

**IL RAPPORTO.** Bilancio di oltre un milione di controlli nella filiera agroalimentare

# In un anno tolti dalla tavola 24mila chili di cibi contraffatti

## Sequestrata merce taroccata per un valore di 850 milioni

**GIANCARLO COLOGGI**

ROMA. Mozzarella di bufala prodotta con latte vaccino, olio deodorato e colorato, pesce congelato spacciato per fresco, conserve di San Marzano ricavate da pomodori provenienti da Paesi lontani, container contenenti vino privo dei documenti di tracciabilità. Senza dimenticare l'emergenza escherichia coli che tanto ha spaventato e confuso i cittadini di tutta Europa. Queste le storie raccontate da "Italia a Tavola 2012", il rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente giunto alla sua nona edizione.

Il lavoro è stato realizzato grazie alla costante collaborazione dell'Agenzia delle Dogane, Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, Capitanerie di Porto, Corpo Forestale, Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi e Ministero della Salute. Nel 2011 sono stati svolti oltre un milione di controlli lungo tutta la filiera agroalimentare: operazioni che hanno portato al sequestro di oltre 24 mila di chilogrammi di prodotti per un valore di circa 850 milioni di euro. Una cifra che spiega come ormai la qualità dei prodotti italiani faccia tanto gola alla criminalità organizzata.

«Da anni - ha dichiarato Antonio Longo, presidente del Movimento difesa del Cittadino - con Italia a Tavola raccontiamo i vizi e le virtù della filiera agroalimentare e possiamo confermare che, nonostante le cifre emerse dal rapporto, l'Italia

ha uno dei migliori sistemi di tutela della salute alimentare. Il valore del business delle frodi non ci deve far abbassare la guardia. Per questo presentiamo oggi il Manifesto del Buon Cibo Italiano. Nelle nostre proposte il cittadino riveste un ruolo fondamentale: chiediamo infatti l'istituzione di uno "Sportello anticontraffazione" italiano a cui tutti i consumatori possano rivolgersi per segnalazioni e informazioni».

«I dati illustrati in questo rapporto - ha affermato Vittorio Cogliati Dezza, presidente nazionale di Legambiente - evidenziano il grande lavoro svolto dalle forze dell'ordine e dagli enti preposti, per scoprire le frodi e i rischi che minacciano le nostre tavole, la salute e tutto il sistema di produzione agroalimentare di qualità che ci rende famosi nel mondo. Eppure una maggiore sicurezza potrebbe essere ottenuta attraverso l'applicazione di norme più severe sull'etichettatura e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari e soprattutto inserendo tempi certi per i procedimenti giudiziari che riguardano le frodi alimentari: effettuare le analisi in tempi rapidi, infatti, permetterebbe di controllare efficacemente la filiera e di risalire alla fase del danno prima che i prodotti adulterati vengano diffusi».

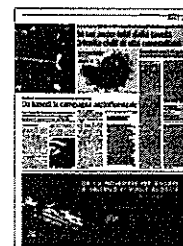
«I dati del rapporto "Italia a Tavola 2012" confermano l'ottimo lavoro svolto dalle forze dell'ordine, ma anche la pressione della criminalità che con truffe e alimenti adulterati attenta alla salute pubblica. L'istituzione di un'agenzia nazionale per sicurezza alimentare una volta di più si conferma essere un'esig-

genza per il nostro Paese, per salvaguardare la salute e la produzione agroalimentare italiana unica al mondo». Ad affermarlo è il senatore del Pd Francesco Ferrante.

Per il senatore del Pd «occorre un cambiamento radicale del suo operato, vista la delicatezza di svolgere il ruolo di garante della sicurezza alimentare e ambientale a livello europeo. Un'agenzia ad hoc per il mercato italiano, oltre l'applicazione di norme più severe sull'etichettatura e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari e tolleranza zero per le frodi alimentari, sono - conclude Ferrante - le direttrici su cui muoversi per salvaguardare il "Made in Italy" agroalimentare e la salute a tavola».

### L'esigenza.

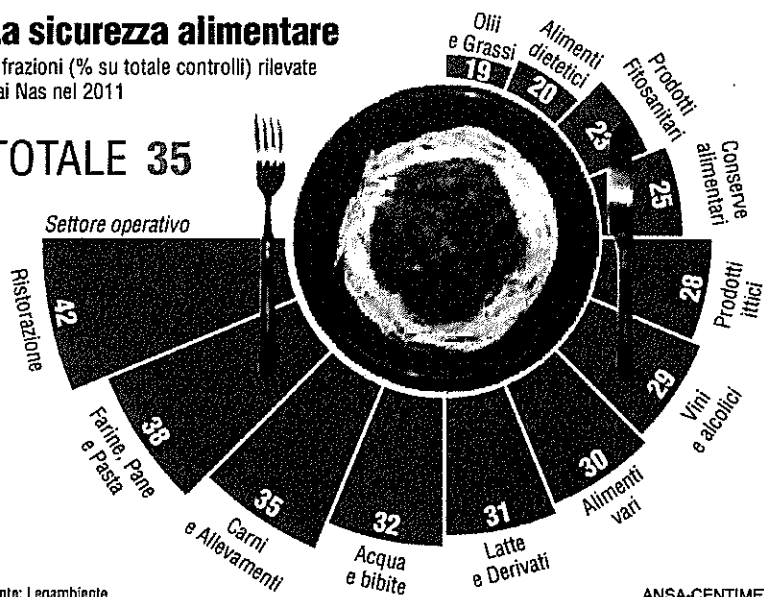
«Servono norme più severe su etichettatura e tracciabilità dei cibi»



## La sicurezza alimentare

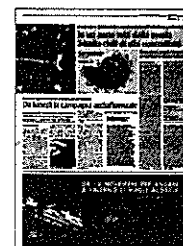
Infrazioni (% su totale controlli) rilevate dai Nas nel 2011

TOTALE 35



Fonte: Legambiente

ANSA-CENTIMETRI

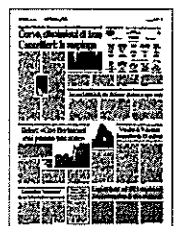


## Legambiente: nel 2011 sequestrate 24mila tonnellate di cibo adulterato

ROMA — Mozzarella di bufala prodotta però con latte vaccino; polipi vietnamiti venduti come locali a Ravenna; gelati con allergeni non dichiarati in etichetta, macellazione illegale di cavalli, e persino false 'bugie', i dolci tipici carnevaleschi sequestrati dai Nas a Torino perché non «di produzione propria». Il paniere del cibo taroccato, nel 9° rapporto sulla sicurezza alimentare 'Italia a tavola' di Legambiente e Movimento difesa del cittadino (Mdc), si presenta multiforme e variegato. Ma quel che potrebbe sembrare una truffaldina e fantasiosa arte di arrangiarsi, muove invece per i falsari dell'agroalimentare un valore di almeno 850 milioni di euro. Tanto valgono i sequestri effettuati nel 2011 di oltre 24mila tonnellate

di prodotti tramite più di un milione di controlli lungo la filiera agroalimentare. «Frodi, sofisticazioni e prodotti adulterati sono pericolosi per la salute e in più tolgono reddito ai nostri coltivatori, arrivando a valere quasi il 5 per cento della produzione agricola nazionale» lamenta la Confederazione italiana agricoltori.

La contraffazione e le truffe a tavola spaziano dal bottegaio veneziano che taroccava la glassatura, facendo cioè comprare alla clientela più ghiaccio che polpi, fino alla criminalità organizzata. E il 47% dei sequestri, monitorati dal Rapporto Mdc-Legambiente, riguardano il vino, a cancellare gli sforzi compiuti in favore della qualità dopo lo scandalo del metanolo.



FRODI ALIMENTARI Rapporto Legambiente-Mdc

## «Un affare da 850 milioni»

ROMA - Mozzarella di bufala prodotta però con latte vaccino; polipi vietnamiti venduti come locali a Ravenna; gelati con allergeni non dichiarati in etichetta, macellazione illegale di cavalli e persino false "bugie", i dolci tipici carnevaleschi sequestrati dai Nas a Torino perchè non «di produzione propria». Il paniere del cibo taroccato, nel nono Rapporto sulla sicurezza alimentare "Italia a Tavola" di Legambiente e Movimento difesa del cittadino (Mdc), si presenta multiforme e variegato. Ma quel che potrebbe sembrare una truffaldina e fantasiosa arte di arrangiarsi, muove invece per i falsari dell'agroalimentare un valore di almeno 850 milioni di euro. Tanto valgono i sequestri effettuati nel 2011 di oltre 24mila tonnellate di prodotti tramite più di un milione di controlli lungo la filiera agroalimentare per opera dell'Agenzia delle Dogane, dei carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), dei carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, delle Capitanerie di Porto, del Corpo Forestale, dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi e del ministero della Salute. «Frodi, sofisticazioni e prodotti adulterati sono pericolosi per la salute e in più tolgono reddito ai nostri coltivatori, arrivando a valere quasi il 5% della produzione agricola nazionale», lamenta la Cia-Confederazione italiana agricoltori. La contraffazione e le truffe a tavola spaziano dal bottegaio veneziano che taroccava la glassatura, facendo cioè compra-

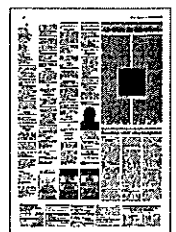
re alla clientela più ghiaccio che polpi, fino alla criminalità organizzata. E il 47% dei sequestri, monitorati dal Rapporto Mdc-Legambiente, riguardano il vino, a cancellare gli sforzi compiuti in favore della qualità dopo lo scandalo del metanolo.

«Negli ultimi anni - ha detto il presidente di Legambiente **Vittorio Cogliati Dezza** - le mafie si sono inserite in particolare nel trasporto e nella distribuzione delle produzioni agroalimentari. Inoltre, mentre quasi metà dei controlli viene effettuato dall'Agenzia delle Dogane, quindi alla frontiera, i sequestri di maggior valore avvengono lungo la filiera. I prodotti contraffatti acquistano perciò valore aggiunto solo per essere entrati in Italia, portando danni a tutto il Made in Italy. Da qui - ha spiegato Cogliati Dezza - il bisogno di una politica organica europea sulla tracciabilità, l'urgenza di maggiori sanzioni e l'introduzione di un distinguo tra frodi alimentari e altre frodi».

«Chiediamo - ha aggiunto il presidente Mdc, **Antonio Longo** - l'istituzione di uno "Sportello anti-contraffazione" a cui i consumatori possono rivolgersi». La mappa della contraffazione nel mondo, delineata dalle 3.721 allerte comunitarie nel 2011 (+13,1% rispetto a 2010), vede tra i Paesi

con maggior numero di notifiche la Cina e a seguire l'India, la Turchia e sorprendentemente la Germania. L'Italia ha sì ricevuto notifiche nell'ambito del siste-

ma Rasff, ma è anche il primo Paese Ue a notificare le allerte, che possono essere generate anche da un singolo consumatore. Come attesta l'indagine Coldiretti/Swg secondo cui 6 cittadini su 10 temono le frodi a tavola e le considerano più gravi di quelle fiscali e degli scandali finanziari. «La battaglia contro la contraffazione va combattuta a 360 gradi», conclude Confagricoltura.



Nei giorni scorsi Legambiente ha presentato il rapporto "Italia a tavola"

## Contraffazione, la battaglia coinvolga cittadini e istituzioni

Un problema particolarmente sentito dalle aziende agricole

ROMA - "Il problema della contraffazione è particolarmente sentito dalle aziende agricole. La nuova normativa europea sull'etichettatura e il nuovo regolamento sulle produzioni di qualità, che entreranno pienamente in vigore il prossimo anno, prevedono norme severe per combattere l'italian sounding ed istituiscono un'Agenzia europea per la difesa dei prodotti di qualità." Lo evidenzia **Confagricoltura** commentando i dati del rapporto "Italia a Tavola 2012", diffuso nei giorni scorsi.

"L'Europa, dunque - rimarca l'Organizzazione agricola - si muove nella direzione delle istanze da noi sempre portate avanti in tutte le sedi, nazionali e internazionali, e che vanno ben oltre la semplice richiesta di origine dei prodotti, facilmente falsificabile".

"La battaglia contro la contraffazione va combattuta a 360 gradi - continua **Confagricoltura** - dai controlli sulle importazioni, agli aspetti normativi, sino alla garanzia di una sempre maggiore informazione dei consumatori, non

solo in termini di indicazioni in etichetta, ma anche di campagne di sensibilizzazione".

L'indagine su "La percezione della contraffazione tra i consumatori", commissionata dalla direzione generale per la lotta alla contraffazione e realizzata in collaborazione con alcune associazioni dei consumatori, presentata lo scorso giugno, evidenzia che c'è molto da fare anche per l'educazione dei consumatori.

"Per tale motivo - conclude **Confagricoltura** - soprattutto nel settore agroalimentare, occorre potenziare l'azione informativa sui rischi per la salute dei prodotti contraffatti e sui danni che vengono causati all'economia agroalimentare italiana".

Mozzarella di bufala prodotta con latte vaccino, olio deodorato e colorato, pesce congelato spacciato per fresco, conserve di pomodori San Marzano taroccati, litri e litri di vino privo dei documenti di tracciabilità. Tutti questi cibi hanno rischiato di finire sulle tavole degli italiani, ma per fortuna sono stati intercettati e

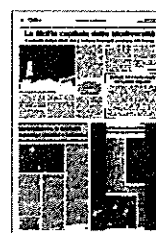
bloccati dai Nas prima di venire acquistati e consumati.

Il quadro sulla sicurezza alimentare nel nostro paese lo ha fatto "Italia a tavola 2012", il nono rapporto curato da Legambiente e dal Movimento Difesa del Cittadino, in collaborazione con Agenzia delle Dogane, Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari, Capitanerie di Porto, Corpo Forestale, Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi e Ministero della Salute.

Per merito degli istituti preposti alla vigilanza, nel 2011 sono stati svolti oltre 1 milione di controlli lungo tutta la filiera agroalimentare: operazioni che hanno portato al sequestro di oltre 24 milioni di chilogrammi di prodotti per un valore di circa 850 milioni di euro. Una cifra che spiega come ormai la qualità dei prodotti italiani faccia tanto gola alla criminalità organizzata.

D.R.

**Nel 2011 svolti oltre 1 mln di controlli lungo la filiera alimentare**



Sequestrati dai carabinieri del Nac 3.500 chilogrammi di prodotti alimentari con finti marchi Dop e Igp

## Dai limoni all'aceto balsamico continua il flagello del falso

DI ANDREA TORRESANI

Sembra non arrestarsi il fenomeno della contraffazione alimentare.

Sono stati infatti sequestrati dai Carabinieri 3.500 kg di prodotti ortofrutticoli, lattiero caseari e gastronomici che riportavano falsi marchi Dop e Igp. Dalla frutta all'aceto balsamico, sono molti i generi alimentari che sono stati taroccati. In particolare in provincia di Napoli sono stati sottoposti a sequestro 6 quintali di limoni provenienti dall'Argentina che sarebbero stati immessi sul mercato e commercializzati illegalmente con la denominazione di origine protetta "limoni di Sorrento IGP". In provincia di Salerno i militari dei Nuclei Antifrodi Carabinieri hanno inoltre sequestrato oltre 300 kg di pasta fresca per irregolarità riscontrate sull'etichetta. In provincia di Macerata è stato operato il sequestro di oltre 1.300 kg di pizze evocanti indebitamente in etichetta marchi a denominazione "Cipolla rossa di Tropea" e "San Marzano". E ancora, in provincia di Foggia con l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari del MiPA-AF sono state verificate le produzioni vitivinicole presso aziende del settore, riscontrando la non corrispondenza della giacenza fisica e contabile della produzione contestando oltre 100.000,00 euro di sanzioni. Questo è il quadro che è emerso dalle verifiche del Ministero per le Politiche Agricole e Alimentari a tutela dei consumatori, in collaborazione con i NAC Nuclei Antifrodi Carabinieri che hanno proceduto a controlli straordinari sulla "tracciabilità" e sul "Made in Italy" dei prodotti agroalimentari verificando l'osservanza dei disciplinari di produzione e delle norme sulla etichettatura dei prodotti con marchi di qualità, DOP, IGP, STG. In particolare i Nuclei Antifrodi Carabinieri di Roma, Parma e Salerno hanno operato su tutto il territorio nazionale in collaborazione con l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero effettuando controlli su ben 92 imprese e nei punti vendita della Grande Distribuzio-

ne Organizzata.

