

## Capitolo ventunesimo

# Qualità e sicurezza alimentare

### *La qualità e la tutela dei prodotti agro-alimentari*

*Andamento dei prodotti a denominazione* – L'Italia continua a detenere il primato comunitario delle DOP e IGP, arrivate a quota 244, con un ulteriore incremento delle registrazioni, che incidono oltre il 22% sull'intero registro UE (tab. 21.1). La maggior parte di esse si concentra nei prodotti dell'ortofrutta e dei cereali (quasi il 40%), nei formaggi (18%) negli oli extra vergine d'oliva (18%) e nei salumi (circa 14%).

Tab. 21.1 - Numero di DOP e IGP per regione<sup>1</sup>

	Ortofrutticoli e cereali	Oli d'oliva	Formaggi	Salumi	Altri prodotti <sup>3</sup>	Totale
Piemonte	5	-	8	4	1	18
Valle d'Aosta	-	-	2	2	-	4
Lombardia	2	2	11	9	-	24
Liguria	1	1	-	-	1	3
Alto Adige	1	-	1	1	-	3
Trentino	2	1	4	1	-	8
Veneto	16	2	7	7	1	33
Friuli-Venezia Giulia	1	1	1	3	-	6
Emilia-Romagna	10	2	4	12	4	32
Toscana	7	5	2	4	5	22
Umbria	2	1	1	2	1	7
Marche	2	1	2	4	1	10
Lazio	7	4	3	4	6	24
Abruzzo	2	3	-	1	2	8
Molise	-	1	1	2	2	6
Campania	11	5	3	-	2	21
Puglia	6	5	3	-	2	16
Basilicata	4	1	3	-	1	9
Calabria	4	3	1	4	2	15
Sicilia	14	6	4	1	1	26
Sardegna	1	1	3	-	2	7
<b>Italia<sup>2</sup></b>	<b>97</b>	<b>43</b>	<b>44</b>	<b>35</b>	<b>25</b>	<b>244</b>

<sup>1</sup> Situazione aggiornata a luglio 2012.

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

<sup>3</sup> Comprende: panetteria, miele, ricotta, spezie, aceti, carni, pesci, prod. non alimentari.

Fonte: elaborazioni sui regolamenti comunitari.

Cresce anche la filiera dei prodotti certificati con marchio di origine che, pur mantenendo in molti casi caratteristiche di nicchia, va assumendo nel tempo dimensioni sempre più importanti. Nel periodo 2004-2011 si è registrato un consistente aumento delle aziende agricole (+46%), degli allevamenti (+64%), della superficie impiegata (+34%) e dei trasformatori (+19%). Con riferimento al 2011, le aziende con produzione certificata DOP-IGP ammontano a 84.148 (-0,5% rispetto al 2010), di cui quasi il 92% è rappresentato da aziende agricole e quasi il 6% da quelle di trasformazione (tab. 21.2). Il 39% delle aziende attiene al solo comparto lattiero-caseario, poco più del 25% agli oli di oliva e il 20% all'ortofrutta. La superficie impiegata per le produzioni certificate ammonta a 151.684 ettari (+3% rispetto al 2010).

Tab. 21.2 - Operatori dei prodotti di qualità DOP, IGP e STG per settore

	Produttori <sup>1</sup>		Trasformatori <sup>2</sup>		Totale operatori <sup>3</sup>		Impianti trasformazione	
	2011	var. % 2011/10	2011	var. % 2011/10	2011	var. % 2011/10	2011	var. % 2011/10
Carni	6.594	4,9	834	-12,1	7.428	2,7	1.766	-8,9
Preparazioni di carni	3.996	2,0	678	-1,9	4.674	1,4	919	-0,8
Formaggi	31.116	-4,1	1.663	-2,1	32.554	-4,0	2.794	-4,8
Altri prodotti di origine animale	240	24,4	34	21,4	255	21,4	67	24,1
Ortofrutticoli e cereali	16.621	0,7	1.092	15,1	17.178	1,2	1.120	14,5
Oli extravergine di oliva	20.278	1,9	1.855	13,0	21.230	1,8	2.547	2,3
Aceti diversi dagli aceti di vino	167	6,4	512	3,9	591	4,0	587	-0,5
Prodotti di panetteria	45	-4,3	60	76,5	97	19,8	67	67,5
Spezie	93	20,8	94	19,0	96	20,0	111	11,0
Oli essenziali	29	-3,3	6	0,0	35	-2,8	8	0,0
Prodotti ittici	8	33,3	6	20,0	10	66,7	9	50,0
<b>Totale</b>	<b>79.187</b>	<b>-0,4</b>	<b>6.834</b>	<b>4,0</b>	<b>84.148</b>	<b>-0,5</b>	<b>9.995</b>	<b>-0,7</b>

<sup>1</sup> Un produttore può condurre uno o più allevamenti.

