

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 1.280, comprese anche le STG), segnando un ulteriore incremento delle registrazioni, giunte a quota 274 (tab. 23.1), a cui si aggiungono le due STG, la mozzarella e la pizza napoletana. La maggior parte delle nostre specialità si concentra nei prodotti dell'ortofrutta e dei cereali (38%), nei formaggi (18%), negli oli extravergine d'oliva (16%) e nei salumi (14%). Tra i nuovi si evidenziano due prodotti della panetteria, la Piadina Romagnola e la Focaccia di Recco col Formaggio che hanno ottenuto l'IGP e due tipi di patata, la Patata Rossa di Colfiorito (IGP) e la Patata Novella di Galatina (DOP).

I dati Qualivita-ISMEA indicano per il 2013, ultimo anno disponibile, una battuta d'arresto dei buoni risultati economici e produttivi delle produzioni DOP e IGP. Sul fronte produttivo il comparto è diminuito del 2,7% rispetto all'anno precedente, con un volume pari a circa 1,27 milioni di tonnellate. Il calo è dovuto però principalmente ai risultati degli ortofrutticoli e cereali (-7%), mentre i formaggi e i prodotti a base di carne hanno registrato una sostanziale stabilità; in controtendenza l'andamento delle carni fresche (+14,4%) e in risalita anche quello dell'olio d'oliva (+2,1%) dopo il calo del 2012 (tab. 23.2).

Il valore della produzione DOP-IGP ha registrato una diminuzione dell'1,7% rispetto al 2012, attestandosi su 6,5 miliardi di euro. Il mercato al consumo vale 13,2 miliardi di euro, di cui quasi 8,9 registrati sul mercato nazionale (-3,8%). Entrambi i valori, di produzione e di consumo, scontano la flessione del mercato interno, condizionato dalla crisi dei consumi, mentre il contributo del mercato estero, pari a 2,4 miliardi di euro¹, è in crescita (+5%).

¹ Dato riferito al fatturato alla dogana.

Tab. 23.1 - Numero di DOP e IGP per regione¹

	Ortofrutticoli e cereali	Formaggi	Oli d'oliva	Salumi	Altri prodotti ²	Totale
Piemonte	6	8	-	5	1	20
Valle d'Aosta	-	2	-	2	-	4
Lombardia	3	13	2	9	3	30
Liguria	1	-	1	-	2	4
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	14	6	38
Toscana	7	3	5	5	7	26
Umbria	3	1	1	2	2	9
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	7	3	5	-	2	17
Basilicata	4	3	1	-	1	9
Calabria	4	2	3	4	3	17
Sicilia	16	4	6	1	2	29
Sardegna	1	3	1	-	2	7
Italia³	105	50	43	39	37	274

¹ Aggiornamento al 30 settembre 2014.

² Comprende: panetteria, pasta, dolci, miele, ricotta, spezie, aceti, carni, pesci, prod. non alimentari.

³ Alcuni prodotti sono interregionali pertanto la somma delle DOP/IGP per regioni non corrisponde a quella totale dell'Italia.

Fonte: elaborazioni su banca dati della Commissione europea DOOR.

Tab. 23.2 - Produzione e fatturato dei prodotti DOP-IGP - 2013

	Produzione		Fatturato produzione		Fatturato consumo ¹	
	tonnellate	var. % 2013/12	milioni euro	var. % 2013/12	milioni euro	var. % 2013/12
Formaggi	471.682	0,2	3.789	-2,6	4.783	-3,7
Prodotti a base di carne	193.349	0,5	1.754	-0,3	3.187	-2,2
Ortofrutticoli e cereali	508.033	-7,0	451	-3,8	557	-16,2
Oli d'oliva	11.217	2,1	84	3,8	74	-0,2
Carne fresca	13.690	14,4	84	18,0	62	5,1
Aceti balsamici (000 l)	73.145	-0,9	392	-1,5	192	8,1
Altri comparti	1.114	-3,2	2	-2,1	3	-4,5
Totale	1.272.230	-2,7	6.556	-1,7	8.858	-3,8

¹ Sul mercato nazionale.

Fonte: elaborazioni su dati Qualivita-ISMEA.

Performance e strategie di alcuni prodotti DOP-IGP – I salumi tutelati nel 2014 hanno registrato una generale flessione della produzione e dei consumi nel mercato domestico, in linea con l'andamento complessivo del comparto delle carni suine trasformate. Ciò è stato accompagnato anche da una moderazione dei prezzi, diminuiti mediamente dello 0,3% per effetto delle numerose promo-

zioni effettuate soprattutto dalla grande distribuzione. Sono andate bene, invece, le vendite all'estero, nonostante i problemi incontrati nel mercato USA, il più importante sbocco per i salumi italiani fuori dalla UE, e nel mercato russo, il più promettente tra i BRICS. Negli USA le nostre esportazioni hanno dovuto fare i conti con la decisione delle Autorità statunitensi, a partire dal settembre del 2013, di controllare sistematicamente tutte le partite di salumeria provenienti dall'Italia, in seguito al riscontro di alcune positività per *Listeria monocytogenes* in alcuni prosciutti italiani². L'embargo russo, imposto dall'agosto 2014 come ritorsione alle sanzioni UE in risposta all'annessione della Crimea da parte di Mosca, ha di fatto congelato i flussi delle nostre esportazioni di salumi in uno dei mercati più dinamici e in crescita degli ultimi anni.

A spiegare il buon andamento del mercato estero è la qualità e il controllo dei salumi tutelati, su cui i maggiori consorzi hanno investito parecchio negli ultimi anni, e il successo delle tipologie dei preaffettati e in vaschetta che hanno rafforzato sempre più la loro quota sui formati tradizionali.

Il Prosciutto di Parma ha chiuso il 2014 con una produzione di circa 8,8 milioni di prosciutti, con un calo del 3,2% rispetto al 2013 e un valore della produzione di 1,7 miliardi di euro. Con il 70% della produzione assorbita, l'Italia si è confermata il primo mercato di sbocco, ma ha sofferto della crisi che ha caratterizzato tutta l'economia nazionale nel 2014 con un calo dei consumi del 6,1%. I mercati internazionali hanno assorbito oltre 2,6 milioni di prosciutti con un aumento, rispetto al 2013, del 3,5%, per un fatturato stimato di 250 milioni di euro. Gli USA si confermano di gran lunga il principale mercato, seguiti da Germania, Francia e Gran Bretagna. Continua a crescere l'Australia e segnali molto promettenti arrivano dalla Cina. Il preaffettato, con una quota pari al 17% della produzione annuale, mostra una crescita del 2% rispetto al 2013.

Per aumentare la penetrazione nei mercati esteri il Consorzio del Prosciutto di Parma ha lanciato delle iniziative per conquistare il gotha della gastronomia nei menù dei migliori ristoranti di Sydney, Singapore, Tokyo, Mosca, Londra, Parigi e New York. Un altro obiettivo centrale è quello di aprire un confronto interprofessionale a partire dagli allevatori per garantire un futuro sostenibile a tutti gli anelli della filiera. La filiera del Prosciutto di Parma è piuttosto imponente perché comprende: 4.200 allevamenti suinicoli, 130 macelli, 3.000 addetti alla lavorazione e un totale di 50.000 addetti che lavorano nel circuito tutelato.

Nel 2014 il Prosciutto di San Daniele, invece, ha aumentato la produzione, raggiungendo la quota di circa 2,5 milioni di cosce di suino fresche (+3,7% rispetto al 2013). Anche in questo caso il preaffettato in vaschetta rappresenta un segmento sempre più in crescita (+18% sul 2013), corrispondente al 12,4% dell'intera

² Decisione revocata il 14 maggio 2015.

produzione. Le esportazioni hanno segnato un incremento del 6% rispetto al 2013. La quota export ha inciso per circa il 13% dei volumi di prodotto venduti, i principali mercati sono Francia, Germania, Svizzera, Belgio, Austria, Russia e Gran Bretagna. Crescono i paesi extracomunitari (USA, Australia, Brasile, Giappone e Cina) che valgono circa il 42% del totale delle esportazioni. Il buon andamento mercantile si deve al rigore dei controlli e all'eccellenza del prodotto. Il Consorzio ha infatti investito fortemente nell'attività di controllo della qualità sulle cosce fresche direttamente alla consegna presso il prosciuttificio, con un'incidenza complessiva di controlli sul fresco del 51,5%. La filiera del Prosciutto di San Daniele è così composta: gli allevamenti sono poco più di 4.000 e garantiscono una produzione annua di circa 8,5 milioni di suini certificati; gli stabilimenti di macellazione sono circa 70; 31 i prosciuttifici e 8 i laboratori di affettamento.