In totale sono stati contestati 2 milioni e 500 mila euro di sanzioni amministrative in materia di finanziamenti comunitari illeciti nel comparto agro-alimentare. Le indagini hanno poi riguardato anche il falso Made in Italy prodotto all'estero: è stata infatti attivata la rete di cooperazione internazionale di polizia di Interpol per contrastare la contraffazione del falso "Aceto Balsamico IGP" prodotto in Germania e dei vini a denominazione "Barolo, Chianti, Valpolicella, Montepulciano e Nero d'Avola" prodotti in Gran Bretagna in "wine-kit" ossia, preparati solubili in acqua che il consumatore straniero è indotto a considerare come vino nazionale di qualità.

«Il sequestro di ben 3500 kg di alimenti falsi Dop evidenzia un problema mai risolto nel nostro Paese: quello dell'imitazione e della contraffazione all'estero dei nostri prodotti agro-alimentari. Un fenomeno che determina un danno di oltre tre miliardi di euro l'anno, colpendo l'intera filiera alimentare, dai campi all'industria di trasformazione». Così il senatore Nello Di Nardo, capogruppo dell'Italia dei Valori in commissione agricoltura, commenta l'operazione condotta oggi dai Nuclei Antifrodi Carabinieri di Roma «ai quali - prosegue - va tutto il nostro plauso, ma le aziende italiane e i consumatori non possono accontentarsi dei controlli a posteriori, perché sono ormai danneggiati con frequenza quotidiana da truffatori che operano nel mercato nazionale. Per questo, è urgente recuperare il forte ritardo nell'applicazione della legge sull'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti i prodotti agro-alimentari.

Da tempo il parlamento ha votato le norme sull'etichettatura, non si capisce perché - conclude Di Nardo - stenti ancora a partire un vero e proprio piano di azione volto a tutelare il "made in Italy" e a sconfiggere la pirateria alimentare».

Sempre nella stessa giornata i Carabinieri dei NAS di Milano, in collaborazione con militari dell'Arma territoriale, con il personale dell'ASL, della Questura e della Polizia Annonaria, hanno effettuato una serie di

ispezioni igienico sanitarie nei confronti di venditori ambulanti dell'est europeo, accertando che tali soggetti avevano importato dai rispettivi paesi di origine cospicui quantitativi di alimenti. I prodotti, trasportati in veicoli non idonei a garantirne la sicurezza, caratterizzati da sporco diffuso e muffe, venivano venduti in un mercato allestito in un parcheggio del capoluogo (frequentato anche da cittadini italiani) ed erano riposti in cassette di plastica senza l'utilizzo di apparecchiature refrigeranti, in assenza di procedure igieniche, nonché stoccati in promiscuità con altro materiale non alimentare. I Carabinieri del NAS hanno sottratto alla distribuzione commerciale e sottoposto a sequestro penale oltre 1 tonnellata e mezza di alimenti di varia natura, pericolosi per la salute pubblica, insudiciati ed in cattivo stato

di conservazione. Buona parte dei prodotti costituita da salumi, prodotti carnei, ittici e lattiero caseari (per i quali è necessaria la conservazione in frigorifero al fine di scongiurare pericolose proliferazioni di microrganismi patogeni), è stata rinvenuta a temperatura ambiente. Sequestrati inoltre circa 100 kg di alimenti di ignota provenienza, tra i quali un distillato alcolico ad alta gradazione di produzione artigianale. Sono tredici i soggetti, tutti di origine straniera, denunciati dai militari del NAS lombardo per importazione e commercializzazione di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione ed insudiciati. Gli alimenti sequestrati sono stati immediatamente distrutti mediante conferimento all'azienda che gestisce lo smaltimento dei rifiuti urbani.



**Il 67,6 per cento  
inoltre constata  
che i pazienti, a  
causa delle  
ristrettezze  
economiche, non  
vanno dal dentista  
per non pagare le  
prestazioni**

## Nas all'opera in tutta Italia Sequestrate 4mila tonnellate di conserve

L'operazione dei Nas ha portato al sequestro nel settore delle conserve alimentari di quasi 4mila tonnellate di prodotti irregolari anche di origine incerta. Circa 300 le ispezioni in tutta Italia; rilevate irregolarita' nel 25% delle strutture. Sono state segnalate alle autorità 70 persone

**15/10/2012 10.42.00**

Quasi 4mila tonnellate di conserve alimentari, per un valore di circa 4 milioni di euro, sono state sequestrate dai Nas nell'ambito di controlli a tappeto sul territorio nazionale effettuate nelle ultime settimane nelle aziende di produzione e distribuzione del settore. Si tratta - precisa un comunicato - di "prodotti irregolari e potenzialmente pericolosi per la salute". Circa 300 le ispezioni; rilevate irregolarita' nel 25% delle strutture controllate. Sono state segnalate alle autorità 70 persone.

In particolare, i Nas di Roma hanno individuato, nella zona est della capitale, un opificio in pessime condizioni igienico sanitarie, i cui locali adibiti a laboratorio e a deposito di alimenti, erano caratterizzati da pavimentazione sconnessa, presenza di sporco diffuso, mancanza di protezioni contro l'intrusione di roditori ed insetti; in un piazzale esterno alla struttura, assolutamente non idoneo per la conservazione di alimenti e privo di copertura, erano stoccati fusti in plastica contenenti materie prime vegetali (pomodori, melanzane, olive, etc.) ed un tank contenente olio di semi. Tali prodotti, quasi tutti privi di indicazioni tali da individuarne la provenienza, esposti alla luce del sole ed agli animali ed insetti, sarebbero stati utilizzati dalla ditta per produrre conserve in confezioni destinate direttamente al consumatore laziale. Molti dei fusti presentavano formazioni di muffe a diretto contatto con i vegetali.

Nella provincia di Foggia e' stato accertato che un'azienda svolgeva la propria attivita' in modo del tutto abusivo. Al suo interno i militari hanno rinvenuto 160 fusti di vegetali in salamoia prodotti dalla ditta, che stavano per essere inviati presso altre aziende del settore nonostante fossero evidentemente conservati in maniera non idonea ed invasi da parassiti.

I Nas di Napoli, poi, hanno individuato in un cortile esterno ad un'azienda di produzione decine di fusti in plastica con semilavorato di pesche (scarto della produzione aziendale di frutta scioppata) destinato alla preparazione di succhi di frutta, che all'esame dei militari sono risultati invasi da muffe, moscerini e parassiti. Nella provincia di Perugia, i Nas, con la Asl, ha sequestrato una ditta all'interno della quale fra l'altro sono stati trovati insetti, escrementi animali e un roditore morto. Ed ancora. In un'azienda della provincia di Bologna, specializzata nella lavorazione di frutta in genere, hanno sottoposto a sequestro oltre 26 tonnellate di materie prime provenienti dall'estero, congelate ed in purea, scadute anche da 2 anni e conservate in celle frigo versanti in precarie condizioni igienico sanitarie.

Occorre diffidare dei prodotti alimentari venduti a prezzi eccessivamente bassi dietro i quali si potrebbe nascondere il mancato rispetto dei requisiti igienico-sanitari minimi che mettono a rischio la salute ma anche lo sfruttamento dei lavoratori o dell'ambiente. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare l'operazione dei Carabinieri del Nas che ha portato al sequestro nel settore delle conserve alimentari di quasi 4000 tonnellate di prodotti irregolari anche di origine incerta.



La frode alimentare e' un crimine particolarmente odioso perche' si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacita' di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti. Oltre un certo limite non e' possibile farlo se non si vuole mettere a rischio la salute. Sul mercato si trovano ad esempio oli di oliva venduti come italiani a prezzi che non riescono a coprire neanche i costi di raccolta delle olive e lo stesso vale per prosciutti o formaggi spacciati come nostrani o italiani senza esserlo. Gli ottimi risultati dell'attivita' di contrasto messa in atto dalla Magistratura e da tutte le forze dell'ordine impegnate confermano la necessita' di tenere alta la guardia e di stringere le maglie troppo larghe della legislazione a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata, voluto con una legge nazionale all'inizio dell'anno approvata all'unanimita' dal parlamento italiano ma non ancora applicato per le resistenze comunitarie. Le frodi a tavola sono quelle piu' temute dagli italiani con sei cittadini su dieci (60%) che le considerano piu' gravi di quelle fiscali e degli scandali finanziari, secondo l'indagine Coldiretti/Swg, poiche' possono avere effetti sulla salute. Al secondo posto (40%) vengono quelle legate al fisco, mentre le truffe finanziarie sono lo spauracchio del 26% degli italiani, seguite a stretta distanza da quelle commerciali, come la contraffazione dei marchi (25%).



Italia/frodi

## Paghi Igp ma mangi argentino

**N**uovo colpo alla contraffazione dei cibi italiani Dope e Igp. I nuclei antifrode di Roma, Parma e Salerno dei carabinieri delle Politiche agricole (Nac) hanno stanato nuovi falsi made in Italy, per un totale di 35 quintali di merci. La lista si apre con il ritrovamento, in provincia di Napoli, di 6 quintali di limoni importati dall'Argentina, ma posti in vendita come i

pregiati Igp di Sorrento. A Salerno sono stati sequestrati 300 kg di pasta fresca male etichettata e a Macerata 13 quintali di pizze che vantano, senza diritto, i marchi "cipolle di Tropea" e "San Marzano". A Foggia, i controlli nelle aziende vitivinicole hanno evidenziato discrepanze tra le giacenze fisiche e quelle contabili. Assieme all'Interpol i Nac hanno

anche smascherato finto aceto balsamico prodotto in Germania e vino italiano fasullo (peraltro in kit solubile) prodotto in Gran Bretagna. I controlli hanno coinvolto 92 imprese e i punti vendita della Gdo. I Nac ricevono le segnalazioni dei cittadini al numero verde 800-020320 e alla e-mail [ccpacdo@carabinieri.it](mailto:ccpacdo@carabinieri.it).

# “Non ti fidar del cibo a mezzo costo”

Coldiretti: una frode odiosa, sequestrate tonnellate di merce avariata

**MAURIZIO TROPEANO**  
ROMA

«Occorre diffidare dei prodotti alimentari venduti a prezzi eccessivamente bassi dietro i quali si potrebbe nascondere il mancato rispetto dei requisiti igienico-sanitari minimi». Il segnale di allarme o quantomeno di attenzione sui prodotti «low cost» arriva dalla Coldiretti dopo l'operazione dei Carabinieri del Nas che ha portato al sequestro di quasi 4 mila tonnellate di conserve alimentari nell'ambito dei controlli sul territorio nazionale effettuate nelle ultime settimane nelle aziende di produzione e distribuzione del settore.

Gli uomini del Nas hanno effettuato circa 300 ispezioni e hanno riscontrato irregolari-

## Truffe facilitate dalla crisi, per 6 italiani su 10 sono reati più gravi di scandali ed evasione

tà nel 25% delle strutture controllate. I carabinieri hanno contestato 100 violazioni, posto i sigilli a sei stabilimenti e sequestrato 4 milioni di prodotti nocivi: conserve, olio di semi di girasole, conserve vegetali. Le criticità maggiori sono state riscontrate a Roma, Foggia, Napoli, Perugia e Bologna. Secondo la Coldiretti «la frode alimentare è un cri-

mine particolarmente odioso perché si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacità di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti. Sul mercato si trovano oli di oliva venduti come italiani a prezzi che non riescono a coprire neanche i costi di raccolta delle olive».

Del resto basta scorrere i numeri del ministero delle Politiche Agricole e Forestali relativi all'attività di contrasto svolta nel 2011 per capire come anno dopo anno il fenomeno sia in aumento. Nel corso del 2011 l'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole ha effettuato oltre 25 mila visite ispettive, controllando 21.431 operatori (di cui il 17% risultati irregolari) e analizzando 5.675 campioni, di cui 10% non conformi. I Nas hanno effettuato 34.610 controlli nel settore della sicurezza alimentare, individuando non conformità nel 35% dei casi, soprattutto nei comparti della ristorazione, delle farine e delle carni. I nuclei antifrodi dei Carabinieri hanno individuato vari illeciti, relativi soprattutto a false dichiarazioni su marchi Dop, commercializzazione di pomodoro concentrato cinese non dichiarato, di pomodoro falso biologico e di pomodoro in cattivo stato di conservazione. Mentre le varie capitanerie di porto hanno ef-

fettuato oltre 27 mila controlli tra grossisti, mercati ittici, grande distribuzione, ristorazione, pescherie e ambulanti. Il 9% è risultato irregolare.

Secondo la Coldiretti «bisogna stringere le maglie troppo larghe della legislazione a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata. Il Parlamento italiano ha approvato una legge a riguardo ma non è ancora stata applicata per le resistenze comunitarie». L'organizzazione guidata da Sergio Marini ha realizzato un sondaggio con Swg che mette in evidenza come «le frodi a tavola siano quelle più temute dagli italiani con 6 cittadini su 10 che le considerano più gravi di quelle fiscali e degli scandali finanziari perché possono avere effetti sulla salute».



# LA STAMPA



La mozzarella blu  
blu  
divenuta  
il simbolo  
del cibo  
di scarsa  
qualità  
nocivo  
per la salute

**5.675**  
campioni

analizzati, il 10%  
non era conforme

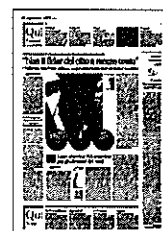
**4**

milioni

di prodotti  
nocivi sequestrati

**25**  
mila

visite ispettive  
controllati 21.431  
operatori



# CESARE PATRONE: CORPO FORESTALE, NUOVI COMPITI PER LE NUOVE ESIGENZE DELLA SOCIETÀ

**C**on la riforma del 2004, il Corpo Forestale dello Stato si era via via adeguato alle nuove norme dello Stato e alle nuove esigenze della società. Ma la trasformazione fino ad allora avvenuta nella popolazione italiana non si era fermata, era ovviamente continuata, e con un ritmo molto più rapido dei decenni precedenti, quando l'Italia era ancora un Paese prevalentemente agricolo nel quale i tempi delle innovazioni e degli adattamenti erano molto più lenti. Con il passaggio della materia alle Regioni, con il progresso della scienza e della tecnica, con il dilagare delle nuove tecnologie, con l'apertura delle frontiere e dei mercati e con la globalizzazione, l'originario ruolo della «Forestale» era in gran parte venuto meno, ma non certo la necessità per il Paese di un Corpo competente, specializzato e attivo come quello. La Forestale si è trovata così a dover assumere nuovi compiti, nuove funzioni. Quali sono oggi le sue attività, quali i risultati ottenuti, quali le nuove esigenze e richieste della società?

Laureato in Ingegneria civile alla Sapienza di Roma, dopo 24 anni di servizio nel Corpo nel quale, primo in graduatoria, era entrato con un concorso, Cesare Patrone è dal 28 aprile 2004 Capo del glorioso Corpo creato da Carlo Felice di Savoia quasi due secoli fa, nel 1822, «per la custodia e la vigilanza dei boschi». In questa intervista l'ing. Patrone fa il punto sulla situazione odierna della Forestale, su risultati dell'attività, problemi, esigenze di eventuali interventi legislativi e strutturali.

