si caratterizzano nella propensione a evadere, in particolare, le norme igieniche (38.957 infrazioni) e le procedure di autocontrollo (HACCP) nonché la formazione del personale (20.206 infrazioni). Nel complesso, sono

stati emessi 66.316 provvedimenti amministrativi e sono state inoltrate 1.252 notizie di reato.

Tab. 22.7 - *Attività di vigilanza e controllo delle strutture del SSN (SIAN e SV) nel settore alimenti e bevande - 2013*

| | Unità controllate | Unità con infrazioni | Unità irregolari (%) |
|--|-------------------|----------------------|----------------------|
| Produzione primaria | 78.013 | 1.863 | 2,4 |
| Produttori e confezionatori | 15.750 | 2.863 | 18,2 |
| Distribuzione | 88.663 | 12.764 | 14,4 |
| Trasporti | 9.757 | 409 | 4,2 |
| Ristorazione | 98.721 | 27.000 | 27,3 |
| Produttori e confezionatori (al dettaglio) | 36.117 | 7.496 | 20,8 |
| Totale | 327.021 | 52.395 | 16,0 |

Fonte: Ministero della salute. Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - PNI, anno 2013.

Negli stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale il numero delle ispezioni e degli audit è stato pari, rispettivamente, a 182.216 e 8.557 e si è tradotto nella rilevazione di 21.500 non conformità, pari all'11,8% delle ispezioni, una media più alta rispetto al 2012 (10%). Le irregolarità, concentrate in misura maggiore nei settori dei latticini (29,4%) e delle carni rosse (23,6%), hanno riguardato, in particolare, le condizioni strutturali e le attrezzature. I campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati 110.017, di cui 1.975 sono risultati non regolamentari (1,8%), in aumento rispetto al 2012, dove su 124.846 campioni analizzati le non conformità hanno rappresentato l'1,4% del totale. Il maggior numero di infrazioni ha riguardato le contaminazioni microbiologiche (86,2% del totale), soprattutto *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, presente per il 42,4% dei casi nella carne, cacciagione e pollame e nei prodotti a base di carne. Le contaminazioni chimiche, pari al 12,4% delle infrazioni, hanno riguardato la presenza di metalli pesanti nei prodotti ittici (9,5%) e nei materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti (7,1%) e di micotossine nei prodotti lattiero-caseari (5,4%).

Le autorità preposte hanno svolto anche 3.231 controlli presso allevamenti e distributori per la vendita di latte crudo, con il prelievo e l'analisi di 5.378 campioni di cui 130 (2,4% del totale) sono risultati non conformi ai criteri microbiologici e contaminanti previsti dalla legge.

I controlli sulla qualità merceologica di alimenti e bevande – L'ICQRF ha svolto, nel 2013, 21.827 visite ispettive nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio di alimenti e bevande; oltre il 56% in più rispetto al 2012, conseguenza dello sforzo operativo condotto, a fine anno, nei 57 comuni della "Terra

dei fuochi”, tra le province di Napoli e Caserta, con particolare attenzione alla filiera della mozzarella di bufala e il conseguente controllo di tutti i caseifici dell’area. Nel 2013 sono stati controllati 13.707 operatori (+13,2%) e 34.515 prodotti (+0,2%) del settore alimenti e bevande (tab. 22.8), con una concentrazione maggiore per i comparti del vitivinicolo (26,6%), oli e grassi (23,5%) e lattiero-caseario (9,6%). A fronte di un aumento dei campioni analizzati, 4.765 contro i 3.288 del 2012 (+44,9%), la percentuale d’irregolarità è scesa all’8% rispetto al 12,3% dell’anno precedente, con punte del 13% circa nei comparti cereali e derivati e bevande spiritose. L’azione di controllo ha comportato 174 notizie di reato, 2.186 contestazioni amministrative e 250 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di quasi 21 milioni di euro. La più alta incidenza percentuale delle contestazioni amministrative (36% del totale) si è registrata nel settore vitivinicolo, seguito dal comparto oleario (13%).

Tab. 22.8 - *Irregolarità rilevate nell’attività di vigilanza e controllo dell’IcQRF nel settore alimenti e bevande¹ - 2013*