Nel 2014 i formaggi tutelati hanno ripreso a incrementare la produzione, registrando una tenuta dell'export – seppure con toni meno brillanti rispetto agli ultimi anni – ma sperimentando per converso un calo dei consumi e delle quotazioni.

Il Grana Padano, nel 2014, ha incrementato la sua produzione del 6% rispetto al 2013, per un totale di 4,8 milioni di forme pari a 184.964 tonnellate. Il valore della produzione è stato di 1.427 milioni di euro e quello al consumo di 2.434 milioni di euro. Le esportazioni sono aumentate del 4,5%, per l'ammontare di 1,58 milioni di forme, pari al 37% della produzione. Il volano delle esportazioni è rappresentato dalla tipologia del grattugiato, come anche per il Parmigiano Reggiano. È la Germania il principale paese acquirente, seguito dalla Svizzera e dagli Stati Uniti. L'embargo russo ha quasi dimezzato l'export di Grana Padano in questo paese, che marciava al +15% rispetto al 2013. La diminuzione delle vendite è stata molto penalizzante per il Grana Padano sul mercato interno (-12,6%) nonostante esso detenga, tra i formaggi duri, la quota più elevata di vendita (il 42% contro il 38,8% del Parmigiano Reggiano).

Il Consorzio ha deciso di portare avanti due strade: più investimenti all'estero e migliorare la qualità e l'organizzazione della filiera. Gli investimenti all'estero sono aumentati del 30% con l'obiettivo di innalzare la quota dell'export al 40% della produzione. Con il progetto Filigrana, finanziato anche dal MIPAAF per quasi 3,4 milioni di euro, si sta lavorando a migliorare la qualità e l'organizzazione della filiera del formaggio, che coinvolge ben 40.000 addetti, 4.493 allevamenti e 131 caseifici.

Il Parmigiano Reggiano ha registrato anch'esso un aumento della produzione, benché più lieve (+0,6%), per un totale di 3,29 milioni di forme corrispondenti a un peso equivalente di 132.684 tonnellate. Da evidenziare l'aumento della produzione in montagna (+1,3%), per un totale di 716.166 forme, dove sono anche localizzati 105 dei 363 caseifici attivi. In aumento anche le giacenze del 2,8%, contrariamente al calo fatto registrare nell'anno precedente. I prezzi alla produzione

hanno mostrato un andamento fortemente discendente dal gennaio 2014 alla fine anno, sia nella tipologia 12 mesi (da 9,2 euro/kg a 7,45 euro/kg) sia in quella 24 mesi (da 10,55 euro/kg a 8,83 euro/kg). Gli acquisti domestici, secondo la Nielsen, hanno registrato un calo tendenziale del 2,2% in volume, più contenuto nei canali della GDO (-1,4%) e più forte, invece, in quelli del dettaglio tradizionale (-4,9%). I prezzi al dettaglio nella GDO sono diminuiti del 3,9%, notevolmente di più di quelli del Grana Padano (-0,2%).

Prosegue l'aumento delle vendite all'estero (+1% in volume), benché in tono minore rispetto al 2013, a causa del calo della domanda giapponese e nordamericana e di quella russa in seguito all'embargo. Per difendere la posizione sui mercati si punta all'assalto del mercato cinese e al raddoppio dell'export in Canada. In entrambi i paesi, il Consorzio di tutela sta stipulando accordi con le grandi catene distributive associando anche azioni informative dirette ai consumatori.

In fase ascendente, dopo anni di crisi, il Pecorino Romano, sia per i prezzi spuntati sia per i buoni risultati conseguiti all'estero, e non solo nel tradizionale mercato statunitense. Il 2014 si è confermato un anno di produzione contenuta, per un totale di 845.000 forme, pari a 24.117 tonnellate (-2,7% rispetto al 2013), con un valore generato di 220 milioni di euro. I prezzi, nonostante la crisi economica, hanno registrato i massimi valori storici: gli allevatori hanno potuto beneficiare di un prezzo medio del latte conferito intorno a 1 euro a litro, mentre il prezzo del formaggio è salito costantemente nel corso dell'anno da 7,04 euro/kg a 8,61 euro/kg (dati CLAL). Il sistema produttivo del Pecorino Romano coinvolge 11.000 aziende zootecniche, circa 25.000 addetti complessivi e 37 caseifici produttori, e rappresenta il 60% circa della produzione complessiva di formaggi ovini della Sardegna, e il 48% del totale nazionale. Il 65% del suo valore commerciale è dato dall'esportazione, cresciuta del 3% in volume e di oltre il 25% in valore. Gli USA sono la principale area di destinazione con il 62%, seguito da un 30% esitato nel mercato comunitario, in progressiva crescita in questi ultimi anni, come pure l'export verso il Giappone e l'Australia. Per evitare un aumento della produzione con conseguente caduta dei prezzi, il Consorzio ha predisposto un piano di programmazione della produzione che entrerà in vigore nella campagna 2015/2016, opportunità contemplata nel pacchetto latte e già utilizzata dai due principali formaggi grana. Anche per il Pecorino Romano il principale obiettivo è il consolidamento dei mercati esteri, con adeguate azioni di promozione e comunicazione sul mercato europeo e quello asiatico, specie giapponese.

Anche la Mozzarella di Bufala Campana ha avuto un aumento produttivo del 2% rispetto al 2013 per una produzione certificata pari a 38.068 tonnellate, di cui più del 57% realizzata nella sola provincia di Caserta. La quantità esportata rispetto alla produzione è stata del 25%, in leggero calo rispetto al 2013, a causa del blocco del mercato russo. I principali paesi di destinazione sono Francia e

Germania, ma in crescita risultano anche Spagna, Regno Unito, Emirati Arabi e Europa dell'Est. Diminuiscono, invece, le esportazioni verso i mercati più lontani (USA, Giappone, Canada), per la concorrenza del prodotto simile non DOP, in particolare congelato e semilavorati diversi. Per combattere questa concorrenza, il Consorzio vorrebbe cambiare il disciplinare di produzione, ritenuto troppo vincolante riguardo alla *shelf life* troppo breve del prodotto. Uno dei problemi con cui si scontra la filiera è la presenza di una consolidata sovrapproduzione nei mesi più freddi dell'anno, quando diventa difficile utilizzare tutto il latte disponibile entro il limite temporale previsto dal disciplinare, e la conseguente pratica di congelare il latte in esubero che non può essere destinato alla produzione DOP. Accanto perciò alla filiera DOP, di tutto rispetto come dimensioni, 1.500 allevamenti e 108 caseifici certificati impegnati, e come fatturato realizzato, oltre 435 milioni di euro, di cui 71 milioni di export, coesiste un numero consistente di caseifici che fanno mozzarella di bufala senza aderire al Consorzio.

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. 23.3), seguita dalla Francia con 357 e dalla Spagna con 90 registrazioni. Anche per le IGT detiene il primato con 118 indicazioni geografiche, seguita dalla Grecia (114) e dalla Francia (75).

Tab. 23.3 - Vini Docg, Doc e Igt per regione¹

	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 superfici investite a vini DOP e IGP in Italia, nel 2014, sono stimate in oltre 464.000 ettari, ovvero oltre il 72% del totale delle superfici vitate italiane (tab. 23.4).

Tab. 23.4 - Superficie investita a vino DOP e IGP¹ - 2014

	DocG e Doc	IGT	Totale vino ²	% DocG-Doc-IGT sul totale
Piemonte	41.698	-	47.314	88,1
Valle d'Aosta	296	-	486	60,8
Lombardia	21.429	834	22.475	99,1
Liguria	535	50	1.535	38,1
Bolzano	5.258	75	5.396	98,8
Trento	9.595	300	10.095	98,0
Veneto	50.534	25.961	79.849	95,8
Friuli Venezia Giulia	13.608	1.952	23.581	66,0
Emilia-Romagna	44.192	7.099	51.901	98,8
Toscana	51.444	6.498	57.942	100,0
Umbria	6.210	2.530	12.958	67,4
Marche	14.506	397	17.505	85,1
Lazio	8.807	3.493	19.527	63,0
Abruzzo	16.748	2.721	32.853	59,3
Molise	497	645	5.773	19,8
Campania	5.700	2.600	23.900	34,7
Puglia	6.490	35.046	88.062	47,2
Basilicata	1.188	484	4.018	41,6
Calabria	731	522	9.338	13,4
Sicilia	32.154	29.208	100.984	60,8
Sardegna	9.451	2.651	26.251	46,1
Italia	341.070	123.066	641.743	72,3

¹ I dati esprimono la volontà dei produttori di rivendicare la superficie a denominazione o indicazione geografica, ma non si traducono necessariamente in produzione effettiva di vini a DocG, Doc e IGT.