**Domanda.** Può delineare un bilancio di quanto è avvenuto nell'ultimo decennio?

**Risposta.** Il Corpo Forestale dello Stato ha ottemperato alla legge di riforma del 2004, ponendo però l'accento su alcune questioni più che su altre. Abbiamo infatti constatato che il grande cambiamento avvenuto nella società italiana ha portato ad un massiccio abbandono delle zone

rurali, forse anche per la difficoltà delle loro popolazioni di imporsi nella nuova realtà.

**D.** Dinanzi a ciò come si è comportata la Forestale?

**R.** Il Corpo ha preso atto di questo e ha concentrato la propria attenzione sul reato ambientale, fenomeno di grande rilevanza sociale. Costituiscono un eloquente esempio le discariche dei rifiuti, gli incendi ed altri comportamenti di grande effetto emotivo, come il maltrattamento degli animali. Quando abbiamo visto che questo tipo di reati era frequente soprattutto in alcuni settori, abbiamo instaurato un rapporto molto più stretto con la Magistratura, grazie anche alla legge sull'etichettatura dei prodotti in base alla quale il Corpo Forestale è entrato a far parte delle Sezioni di Polizia giudiziaria presso le Procure. Oggi il reato ambientale impegna soprattutto il Corpo Forestale dello Stato che è in possesso di una capacità particolare di conoscerlo, interpretarlo, combatterlo. Questa peculiarità è stata evidenziata già nel luglio del 2006 in un decreto sulle specializzazioni, che metteva in risalto, insieme alle caratteristiche delle altre forze di Polizia, la valenza specifica del Corpo Forestale dello Stato.

**D.** Quali vantaggi sono derivati da questa nuova specializzazione?

**R.** Operando in collegamento con le Sezioni di Polizia giudiziaria e con la Magistratura, non abbiamo fatto a meno di notare che il reato ambientale è legato alla malavita organizzata, e da questo è scaturito un accordo con la Direzione nazionale antimafia presso la quale abbiamo istituito apposite Sezioni. Abbiamo immediatamente preso atto dell'evoluzione sociale verificatasi, in quanto oggi la malavita organizzata realizza altrettanti affari con i rifiuti che con la droga, e con minor rischio. Quindi, in collegamento con la Procura nazionale antimafia, il Corpo Forestale dello Stato ha posto una particolare attenzione al fenomeno mafioso e, da

una connotazione prevalentemente rurale, è diventato una moderna forza di Polizia che reprime il reato ambientale soprattutto di rilievo economico e sociale.

**D.** E per quanto riguarda il trattamento degli animali?

**R.** La nostra competenza in materia di lotta al loro maltrattamento deriva dall'accresciuta emotività registratasi negli ultimi decenni. Oggi

agli animali la società tende a riconoscere diritti propri ed anche le leggi e le pene si aggiornano. Un'apposita legge individua nel Corpo Forestale dello Stato l'organismo preposto alla tutela degli animali non tanto in quanto proprietà di qualcuno, ma per il benessere degli stessi. Anche l'animale abbandonato costituisce un valore di tipo biologico ed etico e così è considerato dalla nuova coscienza sociale. Da una visione patrimonialistica dell'ambiente, quindi, siamo passati ad una sociale, tanto che nell'articolo 42 la Costituzione attribuisce anche una funzione sociale alla proprietà. Un altro settore di competenza riguarda l'importazione illegale di animali, ma anche di parti di essi come zanne di elefante, oggetti di avorio, pelli ed altro, per contribuire ad evitare l'estinzione di specie animali

**D.** Come assecondate questo grande mutamento del diritto e della morale comune?

**R.** Il Corpo Forestale dello Stato si inserisce con grande acume in questi processi di trasformazione che in molti casi sono sempre più veloci. Siamo assolutamente in linea con i processi di alleggerimento delle funzioni dello Stato, che oggi poi sono collegati alla revisione della spesa. E ci riteniamo all'avanguardia nel compiere accorpamenti e nel creare strutture operative sempre più efficienti che si avvalgono molto delle tecnologie. Quando indagiamo sugli autori degli incendi, teniamo conto dell'enorme danno che provocano bruciando 10 o 100 ettari di bosco.

Un danno che non colpisce solo il proprietario, che in molti casi è lo Stato stesso, ma riduce la produzione di ossigeno, produce fumo e carbonio, distrugge le bio-diversità e il paesaggio.

D. È scomparso quindi quello che si chiamava il mondo rurale?

R. Con l'entrata in vigore, nel primo dopoguerra, della legge Fanfani sulla ricostruzione e sul rimboschimento, il Corpo Forestale costituì la struttura dello Stato che aiutava le popolazioni marginali operanti nella ruralità ad impostare tipi di produzione diretti allo sviluppo economico rurale. Tanto che la nostra Direzione generale era definita «dell'Economia montana e delle Foreste». Ma adesso non è più

questa, anche perché la competenza sulle foreste è passata alle Regioni che la delegano agli enti locali. Al Corpo Forestale dello Stato è rimasta la funzione di controllo. Riserviamo particolare attenzione ad alcuni fenomeni sociali; a proposito degli incendi, per esempio, abbiamo individuato non tanto nell'agricoltore quanto nel pastore, la figura dedita all'esercizio di pratiche che oggi non hanno più ragione d'essere, perché il territorio è abbandonato. Quando, 40 anni fa, si accendeva il fuoco per pulire un castagneto, il proprietario possedeva maggiore competenza e pratica, quindi prestava molta attenzione, soprattutto nei periodi di siccità; oggi avviene che si accende un fuoco ma poi ci si dimentica di controllarlo. È comunque una pratica non più accettabile.

D. Quali problemi sono sorti nel vostro settore negli ultimi anni?

R. Sono molti, a cominciare dalle conseguenze di alcune forme di decentramento e di federalismo che hanno prodotto un aumento dell'inefficienza. Nella tutela delle bellezze naturali, ad esempio, l'intervento dell'ente locale risulta completamente avulso dalla protezione del paesaggio e del territorio, per cui si è verificato un diffuso degrado ambientale. A nostro parere, serie riflessioni andrebbero fatte sia sull'ordinamento amministrativo sia sul paesaggio fisico, perché se è vero che con la creazione di una serie di enti locali

l'Italia politica si è trasformata, perché sono nate le Regioni e sono aumentate le Province, l'Italia fisica cioè naturale è rimasta sempre la stessa. È mai possibile che nessuno pensi alle sistemazioni idraulico-forestali la cui mancanza contribuisce al dissesto idrogeologico del territorio e alle conseguenti tragedie legate a frane ed alluvioni? È mai possibile che l'Italia debba avere 20 leggi regionali forestali diverse, come se non esistesse un unicum, come se le foreste o gli animali rispettassero i confini regionali?

D. Cosa bisogna fare al riguardo?

R. Avere la capacità di comprendere e di distinguere il confine amministrativo da quello fisico. L'economicità e l'efficienza di un sistema di protezione della natura e di salvaguardia del territorio si basano su leggi-quadro di grande importanza per il territorio italiano, particolarmente fragile sul piano ambientale ed ecologico, e su un'unica struttura competente in queste materie. L'articolo 9 della Costituzione tutela il paesaggio; e il valore dell'ambiente, dice chiaramente la Corte Costituzionale, è un bene dello Stato. Oggi si segue il principio di sussidiarietà secondo il quale deve intervenire l'entità minore, più vicina al cittadino, quando quella maggiore non ha un interesse diretto; però è anche vero che l'entità maggiore, cioè lo Stato, deve intervenire dove quella minore è carente.

D. Come calcolare il valore dell'ambiente?

R. Fino a qualche anno fa si compivano due tipi di analisi, una finanziaria e un'altra economica. La prima sotto il punto di vista del privato, la seconda sotto quello dello Stato. Per la prima, il valore di un bosco era dato dal prezzo del taglio e dal sottobosco, qualora il proprietario privato ne facesse uso. Dal punto di vista dello Stato il valore corrisponde alla somma di elementi difficilmente quantificabili, ma che sono reali e consistono nella produzione di ossigeno e di acqua, di falda freatica, bio-diversità, possibilità di turismo, valore balsamico, fattori che una letteratura anglosassone sta tentando di quantificare. Un valore incommensurabile, per mantenere il quale ogni anno spendiamo ingenti somme per spegnere gli incendi con l'intervento di elicotteri, forestali, vigili del fuoco, protezione civile.

D. Come far pagare i danni causati all'ambiente?

R. È prevista una procedura per il danno ambientale nella quale lo Stato

può costituirsi parte civile per ottenerne il risarcimento. Anche i Comuni potrebbero agire per gli abusi edilizi. Occorrono adeguate tecnologie. Il Corpo Forestale dello Stato dovrebbe essere più strutturato, siamo pochi e disponiamo di scarse risorse finanziarie. Le tecnologie sicuramente ci hanno aiutato e facciamo ricorso anche al Dna per individuare e denunciare all'Autorità giudiziaria i piromani. Le tecnologie ci aiutano, ma dietro di esse deve esservi sempre l'uomo, anche se si tratta di considerazioni sterili dati gli attuali programmi di risparmio da parte delle Istituzioni.

D. Come vengono sostituiti i vostri elementi che vanno in pensione?

R. Attraverso i concorsi autorizzati dal Dipartimento della Funzione pubblica. Non è un meccanismo automatico, occorre sempre attendere un po' di tempo. Oltre all'abbandono dei terreni, dobbiamo combattere contro la concorrenza straniera di alcuni prodotti agricoli a volte sofisticati. A noi spetta il compito di difendere il made in Italy dalle frodi.

D. Perché accade questo?

R. Perché è cambiato il modello di vita. Compito della Forestale è anche quello della comunicazione, ma per fare in modo che le persone stiano in campagna non possiamo ricorrere alla retorica dell'aria buona e dell'acqua fresca. Bisogna creare occasioni di lavoro e di sviluppo economico e sociale ecocompatibile. Ma, se neppure i parchi riescono in questo, la campagna diventa uno svago e un hobby solo per ricchi. ■

**«È mai possibile che nessuno pensi alle sistemazioni idraulico-forestali la cui mancanza contribuisce agli allagamenti del territorio? E che l'Italia debba avere 20 leggi regionali forestali diverse, come se non esistesse un unicum, come se le foreste o gli animali rispettassero i confini regionali? »**

«Il Corpo ha preso atto del grande cambiamento avvenuto nella società italiana e del massiccio abbandono delle zone rurali, e ha concentrato la propria attenzione sul reato ambientale, fenomeno di grande rilievo sociale; ne sono un eloquente esempio discariche di rifiuti, incendi e comportamenti di grande effetto emotivo, come il maltrattamento degli animali»

«Il reato ambientale impegna soprattutto il Corpo Forestale dello Stato, che è in possesso di una particolare capacità di conoscerlo, interpretarlo, combatterlo; e che è diventato un organo a diretto contatto con la Magistratura»



L'ing. Cesare Patrone,  
Capo del Corpo Forestale  
dello Stato



**Prefettura** Allarme degli agricoltori: «Le frodi ci fanno male»

# Caporalato, il prefetto: «Via dalle categorie le aziende irregolari»

Vertice ieri sulla sicurezza alimentare

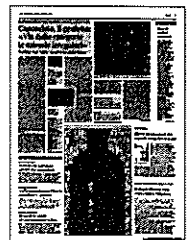
BARI — Dopo la vendemmia è iniziata la raccolta delle olive. E per la Puglia si apre una stagione importante per la propria economia e delicata per tutto il comparto. Contraffazioni, smaltimento illecito di reflui industriali, frodi, furti, lavoro nero e caporalato sono le piaghe da combattere. Proprio riguardo quest'ultimo fenomeno stride la mancanza di denunce da parte di associazioni datoriali e dei lavoratori. Stando a questo dato vicino allo zero, il caporalato non esiste. Eppure il fenomeno c'è ed è in costante aumento. Perché sulle strade pugliesi, ogni mattina, sono centinaia i pulmini e i furgoni che trasportano migliaia di lavoratori ingaggiati a nero nelle piazze cittadine dai caporali. Nella sola provincia di Bari, su 37mila lavoratori agricoli registrati, secondo la Flai Cgil, il 45 per cento non ha un contratto regolare, o lo ha fittizio, con buste paga e ore di lavoro che non corrispondono al salario effettivo percepito.

Per questo, ieri mattina, nella sede della prefettura, si è riunito il tavolo provinciale per la sicurezza Orsa (Osservatorio Regionale sulla sicurezza alimentare). Vertici delle forze di polizia, istituzioni, sindacati di categoria dei lavoratori e dei produttori, Inps, Asl e Acquedotto pugliese, coordinati dal prefetto di Bari, Mario Tafaro, si sono confrontati per oltre due ore, sulle diverse problematiche. Tra loro anche il questore di Bari, Domenico Pinzello, e il comandante provinciale dei carabinieri Aldo Iacobelli. Oltre ai segretari provinciali di Flai Cgil, Fai Cisl, e Uila Uil, e i presidenti di Coldiretti, Cia, Confagricoltura, Copagri e della Federazione consorzi di vigilanza campestre di Puglia.

Gli argomenti affrontati più delicati hanno riguardato il lavoro nero, o irre-

golare, assieme alle assunzioni fittizie, dei braccianti, e le contraffazioni dei prodotti agroalimentari. Su quest'ultimo punto, sul tavolo sono piombate le ultime notizie sui controlli e i sequestri. La Coldiretti, col presidente barese Giuseppe Licursi (nella foto piccola), ha citato l'ultima operazione del Nac (Nucleo antifrodi) dei carabinieri, che tra Bari e Benevento hanno sequestrato 3.100 tonnellate di mosto e vino prodotto in nero, senza alcuna certificazione, pronto a essere imbottigliato e venduto sugli scaffali dei supermercati come vino di denominazione di origine controllata e garantita, Doc o Docg. Al sequestro del mosto si è aggiunto quello di beni per oltre 350.000 euro equivalenti a finanziamenti comunitari illecitamente percepiti nel comparto ortofrutta. E il controllo a tappeto di 173 imprese, a cui sono state contestati oltre 700 mila euro di sanzioni in materia di tracciabilità e di indebita evocazione di marchi di qualità. La guardia di finanza ha invece sequestrato, in uno stabilimento vinicolo di Noicattaro, 15mila litri di vino rosso privo della regolare documentazione.

In questo periodo si moltiplicano anche i furti dei raccolti nelle campagne. Nella periferia barese, solo mercoledì, a Palese e Stanic, la polizia ne ha sventati due di olive e altri ortaggi. Il prefetto ha invitato le associazioni di categoria e sindacati a denunciare i fenomeni non regolari e ha proposto di prevedere l'esclusione dalla categoria di appartenenza delle aziende incriminate, come deterrente. Ciò dovrà avvenire con





la firma di protocolli attuativi, che faranno scattare dei meccanismi automatici all'interno delle organizzazioni.

L'aspetto che preoccupa di più è quello del caporalato. Emerge l'assenza di denunce relative al fenomeno e per questo il prefetto, assieme alle forze di polizia, promette che verranno intensificati i controlli sulle strade e nelle campagne. «Assistiamo ogni giorno al via vai di auto e bus, dal sud al nord della Puglia, che trasportano lavoratori ingaggiati a nero dai caporali - denuncia Ninni Mincuzzi, segretario provinciale della Cgil - nelle piazze dei paesi del brindisino e del tarantino, per venire a lavorare nelle campagne baresi. A Rutigliano, ad esempio, ci sono tremila lavoratori regolari registrati e sono impegnati per la raccolta dell'uva dalle due principali aziende. Come avviene la raccolta nel resto dei terreni? Con quali lavoratori? È chiaro che ne arrivano tanti irregolari. Come accade per le aziende zootecniche, che dichiarano al massi-

mo 53 giornate lavorative. Come è possibile? Gli animali vanno curati tutto l'anno. È lì che bisogna colpire». E nelle prossime settimane, si terranno diversi tavoli tecnici per trovare le soluzioni concrete da attuare.

**Gino Martina**

### Sotto osservazione

Fra gli argomenti affrontati dall'Osservatorio regionale anche le contraffazioni dei prodotti alimentari

### La Cgil

«Le aziende zootecniche, che dichiarano al massimo 53 giornate lavorative. Come è possibile?»