| Comparto | Ispesioni (n.) | Operatori controllati (n.) | Operatori irregolari (%) | Prodotti controllati (n.) | Prodotti irregolari (%) | Campioni analizzati (n.) | Campioni irregolari (%) |
|----------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Vitivinicolo | 5.806 | 2.672 | 24,2 | 8.295 | 11,6 | 1.566 | 8,2 |
| Oli e grassi | 5.135 | 2.939 | 13,6 | 6.905 | 7,0 | 967 | 6,7 |
| Lattiero-caseario | 2.103 | 1.441 | 10,8 | 3.468 | 5,8 | 632 | 7,4 |
| Ortofrutta | 1.520 | 1.123 | 13,8 | 3.919 | 5,1 | 39 | 2,6 |
| Carni e derivati | 1.282 | 1.005 | 23,4 | 2.058 | 14,3 | 124 | 0,8 |
| Cereali e derivati | 1.219 | 926 | 16,4 | 2.152 | 8,9 | 474 | 13,7 |
| Uova | 648 | 521 | 13,8 | 1.006 | 7,8 | 0 | 0,0 |
| Conserven vegetali | 866 | 670 | 11,5 | 1.434 | 6,3 | 348 | 2,9 |
| Miele | 484 | 372 | 7,0 | 846 | 4,0 | 222 | 9,5 |
| Sostanze zuccherine | 453 | 346 | 14,2 | 662 | 8,5 | 12 | 8,3 |
| Bevande spiritose | 473 | 298 | 18,1 | 693 | 9,1 | 94 | 12,8 |
| Altri settori ² | 1.838 | 1.394 | 14,9 | 3.077 | 8,2 | 287 | 11,1 |
| Totale controlli | 21.827 | 13.707 | 16,3 | 34.515 | 8,5 | 4.765 | 8,0 |

¹ Esclusi controlli sui prodotti di qualità regolamentata (prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini DOCG, DOC e IGT).

² Aceti di frutta e di 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 2013.

Particolare attenzione, come ogni anno, è stata dedicata alle produzioni di qualità regolamentata³ nell’ambito dei vari settori merceologici. Nel dettaglio, il comparto dei vini DOCG, DOC e IGT è stato oggetto di 5.540 ispezioni con il prelie-

³ Prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini DOCG, DOC e IGT.

vo di 1.387 campioni; quello dei prodotti DOP/IGP/STG ha subito 2.458 ispezioni con il prelievo di 699 campioni (tab. 22.9); i prodotti da agricoltura biologica sono stati oggetto di 1.903 ispezioni, con la contestuale analisi di 573 campioni. È lievemente aumentato il numero degli operatori irregolari nel comparto dei vini di qualità ma è diminuita nel settore delle produzioni di qualità la percentuale dei prodotti irregolari nei campioni analizzati: sono risultati irregolari il 21% degli operatori dei vini di qualità regolamentata (era il 18,2% nel 2012), il 16,9% degli operatori dei prodotti a denominazione e il 7,9% degli operatori dei prodotti biologici, entrambi con percentuali analoghe all'anno precedente; le maggiori irregolarità dei campioni analizzati hanno interessato i vini DOCG, DOC e IGT (12,3% contro il 10,2% del 2012), seguiti dai prodotti biologici (5,3% di campioni irregolari contro l'8,1% del 2012) e dai prodotti a denominazione di origine DOP/IGP (4,3% contro il 5,9%). Per questi prodotti si sono avuti 81 notizie di reato e 2.234 contestazioni amministrative (sia per i reati che per le contestazioni la metà ha riguardato i vini e un terzo le DOP/IGP) e 161 sequestri, amministrativi e penali (oltre il 76% ha interessato i vini, circa il 14% i prodotti biologici e l'8,7% le DOP/IGP), per un valore complessivo che supera i 15 milioni di euro. Sia per gli alimenti generici che per i prodotti di qualità regolamentata gli illeciti hanno riguardato il mancato rispetto delle norme di commercializzazione e la veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate in etichetta. In particolare sono state riscontrate non regolarità in relazione alla designazione di origine, ai processi produttivi adottati e alle caratteristiche merceologiche effettivamente possedute dalle categorie di prodotto, con azioni fraudolente concentrate nei comparti olio extravergine di oliva, salumi e miele.

Tab. 22.9 - Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'ICQRF nel settore DOP, IGP e STG¹ - 2013

| Comparto | Ispezioni (n.) | Operatori controllati (n.) | Operatori irregolari (%) | Prodotti controllati (n.) | Prodotti irregolari (%) | Campioni analizzati (n.) | Campioni irregolari (%) |
|-------------------------|----------------|----------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Oli e grassi | 586 | 474 | 20,7 | 656 | 15,2 | 51 | 2,0 |
| Lattiero-caseario | 1.015 | 848 | 11 | 1.235 | 8,9 | 606 | 4,9 |
| Ortofrutta | 239 | 200 | 19 | 280 | 13,6 | 1 | 0,0 |
| Carni e derivati | 522 | 285 | 28,8 | 578 | 14,9 | 30 | 13,3 |
| Cereali e derivati | 9 | 9 | 11,1 | 10 | 10,0 | 3 | 33,3 |
| Aceti di frutta e vino | 76 | 67 | 10,4 | 81 | 9,9 | 7 | 0,0 |
| Miele | 4 | 4 | 0 | 4 | 0,0 | 1 | 0,0 |
| Altri settori | 7 | 8 | 12,5 | 13 | 7,7 | 0 | 0,0 |
| Totale controlli | 2.458 | 1.895 | 16,9 | 2.857 | 12,0 | 699 | 4,3 |

¹ Esclusi vini DOCG, DOC e IGT.