² Con denominazione e indicazione geografica + vino da tavola.

Fonte: Commissione europea.

La produzione di vino DOP, attestatasi nella vendemmia 2014 a quasi 16,4 milioni di ettolitri, rappresenta sempre più una quota rilevante del vino complessivamente prodotto in Italia (oltre il 41%); se a questa si aggiunge anche la quota di vino a IGP (per un ammontare di 13,4 milioni di ettolitri) si arriva a una produzione certificata pari al 75% della produzione complessiva.

La vendemmia 2014 è stata molto deludente sia sul piano produttivo che qualitativo, traducendosi in una forte diminuzione della produzione di tutti i tipi di vino, in specie la produzione IGP (-14,8%). La diminuzione più contenuta della produzione di DOP a livello nazionale (-5,6%) è stata influenzata dagli incrementi notevoli registrati nelle due isole maggiori.

Il valore dello sfuso alla produzione di vino DOP, relativamente al 2014, si aggira, secondo l'ISMEA, su 1,94 miliardi di euro (+4%) mentre quello dei vini IGP su 778 milioni di euro (-5%). 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 4,3 miliardi di euro con incrementi rispetto al 2013 che vanno dall'1,1% dei vini rossi e rosati al 16,7% degli spumanti.

I sistemi di certificazione

I sistemi di certificazione di qualità basati su schemi volontari mantengono il ruolo di strumenti di responsabilizzazione diretta dei produttori per il miglioramento delle condizioni ambientali, oltre che di differenziazione commerciale dei prodotti. Infatti, nonostante la poco florida situazione economica generale, la domanda verso schemi certificativi da parte delle imprese del comparto agricolo e agro-alimentare continua a restare significativamente importante.

I sistemi di certificazione più utilizzati da parte delle imprese del comparto agricolo e agro-alimentare sono quelli basati sull'adesione alle norme UNI-EN-ISO, e più precisamente agli standard concernenti la qualità dei prodotti (ISO 9001) e la qualità ambientale dei processi produttivi (ISO 14001). Si ricordano anche le norme europee EMAS, l'adesione alle quali da parte delle imprese implica un impegno a migliorare le proprie performance ambientali, e i sistemi a marchio ECOLABEL, che certificano il ridotto impatto ambientale di prodotti e/o servizi. Per quanto riguarda invece il comparto forestale, i sistemi più diffusi riguardano le certificazioni basate sugli schemi FSC e quelli PEFC.

In agricoltura si stanno sempre più consolidando le certificazioni di sostenibilità relative alle emissioni di gas serra (UNI EN ISO 14064-1), alla valutazione del ciclo di vita dei prodotti (ISO 14040 LCA), alle Dichiarazioni ambientali di prodotto (DAP) e a quelle di più recente introduzione riguardanti l'impronta idrica (UNI EN ISO 14046). Per la produzione integrata i sistemi di certificazione fanno prevalentemente riferimento al Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) definito recentemente dal MIPAAF, mentre in ambito privato si aggiungono gli schemi GLOBALGAP, *British Retailer Consortium* (BRC), *International Food Standard* (IFS) e *Linking Environment and Farming* (LEAF). Infine, tra le certificazioni sulla responsabilità sociale d'impresa che interessano il settore agricolo e agro-alimentare, si ritrovano lo standard internazionale di certificazione sociale ed etica SA 8000 e il FAIRTRADE, relativo in particolare ai paesi in via di sviluppo.

La certificazione nella filiera agro-alimentare – Prosegue il trend positivo di imprese del settore certificate con la norma ISO 9001: secondo i dati ACCREDIA, infatti, nel 2014 crescono sia le imprese agricole (+2%) sia quelle agro-alimentari (+1%). Mentre il numero di aziende agricole rimane ancora abbastanza esiguo

(237 unità), le imprese agro-alimentari, che rappresentano il 3% circa del totale delle certificate Iso 9001, sono oltre 3.500 unità. La situazione cambia per le certificazioni ambientali di processo rispondenti agli standard Iso 14001. Nell'ultimo anno, infatti, subiscono una flessione di circa il 3% nel comparto agricolo, a differenza di quello agro-alimentare che invece incrementa del 4% (tab. 23.5). La maggior parte dei siti produttivi con certificazioni Iso 9001 e Iso 14001 si concentra in Italia settentrionale e in particolare tra la Lombardia e il Veneto, che, con rispettivamente il 21% e l'11% del totale di imprese certificate, rappresentano le regioni con la maggiore incidenza.

Tab. 23.5 - *Numero di imprese agricole e alimentari con sistema di gestione per la qualità e ambientale certificato in Italia - 2014*

	Iso 9001			Iso 14001			EMAS		
	n.	% su tot.	var. % 2014/13	n.	% su tot.	var. % 2014/13	n.	% su tot.	var. % 2014/13
Settore agricolo (coltivazione, allevamento) ¹	237	0,2	1,7	73	0,4	-2,7	-	-	-
Settore alimentare	3.522	2,8	1,0	687	3,5	4,4	97	9,2	-7,6
Totale	127.303	100	2,2	19.735	100	5,3	1.058	100	-3,6

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.

Relativamente alle iniziative sulla sicurezza alimentare, si ricorda la certificazione Fssc 2000 basata sullo standard Iso 22000, che ha lo scopo di armonizzare schemi certificativi preesistenti in materia di sicurezza alimentare. L'Iso 22000 a sua volta si basa sull'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) per l'igiene e la sicurezza di alimenti e bevande, ed essendo compatibile con le altre analoghe norme internazionali può essere integrata con altri sistemi e processi di gestione.

Per quanto riguarda la norma europea EMAS, sebbene meno diffusa in agricoltura, nell'ultimo anno il numero di organizzazioni e imprese registrate è diminuito da 1.098 a 1.058 unità. Questo probabilmente è dovuto alle sospensioni e alle cancellazioni legate alla difficile situazione economica, associata all'assenza di benefici attesi, in termini sia economici sia di visibilità. Parallelamente, diminuiscono anche le imprese appartenenti al comparto agro-alimentare e della produzione di bevande, passando da 105 a 97 unità. Anche in questo caso il maggior numero di registrazioni si distribuisce nelle regioni settentrionali, in particolare in Lombardia, Emilia-Romagna e Trentino-Alto Adige.

Da segnalare infine la certificazione relativa ai prodotti *Halal*, i cui standard sono rispondenti ai dettami alimentari della religione islamica. In Italia si contano circa 270 aziende certificate, con una tendenza che è prevista in crescita nei prossimi anni.

Le certificazioni di sostenibilità – Questo gruppo di certificazioni si basa essenzialmente sulle norme degli standard ISO 14020 orientati a certificare la qualità ambientale dei prodotti. In particolare si distinguono tre tipologie nell'applicazione di questi standard. Più precisamente, il tipo I risponde alla norma ISO 14024 e riguarda i sistemi di marchiatura ecologica volontari. Tra questi si ricorda il marchio europeo ECOLABEL, che rappresenta l'offerta di prodotti e servizi a ridotto impatto ambientale durante il loro ciclo di vita. Questo marchio, che può essere anche considerato come un indicatore di risposta, deve soddisfare criteri specifici basati a loro volta sull'analisi del ciclo di vita (LCA – *Life Cycle Assessment*). Le licenze ECOLABEL hanno un'applicazione molto limitata in agricoltura se si considera che l'etichettatura di prodotti di largo consumo e servizi non include alimenti, bevande e medicinali, mentre questa è applicabile ai servizi di ricettività turistica, comprese le aziende agrituristiche. Questa tipologia di servizi rappresenta il gruppo con il maggior numero di certificazioni ECOLABEL (185) e nell'ultimo anno è aumentata del 10% circa. Il tipo II riguarda gli standard ISO 14021, ai quali appartengono le asserzioni ambientali autodichiarate con sistemi di etichettatura meno strutturati. Le autodichiarazioni, che possono essere realizzate da diversi attori delle filiere produttive, possono essere rappresentate da etichette specifiche, sebbene non siano soggette a verifiche di terza parte, pertanto chi le dichiara è responsabile della veridicità del contenuto. Del tipo III fanno parte le norme del gruppo ISO 14025, alle quali appartengono le etichette ecologiche basate su parametri stabiliti. In particolare queste prevedono una quantificazione attenta degli impatti ambientali dei prodotti durante l'intero ciclo di vita mediante analisi LCA. A questa categoria appartengono le Dichiarazioni ambientali di prodotto (DAP), sistemi orientati principalmente a migliorare la comunicazione ambientale fra produttori, distributori e consumatori, che devono essere verificate e convalidate da un organismo di controllo accreditato indipendente. Anche la stessa LCA si basa su standard specifici relativi alla norma ISO 14040.