Scheda

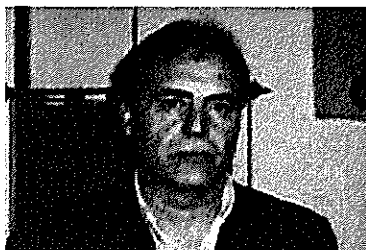
### Il tavolo

Hanno partecipato i vertici delle forze di polizia, le istituzioni, le associazioni di categoria, i sindacati dei lavoratori, l'Asl, l'Acquedotto

pugliese, la direzione provinciale del lavoro e l'Inps

### Le iniziative

Per prevenire e contrastare la contraffazione dei prodotti agroalimentari e dell'illecito smaltimento dei reflui derivanti dalla lavorazione dei prodotti oleari e caseari. Problematiche connesse al trasporto dell'olio d'oliva e del fenomeno del lavoro nero e fittizio



Il tavolo dell'Osservatorio sulla sicurezza alimentare con il prefetto, Mario Tafaro



UNA QUESTIONE STRATEGICA PER L'ITALIA

# Origine in etichetta, ora uno studio ne valuta l'impatto

**U**no degli interessi italiani ormai chiaramente definiti a livello comunitario risiede nella possibilità di inserire nella legislazione europea lo strumento dell'indicazione dell'origine degli alimenti, sia per le materie prime agricole sia per i prodotti trasformati.

Le varie delegazioni che si sono succedute negli ultimi anni a Bruxelles per negoziare le politiche europee hanno fatto di tale questione un elemento centrale che orienta le scelte e definisce le posizioni.

L'Europa è stata per molto tempo riluttante ad accettare l'indicazione di origine nelle etichette, ma a un certo punto si è convinta, anche perché su questo tema hanno mostrato qualche sensibilità pure le delegazioni nord-europee e dei Paesi anglosassoni, al contrario di solito restii su tale fronte.

Grazie al clima positivo che si è determinato, il recente regolamento n. 1169/2011 sull'etichettatura dei prodotti agricoli e agroalimentari ha esteso in modo sensi-

bile l'ambito nel quale è possibile prevedere, sotto forma obbligatoria o facoltativa, l'indicazione dell'origine per certe tipologie di alimenti.

A tale riguardo, il regolamento comunitario ha fissato un calendario di operazioni da perseguire (vedi *tabella*), stabilendo che entro dicembre 2013 la Commissione deve adottare un regolamento di attuazione, dopo che sia stata fatta una valutazione d'impatto sul sistema delle indicazioni facoltative dell'origine. Inoltre stabilisce che, sempre entro la stessa data, è necessario presentare un rapporto al Parlamento europeo e al Consiglio in relazione all'indicazione obbligatoria del Paese di origine e di provenienza per la carne che è utilizzata come ingrediente di prodotti alimentari. In effetti, si deve riconoscere come l'Esecutivo comunitario stia rispettando tali impegni e sia stato, pertanto, di parola. Gli sforzi e i risultati faticosamente ottenuti dall'Italia e dalle altre delegazioni interessate all'argomento stanno dando i frutti auspicati.

Dopo aver verificato gli effetti delle indicazioni facoltative di origine sul sistema agroalimentare, la Commissione europea passerà alle proposte di regolamento. Le resistenze dell'industria alimentare europea

## Gli obiettivi dello studio

La Commissione europea, in applicazione a questi impegni, ha infatti affidato la realizzazione della valutazione di impatto a un organismo indipendente. Lo studio si pone due fondamentali obiettivi:

- verificare l'impatto di differenti modalità di applicazione dell'etichettatura volontaria dell'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- verificare il bisogno del consumatore di essere informato rispetto all'origine della carne come ingrediente delle preparazioni alimentari.

È evidente che una volta consegnate le due relazioni si passerà alla scrittura

### Scadenze contenute nel regolamento Ce n. 1169/2011

• Entro il 13-12-2013 la Commissione presenta una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'indicazione obbligatoria del Paese di origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingredienti.

• Entro il 13-12-2013 la Commissione ha il compito di adottare atti di esecuzione, successivamente a una valutazione d'impatto riguardante le indicazioni volontarie di origine, che definiscano le modalità di attuazione delle disposizioni in materia di etichettatura volontaria.

• Entro il 13-12-2014 la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio relazioni sull'indicazione obbligatoria del Paese di origine o del luogo di provenienza per i seguenti alimenti:

- a) i tipi di carni diverse da quelle bovine e da quelle identificate dai codici della nomenclatura combinata (NC) elencati all'allegato XI ovvero:
  - i. Carni di animali della specie suina, fresche, refrigerate o congelate;
  - ii. Carni di animali delle specie ovina o caprina, fresche, refrigerate o congelate;
  - iii. Carni fresche, refrigerate o congelate, di alcuni volatili.
- b) il latte;
- c) il latte usato quale ingrediente di prodotti lattiero-caseari;
- d) gli alimenti non trasformati;
- e) i prodotti a base di un unico ingrediente;
- f) gli ingredienti che rappresentano più del 50 % di un alimento.

• Entro il 13-12-2014 la Commissione è tenuta a stilare una relazione concernente l'applicazione del requisito riguardante le informazioni da fornire sugli ingredienti e le qualità nutrizionali delle bevande alcoliche.



Anche il latte potrebbe obbligatoriamente a breve recare indicazioni sulla confezione circa il Paese o il luogo di provenienza della materia prima

delle proposte di regolamento e inizierà il negoziato per arrivare a rispettare la scadenza di metà dicembre 2013, quando l'origine facoltativa in etichetta dovrebbe diventare un'operazione fattibile, nonostante le resistenze dell'industria alimentare europea.

### L'industria non ci sta

In un recente forum organizzato a Bruxelles le imprese industriali hanno ancora una volta denunciato i rischi insiti nella nuova disposizione, evidenziando che «l'indicazione volontaria si tradurrà, in effetti, in etichettatura obbligatoria per le imprese di trasformazione alimentare».

Il nuovo regolamento europeo sulle informazioni ai consumatori, nella parte dove affronta la questione di specificare o meno il Paese di origine e/o il luogo di provenienza dell'alimento e dei suoi ingredienti primari, individua due possibilità:

- la prima è di inserire in etichetta il Paese di origine e/o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario;
- la seconda prevede di inserire in etichetta una dicitura con la quale si specifica che il Paese di origine e/o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario sono diversi da quelli dell'alimento.

Negli ultimi dibattiti svolti a livello comunitario si è convenuto che, qualora fosse indicata in etichetta l'origine di un alimento e dove questa non dovesse essere la stessa del suo ingrediente primario, è necessario che venga indicato in etichetta il Paese di origine di quest'ultimo.

Per quel che riguarda invece il significato di «Paese di origine» e «luogo di produzione», è opportuna qualche precisazione. È di aiuto, a riguardo, l'articolo 2 del regolamento n. 1169/2011, che precisa come il primo si riferisca al Paese dove è stato coltivato il prodotto agricolo, o dove è stato allevato l'animale; mentre il luogo di produzione è inteso come quello dove è avvenuta l'ultima sostanziale trasformazione del prodotto.

C.Di.

ANALISI ISTAT SUI RISULTATI ECONOMICI DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

# Grandi aziende al top di efficienza in Europa

Solo il 4,5% delle imprese agricole italiane realizza oltre il 55% del valore aggiunto e assorbe il 22% dell'occupazione. Il loro margine lordo per ettaro è superiore a quello delle grandi aziende tedesche e fra-

Oltre la metà del valore aggiunto in agricoltura è realizzato in Italia da aziende con fatturato al di sopra dei 100.000 euro. Un gruppo ristretto di realtà produttive che si distingue anche in Europa, con performance economiche superiori a quelle di competitor di caratura internazionale come le aziende francesi o tedesche.

A questa «élite», cui l'Istat nella sua ultima analisi sui risultati economici delle aziende agricole attribuisce una quota del 55,5% del valore aggiunto totale, appartiene però solo il 4,5% delle aziende agricole italiane. Un fiore all'occhiello, dunque, costituito da circa 70.000 uni-

tà produttive che assorbono superiore al 22% degli addetti do un'occupazione a tempo pieno: 200.000 unità di lavoro.

La ricognizione dell'Istat, in data 2010, conferma tuttavia, nel tessuto produttivo agricolo, una massiccia presenza di piccole e piccolissime dimensio-

Tre numeri sintetizzano l'entità del fenomeno: l'82,7% delle aziende ha meno di un'unità di lavoro a tempo pieno, il 97,3% è costituito da imprese individuali e il 97,5% è a conduzione diretta. In pratica sono «micro» 8 aziende su 10, ma è significativo che un quinto de-

Ripartizione percentuale dei contributi alle aziende agricole italiane per classi di fatturato (2010)

	Classe di fatturato				
	inferiore a 15.000 euro	da 15.000 a 49.999	da 50.000 a 99.999 euro	da 100.000 a 499.999 euro	superiore a 500.000 euro
Contributi Pac accoppiati	30,5	21,0	11,6	29,7	7,2
Regime di pagamento unico (Pua)	20,0	29,4	15,0	28,2	7,4
Sviluppo rurale - Aiuti alla produzione	17,5	43,5	16,5	19,3	3,2
Sviluppo rurale - Aiuti nuovi investimenti	9,0	16,7	14,9	41,1	18,3
Calamità naturali	36,8	45,9	0,0	11,8	5,5
Agricoltura biologica	34,6	34,8	8,9	21,7	0,0
Altro	33,0	26,9	26,5	12,9	0,7
<b>Totale contributi</b>	<b>21,1</b>	<b>29,1</b>	<b>15,1</b>	<b>27,5</b>	<b>7,2</b>

Fonte: Istat.

Complessivamente i contributi erogati alle aziende agricole italiane ammontano a 4,7 miliardi di euro all'anno.

MAI EMANATI I DECRETI APPLICATIVI

# Etichettatura, dopo la legge niente

L'obbligo di riportare sull'etichetta degli alimenti l'indicazione del luogo d'origine o di provenienza della materia prima non ha potuto finora essere rispettato. Le ragioni che impediscono l'applicazione della legge

**A** quasi due anni dall'approvazione «bipartisan» della legge sull'etichettatura degli alimenti, i due Ministeri incaricati, quello dello sviluppo economico e quello delle politiche agricole, non hanno ancora emanato i decreti attuativi.

Il riferimento è alla legge 4/2011 «Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari» pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 41 del 19-2-2011. Una legge che è rimasta, per l'appunto, orfana dei decreti interministeriali che avrebbero dovuto fissare le modalità applicative. Dunque una legge ancora inattuata, nonostante siano trascorsi quasi due anni dalla data della sua entrata in vigore.

## Una storia travagliata

Cosa è accaduto? C'è chi parla, come la Coldiretti, di interessi lobbistici e chi, come il ministro delle politiche agricole, Mario Catania, si appella invece ai veti di Bruxelles su una norma giudicata in contrasto con il diritto comunitario.

Vediamo meglio. La legge, allo scopo di assicurare ai consumatori una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari, siano essi trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, ma anche al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari, dispone all'art. 4 l'obbligo di riportare in etichetta l'indicazione del luogo di origine o di provenienza.

Specifica inoltre che

per i prodotti non trasformati l'indicazione del luogo di origine o di provenienza riguarda il Paese di produzione, mentre per quelli trasformati l'indicazione si riferisce al luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e quello di coltivazione e allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti.

Qual è allora la ragione che ha finora impedito l'emanazione dei decreti? È possibile che i due Ministeri incaricati abbiano entrambi ignorato il dettato normativo?

Se lo sono chiesti in Commissione agricoltura al Senato con un'interrogazione rivolta al ministro Catania che senza giri di parole, pur condividendo appieno le intenzioni del legislatore, ha ricordato

l'opposizione alla legge italiana manifestata da Bruxelles.

Torniamo indietro al febbraio 2011 quando, approvata la legge, la Commissione europea non tardò a definirla «inopportuna». La richiesta di Bruxelles, trasmessa con lettera ufficiale, fu di soprassedere fino all'adozione di un regolamento comunitario in materia.

Insomma una bocciatura senza mezzi termini, con il rischio di una procedura di infrazione contro l'Italia.

Il Parlamento italiano avrebbe dunque legiferato su una materia di competenza dell'Ue, imponendo regole non condivise a livello dei Ventisette e contrarie alla libera circolazione delle merci all'interno dei confini comunitari.

Nel corso dell'inter-



rogazione al Senato, Catania ha ribadito che «la materia è regolata dall'Unione Europea e che in quest'ottica deve essere letta anche la legge n. 4/2011, come normativa che per l'appunto si inserisce in un quadro legislativo regolato a livello sovrastante dall'Unione medesima». «Questo – ha proseguito il ministro – ci dà il senso, da un lato, della necessità di evolvere nella preparazione di questi provvedimenti tenendo conto del quadro normativo europeo e, dall'altro, dell'opportunità comunque di continuare a perseguire in sede comunitaria gli obiettivi in questione, richiedendo nel suo ambito un'evoluzione della normativa esistente».

In sintesi l'obiettivo è condivisibile e nobile, dato che il fine ultimo è quello di tutelare il consumatore, ma il mezzo non è stato il più opportuno.

Si doveva, dunque, evitare di adottare una norma nazionale che sarebbe stata immediatamente impugnata dalla Commissione europea? Forse. Ma a volte, anzi molto spesso, la politica segue il suo corso. La legge poteva essere insomma riconsiderata, semmai rimandata. Senza per questo – come ha appunto spiegato il ministro delle politiche agricole – «rinunciare a perseguire in sede comunitaria gli obiettivi in questione, richiedendo nel suo ambito un'evoluzione della normativa esistente».

### **Il testo del Mipaaf**

Ciò non toglie che – ottemperando agli obblighi dell'art. 4 – almeno il Mipaaf ai decreti ci ha messo mano. Un testo, alla fine della scorsa primavera, sarebbe stato già

sottoposto – spiega il ministro delle politiche agricole – a un confronto con le organizzazioni di categoria e con il Ministero dello sviluppo economico. Ma sarebbe stato proprio quest'ultimo a opporsi, esprimendo diverse perplessità in merito.

I soliti interessi di parte? Secondo Coldiretti «i decreti applicativi della legge sull'etichettatura non si fanno semplicemente perché il Governo è di fatto prigioniero delle lobby e di chi fa affari con il finto made in Italy e poco importa di ciò che pensano gli italiani, il Parlamento e le sue leggi».

### **Crescono le frodi**

Certo è che la questione, oltre che spinosa, appare piuttosto urgente. È dei giorni scorsi la notizia che 6 quintali di limoni provenienti dall'Argentina, ma etichettati come limoni di Sorrento igp, sono stati scoperti e sequestrati dai Nuclei antifrodi dei Carabinieri in provincia di Napoli. Analoga scoperta nel Maceratese, dove ben 1.300 chilogrammi di pizze, anche queste sequestrate dai Nac, riportavano sulle etichette falsi marchi a denominazione «Cipolla Rossa di Tropea» e «San Marzano».

Insomma, la confusione è tanta e troppe sono anche le frodi. Ma ci vorrà ancora del tempo.

Un nuovo regolamento della Ue potrebbe infatti entrare in vigore non prima del 2013-2014.

E intanto, anche con i doverosi decreti attuativi, le regole italiane sull'etichettatura, seppure antesignane, rischiano di restare lettera morta. **F.Pi.**



## Pacchetto qualita', **Confagricoltura**: "Concluso l'iter del nuovo regolamento europeo. Sara' piu' efficace la lotta alla contraffazione"

Si e' concluso l'iter del nuovo regolamento UE sulle produzioni agroalimentari di qualita', approvato dal Consiglio Europeo.

**Confagricoltura** valuta positivamente la nuova normativa europea, frutto di oltre cinque anni di lavoro, che attua una prima parte del "Green Paper" del 2007, documento della Commissione sulla Qualita' dei prodotti agroalimentari. "E' un provvedimento commenta - che rendera' ancora piu' efficace la lotta alla contraffazione".