I controlli delle Forze di Polizia nel settore alimentare – Nel 2013, anche sulla base di specifici elementi di sospetto, i NAs hanno condotto 39.308 controlli e prelevato 3.969 campioni, riscontrando 13.255 non conformità, pari al 34% dei controlli effettuati (tab. 22.10). La maggior parte delle irregolarità, in linea con gli anni precedenti, ha interessato la ristorazione (41%), i comparti farine, pane e pasta (37%) e vini e alcolici (35%). A fronte di un aumento delle sanzioni amministrative, pari a 18.025 (+2,3%), dovute a carenze igienico-strutturali ed etichettatura irregolare, sono diminuite le sanzioni penali, 3.201 (-11,5%), con 1.926 operatori segnalati all'autorità giudiziaria (-8,2%), 31 persone arrestate e la chiusura o il sequestro di 1.200 strutture per detenzione e somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione o frode in commercio. Inoltre, sono stati sequestrati oltre 2 milioni di confezioni di alimenti, per un valore che supera i 441 milioni di euro.

Tab. 22.10 - Risultati dell'attività di controllo svolta dalle Forze di Polizia in materia di frodi sanitarie, commerciali e fiscali - 2013

| | Controlli svolti | Violazioni (numero) | | |
|--|------------------|---------------------|--------|----------------|
| | | totali | penali | amministrative |
| | | | | |
| Carabinieri per la tutela della salute (NAs) | 39.308 | 21.226 | 3.201 | 18.025 |
| Carabinieri per le politiche agricole e alimentari (Nac) | 3.121 | 2.183 | 2.055 | 128 |
| Corpo forestale dello Stato (Cfs) | 7.607 | 1.303 | 189 | 1.114 |
| Guardia di Finanza (Gdf) ¹ | 25 | 28 | 14 | 14 |
| Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera ² | 25.000 | 3.337 | 393 | 2.944 |

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 dell'Ispektorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2013.

L'attività dei NAC sulla cosiddetta "agropirateria", ovvero sulle frodi inerenti alla falsa evocazione dei marchi del biologico e dei prodotti DOP/IGP/STG e sulle violazioni alle norme su etichettatura, tracciabilità e "made in Italy", si è concentrata su 3.121 controlli (+25% rispetto al 2012), che hanno portato al sequestro di 9.586 tonnellate di prodotti e di 3,3 milioni di etichette/packaging per un valore di 6,7 milioni di euro.

Il CFS ha intensificato la lotta alla contraffazione dei prodotti di qualità regolamentata, con 7.607 controlli (+19% rispetto al 2012) e 57 operazioni con utilizzo di metodologie sofisticate che hanno portato ad accertare 1.114 illeciti amministrativi e 189 reati (+80%), con la contestuale segnalazione di 226 persone all'autorità giudiziaria. Controlli straordinari sono stati condotti nella "Terra dei fuochi", con il sequestro di 58 ettari di superficie agricola e di 200.000 metri

cubi di rifiuti speciali e pericolosi, l'accertamento di 14 reati e 9 persone segnalate all'autorità giudiziaria. Nel 2013, inoltre, il CFS ha coordinato per l'Italia, in collaborazione con l'INTERPOL del Ministero dell'interno, l'operazione internazionale di polizia "OPSON3" per la lotta al traffico illecito di alimenti che ha coinvolto 33 paesi in America, Asia ed Europa e ha portato al sequestro di oltre 1.200 tonnellate di cibo e di 430.000 litri di bevande contraffatti, nonché all'arresto di 96 persone.

Nel 2013 l'attività svolta dalla Guardia di Finanza in ambito economico-finanziario ha portato all'accertamento di 28 casi di illeciti, di cui la metà penali, correlati a frodi in materia di sicurezza dei prodotti agro-alimentari, con il sequestro di 12.241 tonnellate di alimenti (+15% rispetto al 2012), di cui circa il 32% costituito da mosti e uve, e 277.000 ettolitri di bevande alcoliche e analcoliche, vini e spumanti, aceto e latte.

Le Capitanerie di porto hanno eseguito lungo l'intera filiera ittica, dai grossisti alla vendita ambulante, 25.000 ispezioni (+6,9% rispetto al 2012), con l'accertamento di 3.337 violazioni amministrative e penali (+12,3%), pari al 13,3% dei controlli. Nel solo mese di dicembre, in occasione dell'aumento della domanda legata alle festività, con l'operazione "Clear Label" relativa a controlli sull'origine del pescato, sono state elevate 843 sanzioni amministrative e 139 penali, in leggero aumento rispetto allo stesso periodo dell'anno 2012, a seguito di controlli effettuati presso 9.429 operatori della filiera, inclusi pescherie, grande distribuzione e mercati. Complessivamente, nel 2013 gli illeciti hanno riguardato l'etichettatura e la tracciabilità dei prodotti (68,1% del totale), le condizioni igienico-sanitarie (19%), le frodi in commercio e la pubblicità ingannevole (3,4%), con il relativo sequestro di oltre 9.500 tonnellate di prodotti per un valore di 4,5 milioni di euro. I controlli in mare e ai punti di sbarco da parte della Guardia costiera hanno permesso di sanzionare nel settore ittico ulteriori 1.400 illeciti tra amministrativi e penali.