Un'altra importante norma, istituita con l'intento di rendicontare, monitorare, convalidare o verificare inventari sull'emissione di gas climalteranti (GHG) durante i processi produttivi, riguarda l'ISO 14064. Questa è a sua volta suddivisa in tre parti che regolano rispettivamente la quantificazione e specificazione delle emissioni e delle rimozioni di GHG per un'organizzazione, i progetti sviluppati appositamente per ridurre le emissioni o per aumentare la rimozione di GHG e i

processi di validazione o verifica. Analogamente, nel 2013 è stata introdotta la norma Iso/Ts 14067 il cui standard regola le attività di quantificazione, reporting e comunicazione dell'impronta carbonica di prodotto (CFP). In particolare la CFP negli ultimi anni si sta sempre più consolidando come importante strumento di certificazione volontaria nel settore agricolo e in particolare per i comparti vitivinicolo e oleicolo. Si specifica comunque che la norma Iso/Ts 14067 non tratta l'*offsetting*, cioè la compensazione delle emissioni.

Un altro interessante strumento che interessa l'agricoltura, è quello dell'impronta idrica (*Water Footprint*). In questo caso l'impatto ambientale di un prodotto è espresso in funzione del volume totale di acqua dolce utilizzata per ottenerlo. A tal fine recentemente è stata introdotta la norma Iso 14046 che regola la quantificazione comprensiva di tutti i potenziali impatti ambientali associati all'utilizzo della risorsa acqua. Anche questo standard applica l'approccio LCA.

Per quanto riguarda le certificazioni sulla biodiversità, si ricorda il sistema *Biodiversity Friend*, introdotto in Italia dalla World Biodiversity Association nel 2010 e che certifica l'impegno delle aziende agricole nell'incrementare progressivamente la biodiversità mediante il miglioramento della salubrità e qualità dei prodotti. La certificazione *Biodiversity Friend*, in particolare, considera gli impatti che le attività e i processi di trasformazione possono avere sulla qualità degli ecosistemi e sull'impoverimento della biodiversità in relazione a diversi aspetti della normale gestione aziendale. Questi ad esempio riguardano la gestione fitosanitaria, il mantenimento della fertilità, la gestione delle risorse idriche, la presenza di siepi, la presenza di specie vegetali nettariifere, ecc. Tuttavia sono ancora poche (13) le aziende iscritte nel registro *Biodiversity Friend* e certificate da organismi terzi (CSQA e VALORITALIA). Anche per la biodiversità marina, relativamente ai prodotti ittici, esistono sistemi di certificazione volontaria, di cui il più diffuso a livello internazionale risponde allo schema *Friend of the Sea*. Si tratta di una certificazione applicabile ai prodotti da pesca e acquacoltura, oltre che ai mangimi e derivati, garantendo il rispetto delle norme di sostenibilità stabilite nel codice di condotta per la pesca responsabile della FAO.

Infine, sebbene interessi solo marginalmente il settore agricolo, un sistema certificativo volontario che merita di essere annoverato riguarda il LANDERES (Paesaggi Resilienti), ideato recentemente dall'omonima organizzazione no profit. Lo standard in questione è stato elaborato al fine di tutelare e valorizzare i paesaggi urbani e periurbani nella loro dimensione ambientale-naturalistica, estetico-percettiva e socio-culturale. A tal fine è stato introdotto un approccio ecosistemico alla gestione degli stessi paesaggi e più in generale degli spazi verdi. La certificazione LANDERES rappresenta uno strumento rivolto principalmente alla definizione di politiche integrate di sostenibilità urbana, finalizzate alla realizzazione di servizi ecosistemici.

La produzione integrata – Con la formale istituzione del “Sistema di qualità nazionale di produzione integrata” (SQNPI) da parte del MIPAAF è stato definito uno strumento in grado di semplificare e armonizzare le discipline regionali e nazionale di produzione integrata applicate dai produttori e operatori delle filiere agro-alimentari. Il SQNPI dovrebbe consentire di regolare l'eccessiva proliferazione di marchi regionali di produzione integrata, in modo da evitare che gli agricoltori siano costretti al rispetto di diversi disciplinari per lo stesso prodotto e che aumenti la confusione da parte dei consumatori. Per questo gli stessi disciplinari sono stati armonizzati sulla base di linee guida di produzione integrata definite a livello nazionale. L'adesione al SQNPI da parte di produttori e operatori della filiera è facoltativo e la verifica di conformità dei processi produttivi agli standard indicati nei disciplinari è affidata a organismi di controllo esterni che utilizzano specifici piani regionali. Inoltre, il MIPAAF ha recentemente studiato un sistema informativo (SIPi) al fine di semplificare ulteriormente per gli aderenti le fasi operative per il rilascio del certificato di conformità, ad esempio mettendo direttamente in relazione la richiesta on-line con il fascicolo aziendale. Il SQNPI 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.

Tra i sistemi certificativi sviluppati in ambito privato *business to business*, si ricorda lo schema GLOBALGAP per la grande distribuzione, il cui protocollo è stato revisionato 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 il sistema inglese BRC (*British Retail Consortium*) e quello tedesco IFS (*International Featured Standards*), richiesti in particolare dalla grande distribuzione internazionale. Tra i sistemi applicati direttamente a livello aziendale, infine, 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 sostenibile delle risorse forestali in termini di uso del suolo e sfruttamento delle foreste risponde agli schemi internazionali del *Forest Stewardship Council* (FSC) e del *Program for Endorsement of Forest Certification Schemes* (PEFC), applicabili sia per le superfici forestali sia per le aziende operanti nel settore del legno e della carta. Questi standard consentono la certificazione di una corretta gestione forestale oltre che della catena di custodia dei prodotti (*Chain of Custody*, COC) lungo tutta la filiera fino al consumatore finale. Per il 2014 in Italia le certificazioni forestali (FSC e PEFC) mostrano incrementi interessanti, sia in termini di superficie forestale certificata

(+5%), sia in termini di certificazioni di rintracciabilità dei materiali provenienti da foreste certificate con certificazione della Catena di custodia (+15%). Per quanto riguarda invece la tipologia di certificazione, domina la Fsc per numero di certificati rilasciati, mentre per quanto riguarda la superficie è la certificazione PEFC a mantenere il primato (tab. 23.6).

Tab. 23.6 - Numero e superfici forestali per tipo di certificazione
(valori aggiornati a dicembre 2014)

	Fsc			PEFC		
	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2013/14	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2013/14
Certificazione forestale	-	51.099	0,5	-	818.970	5,0
Certificazione Coc	1.850	-	0,1	912	-	15,4

Fonti: Fsc Italia e PEFC Italia.

La certificazione etica – Già in passato è stata segnalata l'adesione crescente di imprese che anche in Italia decidono di seguire specifici standard sulla responsabilità sociale d'impresa. Questo anche alla luce del fatto che certificazioni di criteri di sostenibilità sociale e ambientale aumentano la credibilità e l'affidabilità sui mercati internazionali; inoltre, le aziende certificate normalmente acquisiscono vantaggi nelle gare e nei bandi promossi nel settore pubblico. Lo standard internazionale più diffuso in termini di responsabilità sociale d'impresa è il SA 8000 (*Social Accountability*) che in Italia conta 1.055 imprese. Tuttavia nell'ultimo anno il numero totale di aziende certificate subisce un leggero calo (-6%) mentre aumenta, sebbene di poche unità, quello relativo ad aziende agricole, che passano da 1 a 8 unità. È invece più netta la crescita di imprese agro-alimentari, che passano da 55 a 84 unità. 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 sulla promozione dei diritti dei lavoratori a livello globale. In particolare il rilascio della certificazione è subordinato alla verifica della correttezza etica delle imprese rispetto a lavoro infantile, lavoro forzato, salute e sicurezza, libertà di associazione, discriminazione, pratiche disciplinari, orario di lavoro e remunerazione equa. Gli obiettivi perseguiti dallo standard SA 8000 sono, infatti, quelli di migliorare le condizioni generali di lavoro oltre che favorire la scolarità dei bambini. Per queste ragioni diverse associazioni hanno segnalato l'opportunità di sostenere questa tipologia di certificazioni in agricoltura al fine di evitare i fenomeni di caporalato in Italia, e magari associando la SA 8000 ad altri standard di qualità.

Un altro importante sistema di certificazione etica in agricoltura è quello relativo al commercio equo e solidale, rispondente agli standard internazionali

FAIRTRADE, che garantiscono migliori condizioni di vita per i produttori dei paesi in via di sviluppo. In particolare si certificano aspetti relativi a pratiche agricole sostenibili, nonché il rispetto dei diritti umani dei lavoratori mediante contrattazioni regolari e trasparenti.