Le novita' piu' importanti riguardano i controlli, la tutela del consumatore e del produttore. Viene infatti introdotto per gli Stati Membri (dopo una sentenza del 2008 della Corte di Giustizia europea e le pressioni italiane) l'obbligo del controllo delle frodi sulle DOP IGP ex officio. In pratica spiega l'Organizzazione degli imprenditori agricoli - ogni Stato membro dovra' includere nel piano nazionale dei controlli una parte specifica relativa alle frodi sulle denominazioni d'origine, indipendentemente se ci sia stata o meno una denuncia del Consorzio di tutela, dei consumatori o di altro apparato statale.

Si introducono anche - informa **Confagricoltura** - alcune novita', quali le indicazioni facoltative di qualita' riservate: "prodotto di montagna" (i mangimi e gli ingredienti dei prodotti devono provenire dalle zone di montagna e la loro trasformazione deve avvenire in quelle aree); "prodotto dell'agricoltura delle isole" (i mangimi e gli ingredienti dei prodotti devono provenire dalle isole; la loro trasformazione deve avvenire in quelle zone solo se ne determina le caratteristiche particolari del prodotto).

E' importante anche, ad avviso di **Confagricoltura**, la tutela in campo internazionale dei prodotti DOP IGP con la Commissione, o una sua agenzia, che potra' intervenire legalmente a difesa dell'usurpazione del nome della denominazione d'origine. "Tale indicazione conclude **Confagricoltura** - costituisce la base per l'istituzione dell'Agenzia Europea contro la Contraffazione, tante volte richiesta dalla nostra Organizzazione".

Data di pubblicazione: 16/11/2012



# Pacchetto qualità, ultimo via libera

Scatta l'obbligo del controllo delle frodi sulle denominazioni «ex officio» – Soddisfatta l'Italia

**A**pprovato definitivamente dal Consiglio europeo dei ministri dell'Economia, il nuovo regolamento sulle produzioni agroalimentari di qualità, il cosiddetto «pacchetto qualità» che sarà operativo entro l'anno con la pubblicazione sulla «Gazzetta Ufficiale» Ue. Viene introdotto per gli Stati membri (dopo una sentenza del 2008 della Corte di giustizia europea e le pressioni italiane) l'obbligo del controllo delle frodi sulle denominazioni «ex officio», cioè ogni Stato membro dovrà includere nel piano nazionale dei controlli una parte specifica relativa alle frodi sulle denominazioni d'origine, indipendentemente se ci sia stata o meno una denuncia del Consorzio di tutela, dei consumatori o di altro apparato statale.

Soddisfatta la Confederazione italiana agricoltori secondo cui «questo regolamento rafforza le strategie di qualità legate al territorio assicurando maggior valore alle produzioni agricole e mag-

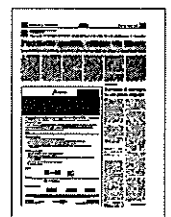
gior benessere ai cittadini consumatori».

Per il presidente, Giuseppe Politi «l'unica nota stonata è stata non aver esteso a tutte le filiere la possibilità dei Consorzi di programmare le produzioni e l'immissione al mercato, come ottenuto nel "pacchetto latte" per i formaggi di qualità. Ma la vicenda non è chiusa. Come Confederazione, intendiamo perseguire questa rivendicazione già nelle prossime trattative sull'Organizzazione comune di mercato, nell'ambito della riforma Pac».

Anche **Confagricoltura** valuta positivamente la nuova normativa europea, frutto di oltre cinque anni di lavoro, che attua una prima parte del «Green Paper» del 2007, documento della Commissione sulla Qualità dei prodotti agroalimentari. «È un provvedimento – commenta il presidente, Mario Guidi – che renderà ancora più efficace la lotta alla contraffazione».

Per Confagricoltura è positiva anche l'introduzione

di indicazioni facoltative di qualità riservate come «prodotto di montagna» (i mangimi e gli ingredienti dei prodotti devono provenire dalle zone di montagna e la loro trasformazione deve avvenire in quelle aree); «prodotto dell'agricoltura delle isole» (i mangimi e gli ingredienti dei prodotti devono provenire dalle isole; la loro trasformazione deve avvenire in quelle zone solo se ne determina le caratteristiche particolari del prodotto). •



## Suinicoltura: interprofessione e qualità è questa la ricetta vincente per il comparto

Parmigiani (Confagri): apprezzamenti a De Castro per nuovo regolamento

■ Creare un sistema capace di garantire reddito agli allevatori. E' questo il pilastro su cui è nata l'Associazione Gran Suino Italiano, la prima Organizzazione Interprofessionale della suinicoltura che si è costituita in Emilia-Romagna nei primi giorni di ottobre. L'organizzazione ha visto in Giovanna Parmigiani, Presidente Nazionale della Sezione di Prodotto Carni Suine di **Confagri** un motore propulsore tanto che diversi associati di **Confagri** Piacenza hanno deciso di aderire. "Dobbiamo riuscire a fare massa critica - spiega l'allevatrice piacentina - ed affrontare le problematiche del comparto in modo coordinato. Insieme - prosegue - dobbiamo poi riuscire a dare valore alla qualità. La Qualità Nazionale, ad esempio, è un marchio che implica l'adozione di standard produttivi elevati, il rispetto della sostenibilità ambientale e dei più rigorosi parametri del benessere animale, ma ancora non viene

sufficientemente avvalorata perché il consumatore non riesce a percepire tutto il valore aggiunto che il marchio racchiude. Ne ho parlato recentemente anche con il Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Paolo De Castro, in occasione del Workshop "Un beneficio chiamato pacchetto Qualità" tenutosi nell'ambito di Italpig. Non ho mancato di esprimere il mio apprezzamento per il lavoro, duro, che De Castro ha portato avanti e che è stato, poi, suggellato dalla conclusione dell'iter del nuovo regolamento UE sulle produzioni agroalimentari di qualità, approvato dal Consiglio Europeo". **Confagri** ritiene che il provvedimento renderà ancora più efficace la lotta alla contraffazione. Le novità più importanti riguardano i controlli, la tutela del consumatore e del produttore. Viene introdotto per gli Stati Membri l'obbligo del

controllo delle frodi sulle DOP IGP ex officio. In pratica ogni Stato membro dovrà includere nel piano nazionale dei controlli una parte specifica relativa alle frodi sulle denominazioni d'origine, indipendentemente se ci sia stata o meno una denuncia del Consorzio di tutela, dei consumatori o di altro apparato statale. Si introducono anche - informa **Confagri** - alcune novità, quali le indicazioni facoltative di qualità riservate come 'prodotto di montagna': i mangimi e gli ingredienti dei prodotti devono provenire dalle zone di montagna e la loro trasformazione deve avvenire in quelle aree.



Paolo De Castro e Giovanna Parmigiani in occasione di Italpig

Sintesi		Sintesi	
Indicatore	Valore	Indicatore	Valore
Produzione	1.200.000	Consumo	1.100.000
Export	200.000	Import	100.000
Stock	500.000	Produzione	1.200.000
...	...	...	...



IL BATTISTRADA

## Sugli alimenti le sanzioni fanno la differenza

4/12/2012

di Gian Paolo Tosoni

L'articolo 62 del Dl 201/2012 ha fatto da battistrada in ordine ai termini di pagamento per le cessioni di prodotti agricoli e alimentari e dopo un mese è possibile fare un bilancio a nostro avviso positivo. Il successo che la norma sta riscuotendo è certamente dovuto alle pesanti sanzioni previste (da 500 a 500mila euro) e questa circostanza aguzza l'ingegno anche a chi è abituato a pagare oltre i termini di 30 o 60 giorni dalla fine del mese di ricevimento fattura.

Peccato che questa legge giusta ed etica sia stata emanata in una fase di grave crisi del settore bancario che non è in grado di accompagnare le aziende in questo salto di qualità (e sarebbe stato il loro mestiere), con la conseguenza che le imprese devono fare da sole congelando i pagamenti ante 24 ottobre, ma con pazienza tutti andranno a regime. L'auspicio è che in questa fase non vincano le forze negative con modifiche al testo normativo che ne compromettano il funzionamento; semmai ciò che dovrebbe fare il legislatore è solo quello di prevedere una sanatoria, neanche tanto lunga, ad esempio di sei mesi, in ordine all'applicazione delle sanzioni.

Certamente sotto il profilo della pratica legislativa tutte le cose non sono al loro posto se pensiamo che il decreto ministeriale attuativo (199 del 19 ottobre 2012) è stato pubblicato sulla «Gazzetta Ufficiale» soltanto il 23 novembre e quindi entrerà in vigore l'8 dicembre, anche se lo stesso ministero delle Politiche agricole ebbe modo di precisare che comunque le nuove regole entravano in vigore lo scorso 24 ottobre.

In questa prima fase, nel presupposto che i termini di pagamento non sono ancora scaduti, si riscontrano le maggiori difficoltà in ordine all'obbligo della stesura del contratto in forma scritta. A nostro parere le norme contenute nel decreto ministeriale devono essere applicate prediligendo la sostanza sulla forma.

Ad esempio il contratto in forma scritta, formato anche utilizzando i documenti alternativi, in ogni caso deve precedere la cessione e come termine deve essere redatto nel giorno della consegna. Il decreto precisa che gli elementi del contratto possono essere riportati in comunicazioni o ordini antecedenti la consegna dei prodotti. Nell'articolo 3, comma 4 del decreto, non viene riprodotta la stessa formulazione per le fatture. Questo fa ritenere che gli elementi del contratto possano essere riprodotti anche nella fattura differita ma questa procedura non è condivisibile in quanto questo documento viene emesso dopo alcuni giorni o settimane dalla consegna dei prodotti ed è giuridicamente sbagliato che un contratto in forma scritta venga redatto dopo la consegna della merce. Ad dirittura si vorrebbe che gli elementi del contratto fossero contenuti alternativamente in più documenti; ad esempio la natura delle merci vendute, modalità di consegna, verrebbero indicate nella bolla di consegna, mentre il prezzo lo si rinvia alla fattura. Ma se un documento contabile assolve gli obblighi di cui all'articolo 62 deve contenere tutti gli elementi richiesti dalla predetta norma, come del resto precisa il medesimo comma 4 dell'articolo 3 del decreto.

Alcuni fornitori sono contrari a indicare il prezzo nella bolla di consegna in quanto ciò lederebbe la riservatezza, ma il prezzo è un elemento del contratto. Si può sopperire inviando la bolla per posta nella medesima giornata della consegna, oppure si può adottare un documento alternativo come l'ordine di acquisto o la fattura immediata. Comunque il prezzo può essere sostituito con riferimenti a elementi precisi come i listini dell'impresa cedente o mercuriali della Camera di commercio e simili; in questi casi non verrebbe esplicitato nella bolla l'importo preciso della transazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Il falso, industria criminale che brucia 100 mila posti

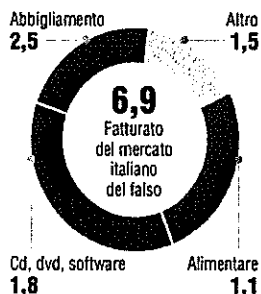
ROMA - «Spacciatori di falso». Ha definito così il direttore generale del Censis, Giuseppe Roma, i venditori di prodotti contraffatti, un mercato che fattura 6,9 miliardi. Un'economia criminale nelle mani delle mafie che sottrae al fisco 1,7 miliardi l'anno e brucia 110 mila posti di lavoro, secondo la ricerca "L'impatto della contraffazione sul Sistema Paese" del ministero dello Sviluppo economico e del Censis. Se i prodotti contraffatti fossero venduti legalmente la produzione aumenterebbe di 13,7 miliardi e il valore aggiunto di 5,5 miliardi, pari allo 0,35% del Pil. Numeri «allarmanti» per il sottosegretario allo Sviluppo economico, Massimo Vari. «Sono la riprova che la contraffazione non è solo una minaccia all'equilibrio economico delle imprese ma una piaga sociale e criminale». I settori più colpiti sono quelli classici del made in Italy come l'abbigliamento e gli accessori, con un mercato del falso di 2,5 miliardi, e l'alimentare sul quale la contraffazione pesa per 1,1 miliardi, ma anche cd, dvd e software (1,8 miliardi). Per il cibo, in particolare, la Coldiretti ha segnalato che l'Italian sounding (i prodotti stranieri con nomi italianeggianti) porta i danni a quota 60 miliardi mentre la Cia ha chiesto «tolleranza zero» contro le frodi. Ci sono settori come la cosmetica dove la contraffazione è cresciuta di 15 volte in 10 anni e nessun prodotto, secondo la ricerca, sfugge alle imitazioni dai farma-

ci ai freni per auto. Dietro ai prezzi stracciati ci sono sempre più spesso rischi per la salute e criminalità. «C'è una forte riconversione della criminalità organizzata verso la contraffazione perché è più conveniente di altri traffici e meno rischiosa», ha detto il comandante della Guardia di Finanza, Bruno Buratti. Per ridefinire la strategia nazionale il Presidente consiglio nazionale anticontraffazione, Daniela Mainini, ha convocato il 19 novembre a Milano gli stati generali della lotta alla contraffazione. Il direttore dell'Agenzia delle dogane, Giuseppe Peleggi, invece, ha proposto di depenalizzare i piccoli pacchi postali con prodotti contraffatti e introdurre forti sanzioni. «Un paio di scarpe Nike false? Vediamo se le compri ancora dopo una multa di mille euro», ha spiegato.

## Il falso in Italia

Ricerca sulla contraffazione del ministero dello Sviluppo Economico e Censis

Settori più colpiti:  
giro d'affari in miliardi



Se non ci fosse  
la contraffazione

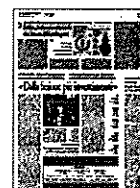
Posti di lavoro  
+ 110 mila

Entrate  
per il fisco  
+ 1,7 mld

Imposte,  
indotto incluso  
+ 4,6 mld

Aumento  
produzione  
+ 13,7 mld

ANSA-CENTIMETRI



ILLEGALITÀ. Censis e ministero dello Sviluppo

# La contraffazione brucia 110mila posti di lavoro

E al fisco le mafie sottraggono  
ogni anno 1,7 miliardi di euro

ROMA

«Spacciatori di falso». così Giuseppe Roman, direttore generale del Censis, ha definito i venditori di prodotti contraffatti, protagonisti di un mercato che fattura 6,9 miliardi di euro. Economia criminale in mano alle mafie che sottrae al fisco 1,7 miliardi di euro l'anno e brucia 110 mila posti di lavoro, secondo la ricerca «L'impatto della contraffazione sul Sistema Paese» del ministero dello Sviluppo e del Censis.

Se i prodotti contraffatti fossero venduti legalmente la produzione aumenterebbe di 13,7 miliardi e il valore aggiunto di 5,5, lo 0,35% del Pil. Numeri allarmanti per Massimo Vari, sottosegretario dello Sviluppo: «Sono la riprova che la contraffazione non è solo una minaccia all'equilibrio economico delle imprese, ma una piaga sociale e criminale che sta pregiudicando la ripresa».

I settori più colpiti, secondo lo studio, sono i classici del made in Italy come abbigliamento e accessori, con un mercato del falso di 2,5 miliardi, e l'alimentare sul quale la contraffazione

pesa 1,1 miliardi, ma anche cd, dvd e software (1,8 miliardi). Per il cibo, la Coldiretti ha segnalato che l'Italian sounding (i prodotti stranieri con nomi italianeggianti) porta i danni a 60 miliardi mentre la Cia ha chiesto tolleranza zero contro le frodi.