<sup>2</sup> Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione.

<sup>3</sup> Un operatore può essere contemporaneamente sia produttore sia trasformatore.

Fonte: ISTAT.

La base produttiva (produttori, allevamenti, trasformatori e impianti) resta attestata prevalentemente nel Nord, ma nel 2011 i maggiori incrementi sono stati registrati nelle regioni meridionali, che hanno visto crescere soprattutto il numero dei produttori (+4% contro il -5% fatto registrare dal Nord), quello dei trasformatori (+4% contro -0,5% del Nord) e degli allevamenti (+1% contro il -3% del Nord). Da rimarcare anche l'importanza crescente che queste produzioni stanno assumendo nell'Italia centrale, che totalizza in assoluto i tassi di incremento più elevati per numero di trasformatori (+12%) e per gli allevamenti (+7%). Circa i tre quarti della superficie coltivata sono concentrati nelle regioni centro-meridionali con il primato regionale della Toscana (39% del totale), seguita dal Trentino-Alto Adige (15%) e dalla Puglia (12%). L'olio d'oliva toscano è la coltura in assoluto più estesa (54.400 ha), seguita dalla mela dell'Alto Adige (16.426 ha).

È interessante notare come l'82% delle coltivazioni si trovi nelle aree montane e collinari, segno di una collocazione altimetrica privilegiata per i prodotti di qualità nostrani. Ciò è confermato anche dal numero dei produttori, situati prevalentemente in collina (47%) e in montagna (28%), dal numero degli allevamenti (40% in collina e quasi il 20% in montagna), dal numero dei trasformatori (53% in collina e quasi il 19% in montagna), e, infine, dagli impianti di trasformazione (per il 52% situati in collina e per il 20% in montagna).

I dati dell'indagine Qualivita-ISMEA sul valore economico e produttivo delle denominazioni, fermi al 2010, hanno evidenziato un volume prodotto pari a quasi 1,3 tonnellate con un incremento significativo rispetto agli ultimi due anni (+20%), determinato soprattutto dal buon andamento dell'ortofrutta e da quello dell'aceto balsamico di Modena. Il valore della produzione DOP-IGP ha registrato una crescita di quasi il 14% rispetto al 2009, e si aggira sui 6 miliardi di euro; anche il valore del mercato al consumo, stimato in quasi 10 miliardi di euro, è risultato in aumento, più sostenuto per la componente venduta all'estero (+8%) che per quella destinata al mercato nazionale (+2%).

In un contesto non favorevole ai consumi, l'acquisto dei prodotti DOP e IGP, secondo l'ISMEA, è tornato a crescere nel 2011 (+2%), in controtendenza con quanto accaduto per l'alimentare nel complesso (-1,5%), per effetto dell'aumento della spesa piuttosto che delle quantità acquistate. I prezzi al dettaglio hanno segnato, infatti, un aumento del 3%.

Il comportamento più recente di alcune grandi DOP indica il superamento della fase critica iniziata nel 2008, grazie a una volontà precisa di ripresa da parte degli operatori, che si è espressa con la ricerca di nuovi spazi commerciali, da un lato, e dalla maggiore qualificazione della produzione, dall'altro. A influire sull'ottimismo di alcuni consorzi, in specie quelli delle filiere dei formaggi, sono state anche le novità recenti maturate in campo normativo, come il Pacchetto latte e il Pacchetto qualità, e la speranza di poter contare sulla regolazione dell'offerta produttiva a partire dai prossimi anni.

Il Parmigiano Reggiano nel 2011 ha avuto un exploit produttivo del 7% che non accenna a flettere nemmeno nel primo scorcio del 2012. Il 2011 è stato anche l'anno dei record per le quotazioni all'origine (+18% con un prezzo medio di 10,76 euro/kg), per l'export (oltre un milione di forme, pari al 32% della produzione vendibile). Il Consorzio ha investito sui canali extradomestici (horeca), su prodotti innovativi (barrette, formaggini, sottilette, snack) e all'estero stipulando accordi commerciali con grandi catene distributive (come la Loblaw's, leader della distribuzione canadese). Nel 2011, inoltre, sono entrate in vigore le misure contenute nel nuovo disciplinare di produzione, approvato dalla UE nel dicembre 2010, finalizzate in gran parte a offrire maggiori garanzie ai consumatori. Le novità di maggiore interesse contenute nel disciplinare sono so-

stanzialmente tre. La prima riguarda il confezionamento del prodotto che dovrà avvenire all'interno della zona di produzione. La seconda prevede che le bovine provenienti da altre filiere produttive dovranno osservare quattro mesi di "quarantena" prima che il loro latte sia utilizzato nei caseifici. Ciò per evitare l'inserimento di capi che potrebbero essere stati alimentati con prodotti non previsti dal disciplinare. La terza novità riguarda l'innalzamento della quota di foraggio che dovrà essere prodotta all'interno dei singoli allevamenti, che passa dal 35 al 50%.