La sicurezza alimentare

Sicurezza alimentare e gestione del rischio – Ai cittadini europei sono attualmente assicurati elevati standard di sicurezza alimentare a livello mondiale. Da un lato, i controlli obbligatori effettuati dalle istituzioni preposte lungo l'intera filiera “dai campi alla tavola” garantiscono che i prodotti vegetali e gli animali siano sani e che gli alimenti e i mangimi siano sicuri, di elevata qualità, adeguatamente etichettati e conformi alle rigorose norme UE; dall'altro, il Sistema europeo di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF) consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia. Nel 2014, sono pervenute al RASFF 3.097 notifiche, in calo dell'1,2% rispetto al 2013, relative a prodotti alimentari (84% del totale), mangimi (10%) e materiali a contatto con gli alimenti (6%). Risultano in aumento i controlli realizzati in proprio dalle aziende e le segnalazioni dei consumatori. L'Italia mantiene la leadership nella UE per numero di segnalazioni, a fronte di un'intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 506 notifiche (16,3% del totale), seguita da Germania (332) e Regno Unito (279). Sul totale UE, 1.359 notifiche hanno riguardato respingimenti alla frontiera, mentre 732 (quasi il 23% in più rispetto al 2013) sono state classificate come allerta e si sono tradotte in azioni di richiamo, ritiro, sequestro o distruzione di prodotti. Tra le allerte spiccano la presenza di mercurio nel pesce (69 notifiche) e i frutti di bosco surgelati contaminati dal virus dell'epatite A, con 331 casi segnalati in 12 paesi tra cui l'Italia. Per la prima volta è stata inserita nel RASFF la valutazione delle frodi e adulterazioni tramite il *Food Fraud Network* (FFN), con 92 segnalazioni e un solo caso classificato come allarme.

Durante il semestre della Presidenza italiana del Consiglio dell'UE sono stati portati avanti, in materia di sicurezza alimentare, i negoziati sulla proposta di regolamento sui controlli ufficiali con un approccio integrato in tutti i settori; l'Italia, inoltre, ha presentato una proposta di Linee guida sulla gestione e comunicazione durante le emergenze di sicurezza alimentare. Sul fronte normativo, il d.l. 91/2014 “Campolibero”, convertito con modificazioni dalla l. 116/2014, contiene tra le disposizioni urgenti per il settore agricolo norme di sicurezza alimentare, come il rafforzamento dei controlli agro-alimentari in aree a rischio e l'introduzione di sanzioni per chi coltiva organismi geneticamente modificati.

Etichettatura e origine degli alimenti – Il reg. (UE) 1169/2011, parte delle cui norme sono in vigore dal 13 dicembre 2014, introduce nuove regole in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, con riguardo al paese d'origine o al luogo di provenienza, agli aspetti nutrizionali e alle informazioni delle sostanze che possono provocare allergie. In particolare, sparisce l'obbligo di indicare in etichetta nello stesso campo visivo principale la data di scadenza/termine minimo di conservazione insieme alla denominazione di vendita e alla quantità netta, mentre diventa obbligatorio apporre la ragione sociale/produttore corredata dell'indirizzo puntuale (non solo la località come genericamente indicato in precedenza). La disposizione introdotta nel nostro ordinamento di corredare la sede della ragione sociale/produttore con quella dello stabilimento di produzione, se diversa, viene di fatto superata dalle disposizioni comunitarie; tuttavia, nel disegno di legge che contiene deleghe al governo per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni UE, viene reintrodotta l'obbligo della sede dello stabilimento per gli alimenti prodotti in Italia e destinati al mercato italiano, invocando ragioni di più efficace tutela della salute dei consumatori.

Nel complesso, il nuovo regolamento lascia molti punti in sospenso, non solo in ragione dei numerosi atti delegati previsti (con poteri della Commissione di adottare norme "tecniche") e della devoluzione di norme a livello nazionale (adozione di schemi informativi volontari aggiuntivi, commercializzazione dei prodotti sfusi, ecc.), ma anche delle differenze nella percezione dei consumatori degli Stati membri riguardo, ad esempio, all'origine dei prodotti. In particolare, l'eventuale obbligo dell'indicazione di origine per le categorie di prodotti esclusi dalla normativa dipenderà sia dagli studi di impatto che la Commissione europea sta realizzando sia dalle successive valutazioni politiche degli Stati membri. Intanto, a inizio 2015, la Commissione ha indagato, attraverso due dossier specifici, sia il latte UHT, i prodotti a base di latte e le cosiddette "carni minori" (coniglio, cavallo e cacciagione), sia i prodotti non trasformati, "mono-ingrediente" o che hanno un ingrediente principale che rappresenta almeno il 50% dell'alimento, come riso e pasta, non ritenendo di dover estendere l'etichetta di origine obbligatoria a queste categorie di prodotti per non imporre carichi amministrativi alle autorità nazionali e agli operatori di settore.

Il regolamento (UE) 653/2014 ha modificato il reg. (CE) 1760/2000 per quanto riguarda l'identificazione elettronica dei bovini e l'etichettatura delle carni bovine; quelle importate nel territorio dell'UE, qualora non siano disponibili tutte le informazioni di cui all'art. 13, sono etichettate con l'indicazione: "Origine: non UE" e "Macellato in: (nome del paese terzo)"; a decorrere dal 13 dicembre 2014, inoltre, sono soppressi gli articoli che regolamentavano l'etichettatura facoltativa delle carni bovine, soggetta ai principi generali stabiliti dal reg. (UE) 1169/2011. Dal 2015 cambia anche l'etichettatura dei prodotti ittici, con l'obbligo di fornire

maggiori informazioni (nome scientifico del pesce, indicazione dettagliata del luogo di pesca, categoria di attrezzi di pesca utilizzati per la cattura, indicazione di prodotto scongelato) per effetto del reg. (UE) 1379/2013. Diventa obbligatoria, inoltre, 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, per effetto del regolamento di esecuzione (UE) 1337/2013, in vigore in Italia dal 1° aprile 2015; la scritta "Origine Italia" sulle confezioni può essere utilizzata solo se l'animale è nato, allevato e macellato in Italia. Dall'obbligo dell'indicazione di origine restano escluse le carni di coniglio, molto diffuse a livello nazionale. L'origine degli alimenti, tra l'altro, è un tema molto sentito in Italia; secondo la consultazione pubblica lanciata dal MIPAAF nel novembre 2014, cui hanno risposto 26.547 cittadini, oltre il 96% dei consumatori ritiene molto importante che sull'etichetta sia scritta in modo chiaro e leggibile l'origine dell'alimento, l'82% è disposto a spendere di più per avere la certezza dell'origine e provenienza italiana del prodotto e almeno la metà è pronta a sostenere un aggravio di costo dal 5 al 20%. Tale iniziativa supporta la richiesta italiana alla Commissione europea di introdurre norme nazionali in materia di etichettatura obbligatoria di origine geografica ad altre categorie di alimenti.

Tra i provvedimenti di rilievo, in Italia, si segnalano: il d.m. 20 giugno 2014 recante norme igienico-sanitarie e di etichettatura dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma; la legge comunitaria 161/2014, che introduce l'obbligo del tappo antirabbocco per i contenitori di olio extravergine di oliva nei pubblici esercizi; il d.m. 876 del 16 gennaio 2015, che disciplina l'etichettatura facoltativa della carne bovina e dei prodotti a base di carne bovina in armonia con le nuove norme UE sull'etichettatura dei prodotti; la circolare del Ministero della salute del 6 febbraio 2015, che chiarisce le modalità per indicare, nei menù e nei cartelli di recipienti e reparti espositivi, la presenza degli allergeni negli alimenti sfusi e preincartati venduti in ristoranti, bar, gelaterie, gastronomie e mense. Si ricorda, inoltre, che il regolamento di esecuzione (UE) 828/2014 ha introdotto in tutti gli Stati membri prescrizioni sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.

Tossinfezioni, zoonosi, benessere animale e salute delle piante – Nel 2013 sono stati segnalati 214.779 casi di infezione alimentare da *Campylobacter*, la più diffusa nell'UE, provocata soprattutto dalla carne di pollo, un numero analogo a quello del 2012 secondo i dati dell'EFSA e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie sulle zoonosi. In netto calo sono risultati i casi di *Salmonella* (-7,9%) e di *Yersiniosi* (-2,8%), mentre le infezioni da *Listeria*, contratte principalmente attraverso i cibi pronti con casi di mortalità, e quelle da *Escherichia coli* sono aumentate, rispettivamente, dell'8,6% e del 5,9%.