Nella cosmetica la contraffazione è cresciuta 15 volte in 10 anni e nessun prodotto, secondo la ricerca, sfugge alle imitazioni dai farmaci ai freni per auto. Dietro ai prezzi stracciati ci sono sempre più spesso rischi per la salute e organizzazioni criminali, a partire dalla camorra. «C'è una forte riconversione della criminalità organizzata verso la contraffazione perché è più conveniente di altri traffici e meno rischiosa», ha affermato Bruno Burrati, comandante della Guardia di Finanza. È una situazione di cui i consumatori «allo stesso tempo vittime e carnefici, non sembrano rendersi conto o non sono interessati perché convinti di fare affari», per Loredana Gulino, direttore generale per la Lotta alla contraffazione del ministero dello Sviluppo, che ha descritto una vera «industria del falso»

che, in risposta al calo delle vendite per la crisi, ha cambiato specializzazione dal lusso agli oggetti di vita quotidiana e puntato sul mercato elettronico.

Per ridefinire la strategia nazionale Daniele Mainini, presidente del consiglio anticontraffazione, ha convocato il 19 novembre a Milano gli stati generali della lotta alla contraffazione. «Il quadro normativo è ben definito ma l'aggravamento delle pene non ha risolto il problema», ha osservato, auspicando «un'applicazione più rigorosa delle norme». ●



**In Italia il mercato  
 del "contraffatto"  
 vale 6,9 miliardi**

**servizio a pag. 4**

Il 60% dei cittadini teme le sofisticazioni alimentari per la propria salute  
**Il "tarocco" a tavola spaventa gli italiani**  
*Il falso muove oltre 1mld di euro ma le cifre salgono se si aggiunge l'Italian sounding*

Le contraffazioni a tavola sono quelle più temute dagli italiani con sei cittadini su dieci (60 per cento) che le considerano addirittura più gravi delle frodi fiscali e degli scandali finanziari. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della presentazione della ricerca del ministero Sviluppo Economico-Censis dalla quale si evidenzia che la contraffazione alimentare vale in Italia 1,1 miliardi di euro che sale però a 60 miliardi se si considera il fenomeno dei prodotti italian sounding, ma non l'italian tasting come ha detto il presidente del Consiglio Mario Monti al Forum di Cernobbio dove è stata presentata una esposizione, dal parmesan al barbera bianco, dal provolone del Wisconsin ai pomodori san Marzano della California. "A spaventare sono soprattutto gli effetti sulla salute delle frodi a tavola che si moltiplicano nel tempo della crisi soprattutto con la diffusione dei cibi low cost. La frode alimentare è un crimine particolar-

mente odioso perché si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacità di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti" è quanto dichiara la Coldiretti. "Oltre un certo limite non è possibile farlo se non si vuole mettere a rischio la salute. Sul mercato si trovano ad esempio oli di oliva venduti come italiani a prezzi che non riescono a coprire neanche i costi di raccolta delle olive e lo stesso vale per prosciutti o formaggi "spacciati" come nostrani o italiani senza esserlo. Gli ottimi risultati dell'attività di contrasto messa in atto dalla Magistratura e da tutte le forze dell'ordine impegnate confermano la necessità di tenere alta la guardia e di stringere le maglie troppo larghe della legislazione a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata, voluto con una legge nazionale all'inizio dell'anno approvata all'unanimità dal parlamento italiano ma non ancora applicato per le resistenze co-

munitarie" prosegue la Coldiretti. "Un ritardo da colmare

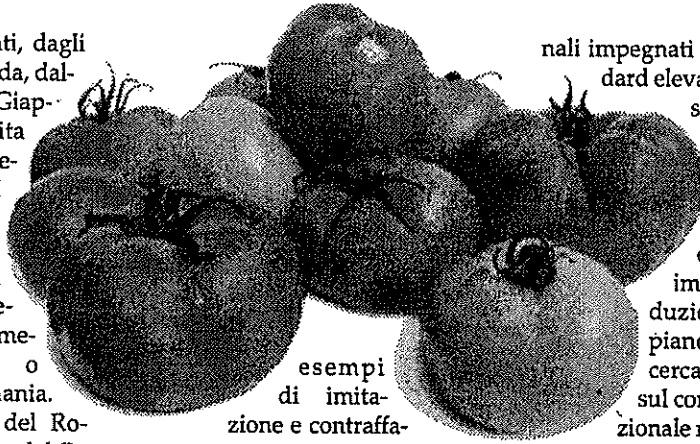
anche per contrastare il fenomeno dell'italian sounding all'estero che colpisce i prodotti più rappresentativi dell'identità alimentare nazionale come è stato evidenziato dall'esposizione della Coldiretti sui casi più eclatanti di pirateria alimentare nei diversi continenti dove sono state scovate delle inquietanti aberrazioni, dallo "Spicy thai pesto" statunitense al "Parma salami" del Messico, ma anche una curiosa "mortadella" siciliana dal Brasile, un "salami calabrese" prodotto in Canada, un "barbera bianco" rumeno, il "provolone" del Wisconsin, gli "chapagetti" prodotti in Corea, una strana "pizza polpa cipolla Basilicata" prodotta in Olanda e un preoccupante sugo "mascarpone e rucola" prodotto in Svezia. Le denominazioni Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono le più copiate nel mondo con il Parmesan diffuso



in tutti i continenti, dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, ma in vendita c'è anche il Parmesao in Brasile, il Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesao in tutto il Sud America, ma anche Pamesello in Belgio o Parmezan in Romania.

Per non parlare del Romano, dell'Asiago e del Gorgonzola prodotti negli Stati Uniti dove si trovano anche il Chianti californiano e inquietanti imitazioni di soppressata calabrese, asiago e pomodori San Marzano "spacciate" come italiane. E in alcuni casi sono i marchi storici ad essere "taroccati" come nel caso della mortadella San Daniele e del prosciutto San Daniele prodotti in Canada".

Il comune denominatore degli



esempi  
di imita-

zione e contraffa-

zione di prodotti agroalimentari italiani è l'opportunità, per un'azienda all'estero, di ottenere sul proprio mercato di riferimento un vantaggio competitivo associando indebitamente ai propri prodotti l'immagine del Made in Italy apprezzata dai consumatori stranieri, senza alcun legame con il sistema produttivo italiano e facendo concorrenza sleale nei confronti dei produttori nazio-

nali impegnati a garantire standard elevati di qualità". Bisogna combattere un inganno globale per i consumatori che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana sul piano internazionale cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi, ma è anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari come previsto dalla legge approvata all'unanimità dal Parlamento italiano all'inizio della legislatura e rimasta fino ad ora inapplicata conclude la Coldiretti.

**Alessandro Pecorella**



## Il falso cibo made in Italy vale 60 miliardi di euro

### Un'indagine del Censis conferma l'elevato giro d'affari intorno alle frodi agroalimentari che sfruttano la qualita' italiana

Le contraffazioni agroalimentari valgono in Italia 1,1 miliardi di euro, ma se si considera la circolazione di falsi alimenti italiani nel mondo, la cifra lievita fino ai 60 miliardi. Questo il frutto di un'indagine curata dal Censis per conto del ministero dello sviluppo economico. Di seguito, riportiamo i commenti delle organizzazioni agricole Coldiretti e [Confagricoltura](#).

Coldiretti: "Le contraffazioni a tavola sono quelle piu' temute dagli italiani, con sei cittadini su dieci (60%) che le considerano addirittura piu' gravi delle frodi fiscali e degli scandali finanziari. La ricerca del ministero dello sviluppo economico-Censis evidenzia che la contraffazione alimentare vale in Italia 1,1 miliardi di euro, che sale pero' a 60 miliardi se si considera il fenomeno dei prodotti italian sounding, ma non l'italian tasting come ha detto il presidente del consiglio Mario Monti al Forum di Cernobbio dove e' stata presentata un'esposizione che andava dal parmesan al barbera bianco, dal provolone del Wisconsin ai pomodori San Marzano della California. A spaventare sono soprattutto gli effetti sulla salute delle frodi a tavola, che si moltiplicano nel tempo della crisi soprattutto con la diffusione dei cibi low cost. La frode alimentare e' un crimine particolarmente odioso, perche' si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacita' di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti. Oltre un certo limite non e' possibile farlo se non si vuole mettere a rischio la salute. Gli ottimi risultati dell'attivita' di contrasto messa in atto dalla magistratura e da tutte le forze dell'ordine impegnate confermano la necessita' di tenere alta la guardia e di stringere le maglie troppo larghe della legislazione, a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata, voluto con una legge nazionale all'inizio dell'anno, approvata all'unanimita' dal parlamento italiano ma non ancora applicata per le resistenze comunitarie. Il comune denominatore degli esempi di imitazione e contraffazione di prodotti agroalimentari italiani e' l'opportunita', per un'azienda all'estero, di ottenere sul proprio mercato di riferimento un vantaggio competitivo, associando indebitamente ai propri prodotti l'immagine del Made in Italy apprezzata dai consumatori stranieri, senza alcun legame con il sistema produttivo italiano e facendo concorrenza sleale nei confronti dei produttori nazionali impegnati a garantire standard elevati di qualita'. Bisogna dunque combattere un inganno globale per i consumatori, che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana sul piano internazionale, cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi; ma e' anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo, dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari come previsto dalla legge approvata all'unanimita' dal parlamento italiano all'inizio della legislatura e rimasta fino ad ora inapplicata".

[Confagricoltura](#): "La contraffazione comporta un danno all'agroalimentare di 1,1 miliardi di euro. Una vera e propria aggressione alle produzioni del nostro Paese, che crea una perdita economica e d'immagine enorme e che vale quasi 40.000 posti di lavoro del settore. La contraffazione e' un fortissimo attacco al sistema agricolo e a tutto l'agribusiness, i quali appresentano oltre il 15% del Pil del Paese e garantiscono piu' del 10% dell'occupazione nazionale. Per combattere il fenomeno, sara' fondamentale il previsto organismo per la lotta all'agropirateria, che [Confagricoltura](#) si augura assuma le caratteristiche di un'agenzia di intelligence in grado di effettuare i controlli e perseguire i colpevoli. Serve anche un intervento, in sede Wto, per tutelare il sistema comunitario delle indicazioni geografiche, degli standard tecnici in campo ambientale e sociale".

Alex Giuzio, 23/10/2012

## Contraffazione alimentare: le considerazioni di Coldiretti e **Confagricoltura** sul business delle frodi

Le contraffazioni a tavola sono quelle piu' temute dagli italiani con sei cittadini su dieci (60 per cento) che le considerano addirittura piu' gravi delle frodi fiscali e degli scandali finanziari.

E' quanto afferma la Coldiretti in occasione della presentazione della ricerca del ministero Sviluppo Economico-Censis dalla quale si evidenzia che la contraffazione alimentare vale in Italia 1,1 miliardi di euro, che sale pero' a 60 miliardi se si considera il fenomeno dei prodotti italian sounding, ma non l'italian tasting come ha detto il presidente del Consiglio Mario Monti al Forum di Cernobbio dove e' stata presentata una esposizione, dal parmesan al barbera bianco, dal provolone del Wisconsin ai pomodori san Marzano della California.

A spaventare sottolinea la Coldiretti - sono soprattutto gli effetti sulla salute delle frodi a tavola che si moltiplicano nel tempo della crisi soprattutto con la diffusione dei cibi low cost. La frode alimentare - continua Coldiretti - e' un crimine particolarmente odioso perche' si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la ridotta capacita' di spesa, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti. Oltre un certo limite non e' possibile farlo se non si vuole mettere a rischio la salute.

Gli ottimi risultati dell'attivita' di contrasto messa in atto dalla Magistratura e da tutte le forze dell'ordine impegnate confermano la necessita' di tenere alta la guardia e di stringere le maglie troppo larghe della legislazione a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata, voluto con una legge nazionale all'inizio dell'anno approvata all'unanimita' dal parlamento italiano ma non ancora applicato per le resistenze comunitarie.

Il comune denominatore degli esempi di imitazione e contraffazione di prodotti agroalimentari italiani e' l'opportunita', per un'azienda all'estero, di ottenere sul proprio mercato di riferimento un vantaggio competitivo associando indebitamente ai propri prodotti l'immagine del Made in Italy apprezzata dai consumatori stranieri, senza alcun legame con il sistema produttivo italiano e facendo concorrenza sleale nei confronti dei produttori nazionali impegnati a garantire standard elevati di qualita'.

"Bisogna combattere un inganno globale per i consumatori che - conclude la Coldiretti - causa danni economici e di immagine alla produzione italiana sul piano internazionale cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto per la tutela delle denominazioni dai falsi, ma e' anche necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari come previsto dalla legge approvata all'unanimita' dal Parlamento italiano all'inizio della legislatura e rimasta fino ad ora inapplicata".

Commentando la stessa indagine Censis, **Confagricoltura** commenta: "La contraffazione comporta un danno all'agroalimentare di 1,1 miliardi di euro. Una vera e propria aggressione alle produzioni del nostro Paese che crea una perdita economica e d'immagine enorme, che vale quasi 40.000 posti di lavoro del settore".

"La contraffazione spiega **Confagricoltura** - e' un fortissimo attacco al sistema agricolo e a tutto l'agribusiness che rappresentano oltre il 15% del Pil del Paese e garantiscono piu' del 10% dell'occupazione nazionale".

Per combattere il fenomeno, sara' fondamentale il previsto organismo per la lotta all'agro pirateria, che **Confagricoltura** si augura assuma le caratteristiche di un'agenzia di intelligence in grado di effettuare i controlli e perseguire i colpevoli. Serve anche un intervento, in sede WTO, per tutelare il sistema comunitario delle indicazioni geografiche, degli standard tecnici in campo ambientale e sociale.

Data di pubblicazione: 23/10/2012

Proposta del Consorzio Parmigiano Reggiano dopo il Sial

# Un codice anti-falso

## Svolta etica per tutte le fiere food

DI GIUSY PASCUCCI

**U**n codice interno alla Fiere del food europeo contro l'esposizione di prodotti «falsi». Una clausola che imponga una vera e propria assunzione di responsabilità da parte degli espositori per evitare che vengano esposti e promossi prodotti che ledono la normativa comunitaria. È la proposta che sta preparando il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** in risposta all'ennesimo caso di contraffazione, scoperto questa volta non già in un supermercato Usa, ma nel ben più prestigioso Sial, il salone internazionale dell'agroalimentare di Parigi. Secondo quanto anticipato a *ItaliaOggi* da **Riccardo Deserti**, condirettore del Consorzio, si tratterebbe di una proposta da far adottare sia a livello nazionale che europeo a tutela di tutte le produzioni tipiche. «È la seconda volta in un anno che ci troviamo ad affrontare questo problema. Era già successo all'Anuga in Colonia», ha detto Deserti. «Già non possiamo far nulla quando troviamo nei supermercati i finti formaggi Parmigiano-Reggiano, ma addirittura che vengano a promuoverli a casa nostra è assurdo. Per questo stiamo formalizzando una proposta per cui tutte le fiere food si dotino di un codice interno che obblighi il rispetto quantomeno della normativa comu-

nitaria. Le aziende espositrici dovranno assumersi la responsabilità del rispetto della normativa dei prodotti da loro esposti». Deserti ha spiegato che, come in ogni fiera, il Consorzio ha effettuato le attività di controllo e verifica degli espositori per vedere i prodotti proposti. «In questo caso abbiamo individuato quattro formaggi "Parmesan" prodotti da tre imprese statunitensi e da una egiziana. Abbiamo subito richiesto l'intervento dell'autorità francese, simile al nostro Ispettorato frodi, **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes** che ha consentito di rimuovere il prodotto dall'esposizione».

Contro gli espositori responsabili

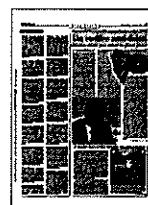
di aver violato la normativa comunitaria sfruttando la denominazione evocativa del re dei formaggi, il Consorzio sta valutando se procedere all'azione legale. Tuttavia, la proposta che il Consorzio si appresta a presentare non sarà il solo strumento a tutela delle contraffazioni. A breve entrerà, infatti, in vigore il pacchetto latte che obbliga gli stati membri ad agire in caso di contraffazioni sul proprio territorio senza attendere il sollecito delle organizzazioni. «Abbiamo ottenuto un ottimo risultato con il ritiro dei prodotti. È stata una prova generale dello strumento dell'ex officio. Siamo nelle more della definitiva pubblicazione del pacchetto latte che impone l'obbligo ai singoli Stati membri di mettere in atto quelle

azioni di controllo e sanzionatorie che oggi richiedono il nostro intervento primario», ha aggiunto Deserti. «L'azione ha funzionato bene per gli ottimi rapporti che abbiamo con le autorità francesi. Ma dal 1 Gennaio 2013 spetterà agli stati membri attivarsi obbligatoriamente senza attendere il nostro intervento. È un aspetto di importanza fondamentale per la tutela del nostro Parmigiano Reggiano l'aver ottenuto un risultato così».

© Riproduzione riservata



Riccardo Deserti





NUOVE DENOMINAZIONI ILLUSTRATE NELLA SEDE DEL CONSORZIO TUTTE LE NOVITA' INTRODOTTE

# Pacchetto qualità, ecco cosa cambia per chi produce parmigiano reggiano

Per il «Prodotto di montagna» fissati requisiti rigidi su foraggi e lavorazione in caseificio

Il Gli effetti del «Pacchetto qualità» approvato dall'Unione europea su questioni centrali quali programmazione produttiva, tutela del prodotto e nuove possibilità di valorizzazione del prodotto di montagna sono stati al centro del seminario organizzato ieri a Reggio Emilia dal Consorzio del Parmigiano-Reggiano.

Ai lavori, moderati dal direttore del Consorzio di tutela, Leo Bertozzi, sono intervenuti il presidente Giuseppe Alai, il condirettore Riccardo Deserti, Laura Marisa La Torre, dirigente del Ministero per le politiche agricole e alimentari, l'avvocato Giorgio Bocedi e Simona Pigoni, direttore dell'organismo di Controllo Qualità Parmigiano-Reggiano.

Deserti ha affrontato il tema cruciale della giornata, spiegando che il Pacchetto qualità consentirà di utilizzare la denominazione «prodotto di montagna». Ha comunque sottolineato che la denominazione definisce l'origine e non una qualità diversa.

Si tratterà di una ulteriore menzione di origine, da affiancare alla Dop.

La normativa entrerà in vigore a inizio anno, ma i criteri sono ancora da definire. Non appena saranno noti, il Consorzio indicherà le proprie linee guida.

L'ulteriore menzione di origine sarà possibile soltanto in quei territori riconosciuti come montani dal Regolamento comunitario. All'interno del comprensorio produttivo del Parmigiano-Reggiano sono coinvolti complessivamente 69 comuni, nei quali sono attivi

112 caseifici, che nel 2011 hanno prodotto qualcosa come 700 mila forme di parmigiano, equivalenti al 22 per cento del totale.

Dato per scontato che la lavorazione e la trasformazione del latte dovranno avvenire in territorio montano, Deserti ha ricordato che la normativa fissa comunque dei limiti per l'utilizzo dei foraggi, che dovranno provenire almeno per metà dalla zona montana. Parimenti, la stagionatura delle forme, almeno fino a 12 mesi dovrà avvenire in area montana.

E' stato ipotizzato che, tenendo conto delle restrizioni che saranno imposte, il quantitativo di formaggio che potrà utilizzare il marchio «prodotto di montagna» sarà assai inferiore. Per il Consorzio, l'obiettivo minimo è comunque quello di arrivare 100 mila forme, equivalenti a circa il 3 per cento della produzione del comprensorio.

Con l'introduzione della denominazione «prodotto di montagna» diventeranno illegali altre denominazioni come «caseificio di montagna», «qualità di montagna» o altro, che potrebbero generare confusione.

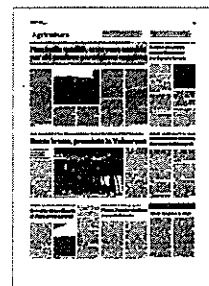
«E' un passaggio fondamentale per tante aree del nostro Paese e ampie zone di produzione del Parmigiano-Reggiano - ha commentato il presidente del Consorzio, Giuseppe Alai - perché fissando i criteri in base ai quali l'uso di questa menzione sarà possibile, si scongiura il rischio di abusi».

L'avvocato Giorgio Bocedi si è soffermato su un'altra delle novità introdotte dal Parlamento euro-

peo in seduta plenaria: l'introduzione di quella tutela «ex-officio» che impegna gli Stati membri della Ue a monitorare e a far rispettare nei propri territori le denominazioni protette provenienti da altri Paesi.

In proposito, Alai ha sottolineato che la disposizione rappresenta «un passo in avanti decisivo per la creazione di un sistema di protezione non più basato solo sul lavoro degli enti di tutela a contrasto di contraffazioni e frodi, ma fondato su un obbligo di intervento degli stessi Stati in una logica di reciprocità e, perciò, di vera Comunità Europea».

Simona Pigoni, del Controllo qualità ha illustrato tutte le attività svolte fatte dall'organismo e ricordato anche i numerosi controlli effettuati in seguito al terremoto dello scorso maggio per evitare che potesse essere messo in commercio formaggio non idoneo a chiamarsi parmigiano reggiano. ♦



**LA DENUNCIA MARINI: RIGORE SUI CONTI E OCCHI CHIUSI SULLE FRODI ALIMENTARI**

# Coldiretti attacca l'Ue dei 'ragionieri' «I cibi tarocchi ci rubano 60 miliardi»

Dall'inviato  
**Achille Perego**  
■ CERNOBBIO

**UNA FAMIGLIA** su quattro in difficoltà, all'8% manca l'indispensabile e una su due che pensa che il futuro sarà ancora peggio. Soprattutto con una classe politica fragile che per la metà degli italiani è responsabile della crisi. Non è una bella fotografia quella scattata dall'indagine sul 'comportamento degli italiani al tempo della crisi' realizzata da Coldiretti-Swg e presentata ieri al XII Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione a Cernobbio. Certo, gli italiani hanno cambiato abitudini. Il 53% ricicla gli abiti smessi nel cambio stagione, il 51% taglia viaggi e vacanze e la metà spende meno in bar e ristoranti. Così aumenta il consumo di caffè (+3,3%) e fette biscottate (+5,9%) per la colazione a casa. O di farina (8,3%), uova (5,3%) e burro (2,8%) per pane, pasta, conserve e dolci fai-da-te. Ma anche se si tagliano gli sprechi (due italiani su tre) e si consuma più pasta (+3,6%) e meno carne (-5,5%), non si può pensare che non rimettendo in tasca un po' di potere d'acquisto a chi guadagna 500 euro al mese, si possa far partire la ripresa. E oltre certi limiti, avverte il presidente di Coldiretti Sergio Marini, i prezzi degli alimentari non possono scendere altrimenti è a rischio anche la salute. Ma con l'aumento dell'Iva

(che peserà per mezzo miliardo sulla tavola) i consumi scenderanno ancora.

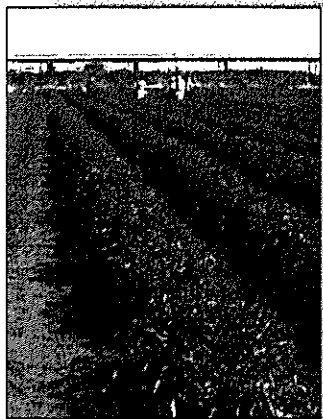
**IL GOVERNO** dovrebbe scegliere altre strade, dal taglio degli sprechi alla vendita dei beni pubblici (terreni compresi) fino a un sacrificio sui patrimoni più importanti. Quello che conta è ridare fiducia al Paese puntando su innovazione, gli investimenti, creatività, giovani, etica del lavoro, coesione sociale e qualità del made in Italy. Quel che ha fatto in questi anni l'agricoltura italiana (che ha lanciato ieri anche il primo latte Uht made in Italy), unico settore a veder crescere l'occupazione del 10%, il Pil dell'1% e l'export che nel 2012 toccherà il record di oltre 31 miliardi di euro.

**NONOSTANTE** la concorrenza sleale del falso made in Italy, mostrato a Cernobbio in un museo degli orrori: dal Parmesan americano ai Chappagetti coreani fino al gorgonzola del Wisconsin o alla mortadella del Brasile. Il fatturato del cibo tarocco supera i 60 miliardi e scippa 300mila posti di lavoro. Anche con i wine kit (20 milioni di bottiglie di pseudo vini italiani in polverine, dal Chianti al Barolo) prodotti anche in Svezia con l'Europa del rigore sui conti, denuncia Marini, che chiude gli occhi su questa frode.



## Green economy e agricoltura

## Difendiamo il made in Italy



*Parla Nicodemo Oliverio: pensiamo a stili di vita più sostenibili. Stop tasse su reddito agricolo*

● A PAGINA 4

# La green economy per ripartire

*Intervista con Nicodemo Oliverio, capogruppo in commissione Agricoltura alla Camera dobbiamo difendere il "made in Italy" alimentare e pensiamo a stili di vita più sostenibili*

DI GIAMPAOLO TARANTINO

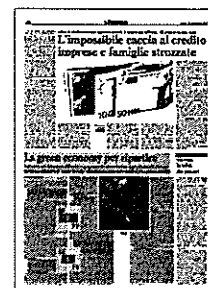
La fine dell'annata agraria può essere l'occasione per fare il punto sullo stato di salute dell'agricoltura italiana con l'onorevole Nicodemo Oliverio, capogruppo della commissione agricoltura alla Camera.

**Le società agricole di capitali perdono le agevolazioni fiscali. La legge di stabilità ha anche cancellato la possibilità per le società a responsabilità limitata, che svolgono esclusivamente attività agricola, di optare per la tassazione su base catastale. Quali saranno le conseguenze per il settore?**

Ha presente la storia dell'asino a cui il padrone aveva insegnato a non mangiare? L'agricoltura rischia di finire allo stesso modo, colpita a morte da una visione miope. Non è accettabile tassare ulteriormente il reddito agricolo. Nessuno nega che storture e inadeguatezze vadano combattute, ma l'azione va condotta in maniera mirata, attraverso razionalizzazioni che non mettano a repentaglio la sopravvivenza dell'intero settore. Nel merito, va detto che negli ultimi anni, la legislazione italiana ha favorito la natura giuridica delle imprese agricole in società di capitali e società a responsabilità limitata. Molti imprenditori hanno optato per questa scelta in virtù del regime fiscale che consentiva la possibilità di tassazione su base catastale. Azzerare tutto significa mettere in grandi difficoltà tante imprese e mettere a rischio molti posti di lavoro

**Cosa propone il Pd?**

Chiediamo al ministro Catania di sostenere un nostro



emendamento che ripristina l'attuale regime fiscale. O meglio, dovrei dire "il" nostro emendamento, visto che è l'unico su cui puntiamo nel settore. In un momento di grande crisi il Pd vuole dare un segnale di responsabilità, rinunciando a sterili ostruzionismi e decidendo, assieme al capogruppo Franceschini e al relatore Baretta, di rivolgere la nostra attenzione esclusivamente su questo punto fondamentale. Per questo non intendiamo fare sconti né passi indietro.

**Nonostante la crisi, grazie alla green economy, si stima che ci sia l'opportunità di creare posti di lavoro nelle campagne. Il "nuovo agricoltore" capace di adattare le nuove tecnologie al settore può dare un contributo per aiutare l'Italia ad uscire dalla recessione?**

Senza dubbio. l'universo della green economy offre una quantità formidabile di vantaggi ed opportunità all'agricoltura, che oggi ha di fronte a sé la grande sfida della multifunzionalità. Significa diversificare le attività produttive, creare diverse forme di reddito per gli imprenditori e i lavoratori agricoli, generare nuovo e più alto valore aggiunto. Si

apre un mondo capace di muovere capitali, creare occupazione di fascia alta e promuovere la tutela dell'ambiente. Le grandi aspettative degli agricoltori nell'economia verde sono pienamente condivisibili, specialmente in periodi come quello che stiamo attraversando, caratterizzato da una preoccupante stagnazione dei prezzi delle "commodity" agricole.

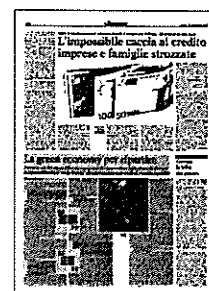
**Quali novità si affacciano nel settore dell'agricoltura "verde"?**

L'aspetto più importante riguarda la produzione di energia rinnovabile da energia solare o biomasse. Per incentivare il settore, Ue e Stati nazionali stanno introducendo normative fortemente incentivanti. La filosofia che ispira queste iniziative considera la green economy un grande cantiere che valorizza le economie locali, contribuendo nel contempo a dar forma a una economia e ad uno svi-

luppo ecosostenibile. Vanno in questo senso le normative tese a promuovere il riutilizzo dei reflui nelle aziende zootecniche e quelle che incoraggiano l'installazione integrativa di sistemi elettrogeni fotovoltaici nei campi rurali.

**Con la pesante flessione dei consumi interni, le esportazioni sono sempre più fondamentali per la nostra economia. Un motivo in più per alzare la guardia contro chi vende prodotti "made in Italy" contraffatti. La legislazione italiana offre garanzie sufficienti per tutelare i prodotti più rappresentativi della nostra identità alimentare? Quanto pesano le resistenze a livello comunitario?**

La protezione del "made in Italy" in agri-



# laDiscussione

coltura per il Partito democratico è la madre di tutte le battaglie. Negli ultimi tempi le pressioni da parte delle grandi lobby internazionali si sono moltiplicate, assumendo la forma di una vera e propria resistenza, anche a livello comunitario. Per vincere queste pressioni dobbiamo osare, farci protagonisti di una grande iniziativa europea a sostegno della qualità del "made in Italy". Un obiettivo prioritario e strategico per il futuro del nostro Paese. Dobbiamo poi lavorare in casa nostra, migliorando la legislazione del settore. Grandi passi avanti sono stati fatti recentemente, per esempio, con l'approvazione della norma che innalza la concentrazione di succo nei soft drink e in quella che ridefinisce l'etichettatura

dell'olio d'oliva, impedendone la contraffazione.

### Quali le prossime tappe?

Ora bisogna proseguire su questa strada, e armonizzare in tal senso tutta la legislazione relativa all'agroalimentare. Infine, dobbiamo rafforzare il sistema dei controlli a tutti i livelli e denunciare le frodi e gli abusi a livello nazionale ed internazionale. Serve una capacità, interna ed esterna, di monitoraggio costante affinché non ci si trovi poi a chiudere il recinto quando gli animali sono già scappati.

### Un programma ambizioso...

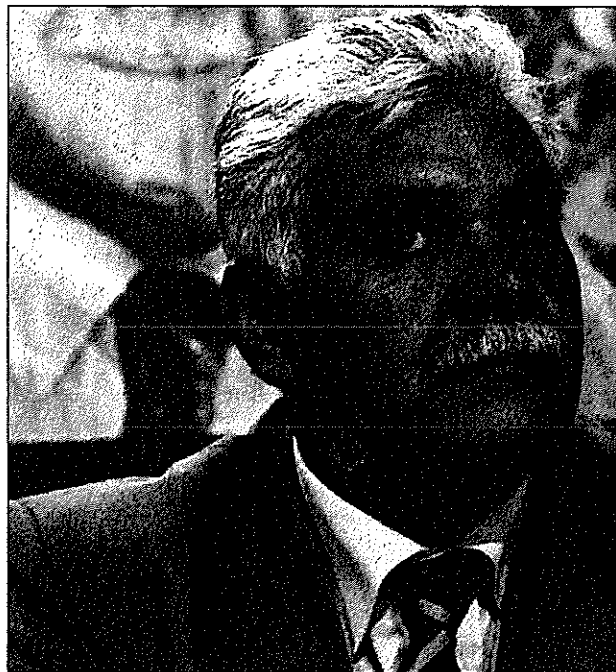
Non c'è dubbio. Il lavoro è tanto, e va affrontato insieme alle grandi realtà sociali che operano sul territorio. Penso a Coldiretti, alla Cia, a **Confagricoltura**. Ecco, il primo passo è aprire alla cooperazione responsabile con queste grandi realtà. Concertare, in questo settore, vuol dire mettere in

campo tutte le migliori energie e muoverle verso obiettivi strategici comuni come il rilancio del made in Italy e il contrasto alle forti pressioni delle lobbies. Solo così saremo in grado di raccogliere le sfide che attendono il settore: aumentare la produttività e valorizzare la qualità dei nostri prodotti, tutelare l'ambiente e rilanciare la competitività, anche e

soprattutto attraverso l'economia verde.