Restano severe, ma meno stringenti rispetto al passato, le disposizioni in materia di prevenzione, controllo ed eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE). Nel dicembre 2014 l'EFSA ha sviluppato un protocollo di laboratorio sulle modalità per condurre nuovi studi finalizzati ad ampliare le conoscenze sulla BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*); in poco più di un decennio sono stati testati nei paesi UE oltre 110 milioni di bovini (7,4 milioni di capi solo in Italia), passando dai 2.167 casi positivi del 2001 ai 7 del 2013 (-61,1% rispetto al 2012), di cui 3 nel Regno Unito, 2 in Francia e uno ciascuna in Irlanda e Polonia. In Italia, dove dal 2009 non si verificano casi di BSE e il cui rischio è stato declassato da “controllato” a “trascurabile”, sono stati “riammessi” al consumo i piatti tipici e i salumi che per tradizione vengono confezionati con il budello di bovino, per effetto del reg. (UE) 2015/1162 che ha modificato la lista del cosiddetto materiale specifico a rischio (MSR), ovvero porzioni di organi e tessuti considerati materiale animale da eliminare.

Riguardo all'influenza aviaria, nel 2014 il virus ad alta patogenicità del sottotipo H5N8, proveniente dal Sud-est asiatico, si è diffuso in Europa, con casi in Germania, Regno Unito e Paesi Bassi, e oltre 200.000 avicoli abbattuti. A dicembre, un focolaio si è sviluppato in Italia, a Rovigo, dove sono stati abbattuti 32.000 tacchini per contenere il rischio di diffusione e dove sono state messe in atto tutte le procedure dettate dalla Commissione europea, come avviene in questi casi, e coordinate dal Ministero della salute.

Riguardo al benessere animale, l'EFSA ha pubblicato nel 2014 tre pareri scientifici sul benessere di suini, ovicaprini e avicoli (polli e tacchini) durante la macellazione, con la proposta di indicatori di monitoraggio e protocolli di campionamento da attuare nei macelli. In Italia, con il decreto del Ministero della salute dell'11 agosto 2014 è diventata operativa l'anagrafe apistica nazionale, che oltre a garantire la tracciabilità degli apiari e del miele favorisce il controllo sulle malattie delle api e la gestione delle emergenze. Sul fronte della salute delle piante, invece, a seguito della decisione della Commissione europea del 23 luglio 2014, sono state condotte nel nostro paese, d'intesa con i Ministeri della salute e dell'ambiente, azioni di monitoraggio e di contenimento del batterio patogeno *Xylella fastidiosa* che ha messo a rischio oltre 23.000 ettari di uliveti in provincia di Lecce; sono state identificate le zone infette e le zone circostanti (zone cuscinetto), con l'abbattimento degli insetti vettori e l'estirpazione delle piante infette.

Organismi geneticamente modificati (OGM) – La superficie mondiale coltivata a OGM è aumentata nel 2014 di oltre 6 milioni di ettari (+3,6%) rispetto al 2013; queste colture interessano 181,5 milioni di ettari (erano 1,7 milioni nel 1996), rispetto a una superficie mondiale utilizzata per coltivazioni agricole di 1,7 miliardi

di ettari³. Le coltivazioni GM coinvolgono oltre 18 milioni di agricoltori in 28 paesi (di cui solo 8 sono paesi industrializzati), e si concentrano negli Stati Uniti (73,1 milioni di ettari, pari al 40% del totale), seguiti da Brasile (42,2 milioni), Argentina (24,3 milioni), India e Canada (entrambi con 11,6 milioni), con importanti prospettive in Cina e nei paesi in via di sviluppo (Pvs) coinvolti, soprattutto africani; infatti, oltre il 90% degli agricoltori che coltivano OGM sono piccoli agricoltori dei Pvs. La coltura dominante è la soia tollerante gli erbicidi (Ht), seguita dal mais resistente agli insetti (Bt); a livello mondiale, la quota di superfici OGM di mais e soia è pari, rispettivamente, al 30% e all'82% di quella totale⁴. Altre colture GM diffuse su ampia scala sono il cotone Bt e la colza Ht, mentre colture minori, tra cui barbabietola, papaya e zucca resistenti ai virus, sono state approvate in pochi paesi e vengono coltivate su superfici limitate. Per la prima volta, nel 2014, sono stati coltivati 12 ettari di melanzana Bt nel Bangladesh, uno dei paesi più piccoli e più poveri del mondo. La superficie coltivata nella UE, pari a 143.016 ettari, investiti all'unica varietà autorizzata di mais transgenico MON 810 (la cui modifica genetica intende proteggerlo dalla piralide) per utilizzo mangimistico, è risultata in calo del 3,4% rispetto al 2013. Questa coltura è poco diffusa (0,1% della produzione mondiale GM e 0,06% del territorio agricolo dell'UE) ed è concentrata in soli 5 paesi: Spagna, che copre il 92% degli investimenti totali (131.538 ettari, -4% nel 2013, pari al 30% delle coltivazioni spagnole di mais), Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia e Romania.

In Italia, la l. 116/2014 di conversione del d.l. "Campolibero" ha fissato sanzioni penali (la reclusione da 6 mesi a 3 anni e una multa da 10.000 a 30.000 euro) per la violazione del divieto di coltivazione di OGM introdotte con atti adottati, anche in via cautelare, ai sensi degli artt. 53 e 54 del reg. (CE) 178/2002, obbligando il contravventore a rimuovere a proprie spese le coltivazioni GM e a risarcire del danno apportato dalla contaminazione ai campi confinanti. Mantenendo la posizione di contrarietà alla coltivazione di OGM, il nostro paese – dove tutte le Regioni italiane e oltre un terzo dei Comuni italiani si sono dichiarati OGM-free – ha prorogato per altri 18 mesi le misure cautelari provvisorie che vietano la coltivazione di mais MON 810 (decreto interministeriale del 22 gennaio 2015), anche se, secondo la Corte di giustizia europea, l'Italia (come tutti gli Stati membri) non avrebbe potuto limitare la coltivazione di OGM quando l'impiego e la commercializzazione di tali varietà sono stati autorizzati.

L'entrata in vigore della dir. 2015/412/UE, secondo un accordo chiuso durante il semestre di Presidenza italiana che segna una svolta in materia, ha riaperto, non

³ International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications (www.isaaa.org).

⁴ Nei tre principali paesi produttori ed esportatori – USA, Brasile e Argentina – la quota di superfici investite a soia e mais GM è pari, rispettivamente, al 94% e all'88%.

solo in Europa, il dibattito a livello politico, economico, scientifico, sociale ed etico sulla “questione” OGM. La direttiva accorda agli Stati membri la possibilità di limitare o vietare la coltivazione di OGM sul proprio territorio o in parte di esso, sia durante la procedura di autorizzazione, sia dopo che questa è stata concessa, in base a motivazioni – diverse da quelle legate alla valutazione degli effetti negativi sulla salute e sull’ambiente – connesse a obiettivi di politica ambientale; pianificazione urbana e territoriale; uso del suolo; impatti socioeconomici; esigenza di evitare la presenza di OGM in altri prodotti; obiettivi di politica agricola; ordine pubblico. La scelta comunitaria di normare attraverso una direttiva (e non un regolamento) nasce dalla volontà non di creare diritti e obblighi bensì di creare le condizioni – seppure molto restrittive – affinché gli Stati membri possano scegliere, nel rispetto del principio di sussidiarietà, se coltivare o non coltivare OGM nel loro territorio, senza conseguenze per la valutazione del rischio prevista dal sistema UE di autorizzazione di questi organismi; naturalmente, gli Stati membri nei quali gli OGM sono coltivati devono preoccuparsi anche di evitare contaminazioni dei terreni dei vicini dove gli stessi OGM sono vietati. Sulla base della direttiva, 19 paesi, tra cui l’Italia, hanno notificato alla Commissione europea le richieste di esclusione dal loro territorio della coltivazione di tutti gli OGM autorizzati a livello europeo.

Nei primi mesi del 2015 la Commissione ha dato avvio alla revisione del processo decisionale in materia di OGM nell’UE con una comunicazione in materia e una proposta di modifica del reg. (CE) 1826/2003 che consente agli Stati membri di limitare o proibire nei rispettivi territori l’uso di OGM negli alimenti o nei mangimi⁵; come è noto, la vendita al consumo di prodotti provenienti da materie prime GM⁶, previa indicazione in etichetta, è prevista dai regolamenti comunitari in materia. Tuttavia, essa è oggetto di polemiche da parte dei detrattori secondo i quali, da un lato, si vieta la coltivazione di nuovi OGM ma, dall’altro, se ne importano grandi quantità. Forti ostacoli al progetto legislativo sono alimentati proprio dal timore che i divieti nazionali all’uso di OGM negli alimenti o nei mangimi possano falsare la concorrenza sul mercato unico e mettere a repentaglio i settori di produzione alimentare dell’UE, che sono fortemente dipendenti dalle importazioni di mangimi geneticamente modificati, quasi sempre importati da paesi extra UE; il 70% circa dei mangimi, in gran parte soia e mais GM, provengono, infatti, dagli Stati Uniti.

⁵ COM(2015) 176 final e COM(2015) 177 final, Bruxelles, 22/4/2015.

⁶ A settembre 2015, a seguito di 10 nuove autorizzazioni dall’inizio dell’anno, i prodotti GM iscritti nel registro UE, legalmente importabili, coltivabili e/o commerciabili per uso alimentare umano e animale, sono: 30 varietà di mais, 10 di cotone, 9 di soia, 4 di colza, 1 barbabietola da zucchero, 1 lievito di birra, 1 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. I dati presenti nella relazione 2014, che fanno riferimento a cibi, bevande, mangimi e altri mezzi tecnici per l'agricoltura, prodotti sul territorio nazionale e/o oggetto di importazioni e scambi, includono: 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; controlli nel settore ambientale per gli aspetti connessi alla salubrità degli alimenti. In questa sede ci si concentra sui controlli igienico-sanitari e merceologico-qualitativi nonché sulle principali attività, con riferimento ad alimenti e bevande, svolte sulle strutture di vigilanza e controllo incluse nel piano annuale. Si tratta di: 1.510.365 imprese registrate per la produzione di alimenti di origine non animale e per la commercializzazione e la somministrazione di alimenti e bevande; 15.804 imprese per la produzione di alimenti di origine animale; 957 distributori automatici per la vendita di latte crudo fornito da 569 allevamenti; oltre 340.000 imprese che operano nel settore dei prodotti di qualità regolamentata⁷.

I controlli igienico-sanitari su alimenti e bevande – Nel 2014, i Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari (SV) dei dipartimenti di prevenzione delle Aziende sanitarie locali (ASL) hanno svolto 472.856 ispezioni presso gli impianti e le attrezzature dei locali, le strutture e i mezzi di trasporto di 287.823 imprese alimentari (19,1% del totale). Le unità con infrazioni, 50.720, presentano nel 2014 una percentuale in aumento sul totale (17,6%, contro il 16% del 2013) (tab. 23.7). Le irregolarità, secondo una costante nel quadriennio del PNI, hanno interessato soprattutto la ristorazione (29,2%), i produttori e confezionatori al dettaglio (20,8%) e all'ingrosso (20,6%). Come negli anni precedenti si conferma la propensione a evadere, in particolare, le norme igieniche (41.237

⁷ Prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini DOCG, DOC e IGT.

infrazioni) e le procedure di autocontrollo (HACCP) e formazione del personale (25.084 infrazioni). I provvedimenti amministrativi emessi (66.628) e le notifiche di reato inoltrate (1.115) si attestano su numeri analoghi a quelli del 2013.

Tab. 23.7 - *Attività di vigilanza e controllo delle strutture del SSN (SIAN e SV) nel settore alimenti e bevande - 2014*

	Unità controllate	Unità con infrazioni	Unità irregolari (%)
Produzione primaria	61.275	1.388	2,3
Produttori e confezionatori	11.783	2.433	20,6
Distribuzione	78.194	11.872	15,2
Trasporti	8.531	610	7,2
Ristorazione	92.660	27.051	29,2
Produttori e confezionatori (al dettaglio)	35.380	7.366	20,8
Totale	287.823	50.720	17,6

Fonte: Ministero della salute. Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - PNI, anno 2014.

Negli stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale le autorità hanno effettuato 171.327 ispezioni e 8.051 audit. Sono emerse 16.946 non conformità, pari al 9,9% delle ispezioni, una media in calo rispetto al 2013 (11,8%). Gli stabilimenti in cui si lavorano latte e derivati e i macelli e sezionamenti per le carni rosse hanno fatto segnare una maggiore incidenza di irregolarità, rispettivamente del 27,2% e del 24,2%, riferite, specificatamente, alle condizioni strutturali e alle attrezzature. I laboratori ufficiali hanno analizzato 110.757 campioni di prodotti alimentari, di cui 2008, pari all'1,8% del totale, una proporzione identica a quella del 2013, sono risultati non regolamentari. Anche per il 2014 prevalgono le contaminazioni microbiologiche (73,1% del totale delle irregolarità), soprattutto *Salmonella* e *Listeria* presenti nelle carni, mentre le contaminazioni chimiche, pari al 17,5% delle non conformità, hanno riguardato, in particolare, la presenza di metalli pesanti, soprattutto nei prodotti ittici e nei materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti.

I controlli effettuati presso allevamenti e distributori per la vendita di latte crudo, 2.656 in totale, hanno portato al prelievo di 3.273 campioni per un totale di 9.589 analisi. Le non conformità ai criteri microbiologici e contaminanti previsti dalla legge sono state 63 (0,7% sul totale), una proporzione molto più bassa rispetto al 2013 (2,4% del totale), ma con un'incidenza significativa dell'*Escherichia coli* (2,1% delle non conformità).

I controlli sulla qualità merceologica di alimenti e bevande – Nel 2014, l'Ispezzione centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) ha svolto 21.067 visite ispettive nelle fasi di produzione,

trasformazione e commercio di alimenti e bevande, riservando particolare attenzione ai comuni della “Terra dei fuochi”, tra le province di Napoli e Caserta, interessati da quasi 400 controlli, il 25% dei quali nei settori ortofrutticolo e conserviero. Nel complesso, sono stati controllati 14.140 operatori (+3,2% rispetto al 2013) del settore alimenti e bevande (tab. 23.8), con una concentrazione maggiore di irregolarità nei comparti vitivinicolo (20,9%), carni e derivati (17,9%) e lattiero-caseario (17,1%). Sono stati controllati 32.837 prodotti e analizzati 4.795 campioni (per entrambi un numero analogo a quello del 2013); la percentuale dei campioni irregolari è scesa al 5,7% (era l'8% nel 2013) ma l'incidenza maggiore si conferma nel comparto cereali. L'attività sanzionatoria è consistita in 165 notizie di reato, 1.837 contestazioni amministrative e 250 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di circa 14,6 milioni di euro. La più alta incidenza percentuale sia delle contestazioni amministrative (36% del totale) sia delle notizie di reato (29%) ha interessato il settore vitivinicolo, seguito dal settore oleario.

Tab. 23.8 - Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'ICQRF nel settore alimenti e bevande¹ - 2014

Comparto	Ispezioni (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Vitivinicolo	5.533	2.948	20,9	8.897	11,8	1.467	3,3
Oli e grassi	5.389	3.259	10,1	6.911	6,6	1.191	5,3
Lattiero-caseario	2.176	1.631	17,1	3.390	9,5	635	5,4
Ortofrutta	1.405	1.064	15,3	3.028	4,8	72	5,6
Carni e derivati	1.446	1.134	17,9	2.447	11,9	107	8,4
Cereali e derivati	1.284	1.039	15,4	2.048	9,0	437	12,4
Uova	559	468	16,5	882	9,5	0	0
Conservie vegetali	790	634	8,5	1.402	5,2	314	3,8
Miele	418	347	7,2	680	4,0	212	7,1
Sostanze zuccherine	381	298	12,1	563	8,0	5	0
Bevande spiritose	472	333	11,7	703	7,0	108	8,3
Altri settori ²	1.214	985	9,9	1.886	11,5	247	10,9
Totale controlli	21.067	14.140	14,9	32.837	9,0	4.795	5,7

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'Ispezzione centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2014.

Come ogni anno, è stata dedicata particolare attenzione alle produzioni di qualità regolamentata nell'ambito dei vari settori merceologici, con 11.148 ispezioni complessive; sono stati controllati 9.078 operatori e analizzati 2.686 campioni,

dei quali sono risultati irregolari, rispettivamente, il 13,6% e il 6% (tab. 23.9), percentuali in media più basse rispetto al 2103. In particolare, sono risultati irregolari il 19,9% degli operatori dei vini DOCG, DOC e IGT (21% nel 2013), il 12,3% degli operatori dei prodotti a denominazione di origine DOP/IGP (16,9% nel 2013) e l'8,6% degli operatori biologici (in lieve aumento rispetto al 7,9% del 2013). Nel complesso, è diminuita la percentuale dei prodotti irregolari nei campioni analizzati tra le produzioni di qualità; 12% contro il 12,3% del 2013 nei vini di qualità regolamentata, seguiti dai prodotti biologici (4,9% di campioni irregolari contro il 5,3% del 2013) e dai prodotti a denominazione (1,1% contro il 4,3%). Per questi prodotti si sono avute 149 notizie di reato e 1.802 contestazioni amministrative (in entrambi i casi la metà circa nel settore vini e poco meno di un terzo nel settore DOP/IGP), oltre a 321 diffide⁸ (oltre l'82% ha interessato i vini). I sequestri sono stati 231 (oltre il 67% ha riguardato i vini e il 25% i prodotti biologici), per un valore complessivo che supera i 22 milioni di euro. Gli illeciti hanno riguardato, sia negli alimenti generici sia nei prodotti di qualità regolamentata, il mancato rispetto delle norme di commercializzazione e la veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate in etichetta (designazione di origine, processi produttivi adottati, caratteristiche merceologiche).