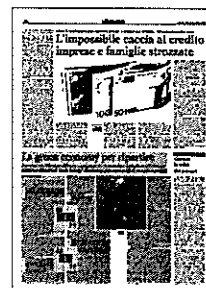
### Quindi la green economy può dare un contributo importantissimo alla crescita?

Precisamente. Ma con una avvertenza. Perché si passi a questo "nuovo mondo" occorre avere il coraggio di rimettere in gioco mentre modelli di consumo e stili di vita. Le potenzialità della green economy restano ancora grandemente inespresse, perché per coglierle fino in fondo è necessario pensare a una radicale evoluzione culturale che punti a coniugare il benessere al rispetto delle realtà più deboli, la competitività alla solidarietà. Sotto questo aspetto occorre tornare a guardare all'economia come a un volano e a un riferimento formidabile del sistema economico e culturale italiano. L'agricoltura sfama noi e i nostri figli, protegge l'ambiente dal dissesto idrogeologico, contribuisce a rendere il paesaggio italiano uno dei più apprezzati del mondo e mantiene in vita i territori rurali. L'agricoltura è il sistema economico "reale" per eccellenza, perché nei momenti congiunturali negativi non chiude e non delocalizza. L'agricoltura è, infine, fare impresa: cercare soluzioni innovative e competitive.



Nicodemo Oliverio

*Non è giusto tassare ancora il reddito agricolo*      *Puntiamo sulle energie rinnovabili*



L'agricoltura

## Sicurezza del cibo, la garanzia dell'etichetta

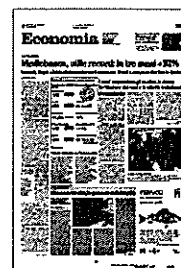
L'Ue: sono permessi  
circa 400 additivi  
Rischio contraffazione  
Paola Gargiulo

Ma da dove arriva il cibo che mangiamo ogni giorno? E soprattutto che cosa nasconde? Una buona domanda e non solo per i fanatici del mangiar sano, l'esercito che ragiona a chilometro zero. Al contrario la domanda si estende ad un pubblico più vasto e coinvolge tutta la rete dai campi alle tavole del mondo passando per qualche laboratorio dell'ufficio centrale repressione frodi del ministero delle politiche agricole. In fondo è anche di questo che si sta discutendo al salone del gusto di Torino. Antipatico da ricordare ma il cibo, che indubbiamente si produce sui campi, viene da lontanissimo. Il viaggio comincia nelle imprese di fertilizzanti, pesticidi, sementi. Ne sanno qualcosa le multinazionali della chimica i cui proventi sul mercato degli additivi fanno stampare il sorriso agli azionisti di riferimento. Ciò che emerge è un

mercato dell'alimentazione in cui il gusto è la salubrità lasciano ampio spazio alla tecnologia. Cibo facile da reperire e a buon mercato. La chimica è non solo nemica del gusto ma fa a cazzotti con la salute. L'unione europea, attento censore, attraverso l'EFSA (autorità sulla sicurezza alimentare) ci fa sapere che gli additivi permessi sono circa 400 indicati con la lettera E seguita da un numero a tre o raramente a quattro cifre. Si tratta di un numero molto alto, un po' complicato da tradurre. A spanne si può dire che ogni additivo ha una sua ammissibilità che si misura con la formula dose giornaliera espressa in milligrammi di additivo ingerito per kg di peso corporeo. Nel nostro paese, per esempio, sono in molti a temere come la peste le oscure informazioni stampate sul retro dei prodotti, si sentono presi in giro. Temono le contraffazioni: sei cittadini su dieci le considerano più gravi delle frodi fiscali. Una buona etichettatura aiuta i consumatori ad effettuare una scelta oculata in fase

di acquisto dei generi alimentari. Abbiamo una norma di principio che si fonda su questo principio ma è ancora inapplicato l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti. L'obiettivo è tutela preventiva: il consumatore deve essere sottratto ad una comunicazione ingannevole sui prodotti alimentari, con ciò si garantisce la sicurezza e la qualità della produzione agroalimentare e si rafforza la competitività del settore e la difesa del made in Italy che ogni anno perde, solo nel comparto agroalimentare, 1 miliardo di euro a causa della contraffazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Made in Sicily Istituiti dalla Regione anche per tutelare i consumatori liberando il settore dell'agroalimentare da frodi e agromafie

## Due «marchi» per le bontà siciliane

Cinque provvedimenti per migliorare la commercializzazione dei prodotti agricoli

DI FABIO SCAVUZZO

**C**ombattere frodi e agromafie, e al contempo provvedere alla difesa e alla valorizzazione del «Made in Sicily», con la nascita del marchio «Sicilia» e del logo «Sicilia km zero»: è diviso in cinque provvedimenti il "pacchetto Aiello", che contiene iniziative assunte, tramite appositi decreti, dall'assessore regionale alle Risorse agricole e Alimentari, Francesco Aiello, per migliorare la commercializzazione dei prodotti agricoli e al tempo stesso tutelare i consumatori liberando il settore dell'agroalimentare da frodi e agromafie. «La scelta — dice Aiello — è quella di promuovere la Sicilia e i suoi prodotti in modo concreto e a tutela degli operatori e dei consumatori. Abbiamo seguito le linee di indirizzo della Comunità Europea e del pacchetto qualità con il dichiarato obiettivo di valorizzare i prodotti tipici e tradizionali e di favorire il consumo a km 0 attraverso serrati controlli e azioni di certificazione».

Nel piano, sottolinea Aiello, anche premialità per le aziende che si adegueranno e, ad esempio, utilizzeranno il «Marchio Sicilia»: per chi non rispetta le regole, invece, taroccando le merci e giocando sulla salute dei cittadini, ci sarà addirittura una *black list*.

Ma cosa contiene, nello specifico, il «pacchetto Aiello»? Il primo provvedimento riguarda la «Sal-

vanguardia della produzione agricola siciliana». Attraverso il dipartimento Interventi infrastrutturali dell'assessorato «saranno incrementati i controlli su tracciabilità del prodotto e sua etichettatura con annesse sanzioni in caso di inadempienze. Le aziende recidive finiranno in una sorta di *black list*, pubblicata sul web, che le escluderà per tre anni da qualunque programma di intervento dell'assessorato stesso». Il secondo decreto dota invece la Regione del cosiddetto «Psari», il piano dei servizi avanzati, ricerca e innovazione, a cui viene abbinata una vera e propria rete che avrà il compito di certificare la qualità del prodotto siciliano. Il terzo decreto istituisce invece il marchio certificativo di qualità «Sicilia» per portare le produzioni dell'Isola all'interno dei mercati internazionali, forti dell'origine, della salubrità e dell'impiego di tecniche che favoriscono la salvaguardia dell'ambiente riducendo al minimo l'uso di sostanze chimiche. Guarda alle eccellenze gastronomiche territoriali e alle produzioni biologiche il quarto decreto che istituisce il logo «Sicilia km zero» che punterà al consumo e alla commercializzazione delle produzioni agricole siciliane di qualità, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi e naturalmente la tracciabilità. Infine, il progetto di educazione alimentare «Vivi sano mangia siciliano» per incrementare l'uso a tavola dei prodotti siciliani che costituiscono la base della dieta mediterranea.



Prodotto simbolo | pomodori di Pachino



## Interventi & Repliche

### Slow Food e la mozzarella Dop(ata)

Caro direttore, nei giorni scorsi sono comparsi su diversi organi di stampa articoli con titoli del tipo: «Mozzarella di Bufala Campana Dop fasulla al Salone del Gusto» oppure «Non era di bufala campana. Mozzarella sequestrata al Salone» o ancora «Al Salone del Gusto in vendita mozzarella di bufala falsa: sequestrata» e addirittura «Sigilli alla mozzarella Dop(ata)». In quanto organizzatori dell'evento, riteniamo necessario fornire informazioni più precise e fare alcune fondamentali precisazioni. In primo luogo è opportuno evidenziare che non c'è stato alcun sequestro di prodotto ma solo di materiale pubblicitario: il problema, ravvisato dai militari del comando carabinieri politiche agricole e alimentari (Nucleo antifrodi di Parma) su segnalazione degli agenti vigilatori della sezione ispettiva del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop, è infatti solo la presenza di materiale pubblicitario non idoneo. In sostanza, un produttore campano di mozzarelle da latte di bufala non aderente al Consorzio esponeva (nel materiale pubblicitario: cartelli, depliant e biglietti da visita; non sulle confezioni del prodotto) una dicitura che per legge può essere riportata solo dai produttori aderenti al Consorzio: «Mozzarella di bufala campana». In secondo luogo è utile segnalare che il produttore cui sono stati sequestrati i materiali pubblicitari non ha subito la chiusura dello stand o altri provvedimenti sanzionatori rispetto alla sua presenza alla manifestazione Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre. Si tratta infatti di un produttore di qualità, selezionato dalla nostra organizzazione poiché conosciuto e apprezzato. Certo, stigmatizziamo il

fatto che abbia utilizzato una dicitura che per legge non può utilizzare e infatti siamo stati in contatto sia con i carabinieri che con il Consorzio nelle ore in cui avveniva il sequestro del materiale. Tuttavia, riteniamo che travisare un episodio come questo non faccia bene né al produttore che ha sbagliato né al Consorzio stesso: i titoli di numerosissimi articoli comparsi fanno pensare al sequestro di prodotto di bassa qualità, privo di garanzie. Fanno pensare a una delle tante frodi o sofisticazioni che costituiscono un grave danno all'economia alimentare del nostro Paese e spesso anche un rischio per la salute dei consumatori. Non è questo il caso ed è utile riportare la notizia nell'alveo della corretta informazione: il produttore non può per legge usare nel materiale pubblicitario il nome del prodotto Dop, ma questo non significa in alcun modo che il suo prodotto non sia di qualità o che non sia possibile per lui partecipare a eventi quali il Salone del Gusto e Terra Madre.

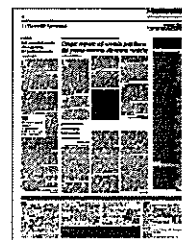
**Ufficio Stampa Slow Food**

Bra (Cuneo)

*Non abbiamo mai scritto nel nostro articolo di sequestro di mozzarella al Salone del Gusto ma di sequestri di cartelli espositivi, biglietti da visita e depliant non veritieri, come l'ufficio stampa di Slow Food conferma. Del resto, una mozzarella di bufala non Dop ma spacciata come tale resta per noi una mozzarella Dop(ata), come nel nostro titolo, anche se il suo produttore è*

*conosciuto e apprezzato dagli organizzatori. Morale della favola secondo Slow Food: non tutte le mozzarelle sono Dop, ma di queste alcune sono un po' più Dop delle altre.*

(An. Fi.)





## [ FERTILIZZANTI ] Il 18% dei prodotti sul mercato presenta irregolarità **“Progetto qualità” per i concimi**

[ DI ALESSANDRO MARESCA ]

**N**el 2011 il 18% dei concimi in commercio è risultato irregolare e i dati dei primi sei mesi di quest'anno sono in linea con questa percentuale. L'illecito più diffuso è la mancata rispondenza in etichetta del titolo (quantità di elementi nutritivi) e del peso del concime contenuto nei sacchi confezionati. Le altre irregolarità più comuni sono la non conformità delle indicazioni obbligatorie in etichetta e la mancata iscrizione al registro dei fertilizzanti e dei produttori prima dell'immissione in commercio. Più raramente si ha a che fare con prodotti non contemplati dall'attuale legislazione italiana o europea.

Il dato, elaborato dall'Icqr (Repressione frodi), è stato riferito da Emilio Gatto, direttore generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agroalimentari del Mipaaf, intervenuto alla tavola rotonda “Sicurezza alimentare: il controllo su frodi e qualità dei fertilizzanti” organizzato da Assofertilizzanti (Federchimica) in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione nell'ambito del “Salone della ricerca, innovazione e sicurezza alimentare” che si è tenuto a Milano il 16 ottobre scorso.

«A tutela degli agricoltori – ha detto Gatto – che devono poter disporre di fertilizzanti a titolo garantito, sicuri per l'ambiente ed efficaci per le loro produzioni, effettuiamo dai

Nasce dall'accordo fra Assofertilizzanti e Icqr. Il “marchio” entro il 2013

1.200 ai 1.500 controlli ogni anno, comprese le verifiche dei prodotti “borderline”, oltre che per la frode commerciale anche una possibile frode fiscale». Infatti l'Iva sui fertilizzanti è del 4% mentre sugli agrofarmaci sale al 10%.

Per contrastare le frodi nel campo dei fertilizzanti è stato stipulato un accordo di collaborazione fra Assofertilizzanti e Icqr con lo scopo di favorire la commercializzazione di prodotti a norma e, allo stesso tempo, anche per aiutare le ditte a migliorare la loro produzione. «Effettuiamo un'attività di ricerca – spiega Gatto – su campioni anonimi, in genere prelevati dalle ditte associate ad As-

sofertilizzanti contestualmente a quelli che utilizziamo per la nostra attività istituzionale di controllo. Sui primi 197 campioni esaminati 29 sono risultati irregolari, ossia il 15%, con una incidenza un po' più bassa rispetto alla media globale».

Nel contesto dell'accordo nasce il Progetto Qualità che, come ci tiene ad affermare Francesco Caterini, presidente di Assofertilizzanti, «è volto a incrementare costantemente la qualità dei concimi e a rispondere al meglio alle esigenze dei produttori, degli agricoltori e dell'ambiente».

Entro il 2013 dovrebbe essere lanciato un marchio di qualità con un sistema a punteggio sulla base di uno specifico disciplinare redatto con la collaborazione di Certiquality (organismo accreditato per la certificazione dei sistemi di gestione aziendale per la qualità, l'ambiente, la sicurezza e nella certificazione di prodotto) che verificherà la rispondenza dei produttori ai requisiti richiesti. Il marchio andrebbe praticamente a sostituire quello dell'Icqr (Istituto per il controllo dei fertilizzanti) che ogni anno, per 12 mesi, lo concede alle ditte che hanno superato i controlli analitici.

«Il nostro obiettivo – ha detto Caterini – è praticamente azzerare la percentuale delle produzioni non a norma. Tutto ciò nell'ambito di un processo ambizioso ma realistico che prevede: lo sviluppo dell'innovazione, la riduzione dei gas che incidono sull'effetto serra, la divulgazione del corretto uso dei fertilizzanti e l'incremento della qualità dei prodotti».

Nel suo intervento alla tavola rotonda Massimo Galbiati, del Dipartimento di bioscienze dell'Università di Milano, ha ricordato che i fertilizzanti, assieme alla genetica, sono stati la chiave di volta per sostenere la produttività delle colture e consentire di produrre tutto il cibo necessario per la popolazione mondiale. «Adesso però bisogna fare un ulteriore passo avanti – ha detto Galbiati –. È infatti necessario incrociare genetica e fertilizzazione creando piante sempre più produttive e concimi ad elevata efficienza da somministrare alle piante nelle quantità e modalità specifiche per ottenere le produzioni più elevate».

### FUTURO

I fertilizzanti dovranno essere realizzati in funzione delle specifiche esigenze delle nuove varietà di piante che la genetica riuscirà a selezionare, per garantire la massima produttività e cibo per tutti.