Tab. 23.9 - Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'ICQRF sui prodotti di qualità regolamentata - 2014

Prodotti di qualità regolamentata	Ispezioni (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Prodotti a denominazione protetta (DOP/IGP/STG)	2.845	2.402	12,3	3.431	9,7	738	1,1
Vini DOCG, DOC e IGT	6.046	4.861	19,9	8.980	13,9	1.220	12,0
Prodotti da agricoltura biologica	2.257	1.815	8,6	2.877	6,4	728	4,9
Totale controlli	11.148	9.078	13,6	15.288	10,0	2.686	6,0

Fonte: MIPAAF. Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2014.

Grazie allo strumento della protezione ex officio di cui al reg. (UE) 1151/2012 e al protocollo d'intesa firmato dal MIPAAF/ICQRF, dall'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche e da eBay, l'ICQRF, tramite l'istituzione dell'Unità investigativa centrale (UIC), ha individuato offerte di vendita web con uso illegale di marchi DOP/IGP in molti paesi UE. Nel 2014 l'ICQRF, che è stato eletto Organismo di contatto in sede UE per l'Italia nel settore vitivinicolo, ha attivato

⁸ Il d.l. "Campolibero" ha esteso l'istituto della diffida nel campo della produzione e del commercio dei prodotti alimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola a tutti gli illeciti di natura amministrativa che non comportano sanzioni accessorie rispetto alla pena pecuniaria.

procedure a tutela dei principali vini di qualità con grandi risultati. Complessivamente, l'Uic ha segnalato alle Autorità europee e internazionali competenti 287 usurpazioni ed evocazioni relative a prodotti DOP/IGP.

I controlli delle Forze di Polizia nel settore alimentare – Nel 2014, dalle verifiche effettuate dai Nuclei antisofisticazioni e sanità (NAS), ovvero 37.529 controlli (tab. 23.10) e 2.871 campioni analizzati, sono emerse 12.407 non conformità, pari al 33% dei controlli effettuati. In linea con gli anni precedenti, la maggior parte delle irregolarità, imputabili alla responsabilità degli operatori del settore, ha interessato la ristorazione (41%) e i comparti farine, pane e pasta (35%). Sono state elevate 17.343 sanzioni amministrative per carenze igienico-strutturali ed etichettatura irregolare e 3.011 sanzioni penali (-5,9% rispetto al 2013), con 1.777 operatori (-7,7%) segnalati all'autorità giudiziaria, 11 persone arrestate e la chiusura o il sequestro di 949 strutture per detenzione e somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione o frode in commercio (-20,9%). I NAS hanno posto sotto sequestro 10 milioni di kg/litri di alimenti per un valore che supera i 458 milioni di euro e, su richiesta UE, hanno svolto un piano di campionamento di 150 prodotti alimentari a base di carni bovine diretto ad accertare l'eventuale presenza di carne equina non dichiarata in etichetta.

Tab. 23.10 - Risultati dell'attività di controllo svolta dalle Forze di Polizia in materia di frodi sanitarie, commerciali e fiscali - 2014

	Controlli svolti	Violazioni (numero)		
		totali	penali	amministrative
Carabinieri per la tutela della salute (NAS)	37.529	20.354	3.011	17.343
Carabinieri per le Politiche agricole e alimentari (Nac)	1.156	270	119	151
Corpo forestale dello Stato (Cfs) ¹	9.744	1.795	206	1.589
Guardia di Finanza (Gdf) ²	15	14	6	8
Capitanerie di porto ³	64.279	5.251	1.007	4.244

¹ Attività svolta in ambito agroalimentare e agroambientale.

² Attività svolta in relazione alle frodi in materia di sicurezza prodotti (soffisticazione e adulterazione). Non sono contemplati obiettivi specifici di controlli in materia di sicurezza e igiene degli alimenti.

³ Controlli ai fini della sicurezza alimentare nel settore ittico, inclusi controlli 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 2014.

L'attività dei Nuclei antifrode carabinieri (NAC), volta ad accertare le frodi inerenti alla falsa evocazione di prodotti di qualità regolamentata e le violazioni alle norme su etichettatura, tracciabilità e *made in Italy*, è consistita in 1.156 controlli nei comparti vitivinicolo, oleario, lattiero-caseario, ortofrutticolo, conserviero e zootecnico, con l'accertamento di 270 violazioni tra penali e amministrative,

l'arresto di 11 operatori e la segnalazione di 92 persone all'autorità giudiziaria. Oltre 215 tonnellate di prodotti sono state sequestrate, tra vini e mosti (77% del totale), prodotti lattiero-caseari DOP (8,2%), olio extravergine di oliva, salumi e ortofrutticoli. In collaborazione con i NAS si è svolta l'operazione internazionale "Opson IV" con controlli straordinari di filiera diffusi sul territorio nazionale e sui flussi import-export, con il sequestro di 9.500 kg di prodotti in violazione della normativa sulla tracciabilità.

Il Corpo forestale dello Stato (CFS) ha intensificato, nel 2014, la lotta alla contraffazione dei prodotti di qualità regolamentata, con 9.744 controlli (+28,1% rispetto al 2013) e 63 operazioni con utilizzo di metodologie sofisticate (+11%) che hanno portato ad accertare 1.589 illeciti amministrativi (+43%) e 206 reati (+9%). Sono state segnalate 244 persone all'autorità giudiziaria ed è stato disposto il sequestro di oltre 54.000 ettolitri di prodotti vitivinicoli, oleari e lattiero-caseari.

Nel 2014 l'attività svolta dalla Guardia di Finanza in ambito economico-finanziario ha portato all'accertamento di 8 illeciti amministrativi e 6 penali per frodi in materia di sicurezza dei prodotti agro-alimentari, con il sequestro di prodotti alimentari per oltre 1.400 tonnellate e 5.263 ettolitri. La Guardia di Finanza, inoltre, che dal 2014 si avvale di una piattaforma informatica plurifunzionale, il cosiddetto Sistema informativo anti contraffazione (SIAC) per il supporto delle attività operative dei reparti del Corpo e delle altre Forze di Polizia, ha condotto due importanti indagini: la prima, nel settore dell'olio extravergine di oliva, denominata "Aliud pro olio", ha consentito il sequestro di 425 tonnellate tra olio lampante ed extravergine e di 16 imprese olearie e di quote societarie e depositi bancari per un valore complessivo di 1,5 milioni di euro e la denuncia all'autorità giudiziaria di 30 soggetti. La seconda indagine, denominata "Brunello" e condotta con il Nucleo di polizia tributaria di Siena in collaborazione con l'ICQRF, ha permesso di scoprire un sistema di frode di vino di qualità regolamentata, con il sequestro di oltre 165.000 litri di vino (pari a circa 220.000 bottiglie) del tipo "Brunello" e "Rosso di Montalcino" e di 2.350 contrassegni di Stato, per un valore complessivo di circa 1 milione di euro, e la denuncia all'autorità giudiziaria di 1 soggetto.

Le Capitanerie di porto hanno effettuato, nel 2014, lungo l'intera filiera ittica, dai controlli in mare e ai punti di sbarco fino alla vendita al dettaglio, 64.279 ispezioni, con l'accertamento di 5.251 violazioni amministrative e penali, pari all'8,2% dei controlli, e il sequestro di oltre 787 tonnellate di prodotti ittici. Il Corpo ha coordinato l'operazione "Labyrinth" nel mese di dicembre, in occasione dell'aumento della domanda legata alle festività, che ha portato a oltre 10.000 controlli sull'origine del pescato sul territorio e lungo la filiera, incluse pescherie, grande distribuzione e mercati; sono state elevate 989 sanzioni amministrative e

134 penali, con il sequestro di 147 tonnellate di prodotti ittici. Nel complesso, il 36,5% delle irregolarità ha riguardato la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti, circa l'11% le condizioni igienico-sanitarie, il 10,5% la pesca illegale e il 2% le frodi commerciali.