Anche il Grana Padano – il prodotto DOP più consumato al mondo con 4,3 milioni di forme l'anno per un valore di 2,4 miliardi di euro – ha avuto un incremento di produzione della stessa entità del Parmigiano Reggiano (+7%), crescita proseguita anche nei primi mesi del 2012, con quotazioni all'origine in rialzo (il 57% in più rispetto al crollo subito nell'estate del 2009) e aumento delle esportazioni (+2%).

Una novità importante per i formaggi DOP e IGP è rappresentata dall'approvazione, avvenuta a marzo 2012, del Pacchetto latte con il reg. (CE) n. 261/2012. Con tale pacchetto si dà per la prima volta la possibilità di programmare l'offerta di formaggi DOP e IGP. Tale richiesta era stata più volte sollevata dai consorzi italiani e aveva sempre trovato la netta opposizione dell'Autorità antitrust. Tale possibilità è vincolata al rispetto di determinate condizioni, per evitare limitazioni della concorrenza, quali: la programmazione deve scaturire da un accordo preventivo tra i produttori della filiera; la programmazione dell'offerta deve avere il solo scopo di adeguare l'offerta alla domanda, non deve riguardare la fissazione del prezzo.

Prosegue il contenimento della produzione e la crescita delle vendite all'estero per i due maggiori prosciutti italiani, il Prosciutto di Parma e il Prosciutto San Daniele. Il primo registra un aumento delle esportazioni del 4% e un giro d'affari complessivo di 1,5 miliardi di euro. Ben il 26%, equivalente a oltre 2,3 milioni di prosciutti, viene venduto all'estero, con l'Australia come nuovo mercato in assoluto più interessante dell'ultimo triennio (+80%). Lo sviluppo dei mercati internazionali è determinato dall'affermazione del prodotto affettato che vale il 42% di tutte le esportazioni e che ha registrato una crescita dell'11% rispetto al 2010. Il fatturato del Prosciutto San Daniele è cresciuto del 7% rispetto al 2010, con un giro di affari di 340 milioni di euro. Le esportazioni sono aumentate di oltre il 2% e rappresentano il 13% circa del totale del volume di prodotto venduto. Anche in questo caso a trainare le vendite all'estero sono gli affettati, con un incremento del 5% sul 2010.

Gli operatori della filiera del Pecorino Romano nel 2011 hanno posto le basi per il superamento della crisi evidenziatasi dal 2005: da un lato, hanno proseguito nella diminuzione della produzione (-10% rispetto al 2010) e, dall'altro,

hanno puntato sull'innovazione del prodotto e sulla diversificazione. A partire dal 2012 sarà prodotto e commercializzato, accanto a quello tradizionale, un pecorino con meno sale. La nuova produzione, che sarà riconoscibile attraverso un'etichetta del Consorzio, va incontro alle esigenze del mercato, specie quello interno, che chiede un prodotto meno saporito e al tempo stesso alle indicazioni del Ministero della Salute.

*Vini di qualità* – L'Italia ha trasmesso alla commissione UE entro fine dicembre 2011 l'elenco completo dei disciplinari dei vini DOP e IGP, rimodulati per conformarsi alla nuova disciplina comunitaria sulle denominazioni di origine (regg. (CE). 479/2008 e 607/2009). L'aggiornamento dei disciplinari ha consentito di ridisegnare il quadro definitivo dei nostri vini di qualità, che manterranno anche le menzioni tradizionali di DOCG, DOC e IGT.

Sono aumentate considerevolmente le DOCG, attestate a 73 registrazioni, le DOC sono 330, le IGT 118 (tab. 21.3). Tra le novità nel panorama delle denominazioni meritano di essere segnalate l'istituzione della DOC Romagna, che accorpa in un unico disciplinare cinque denominazioni già esistenti (Albana spumante, Sangiovese, Trebbiano, Cagnina, Pagadebit), la DOC Sicilia ex IGT e la nuova IGT Costa Etrusco-Romana.

Tab. 21.3 - *Vini DOCG, DOC e IGT per regione<sup>1</sup>*

	DOCG	Doc	IGT
Piemonte	16	40	-
Valle d'Aosta	-	1	-
Lombardia	5	21	15
Alto Adige	-	3	2
Trentino	-	7	3
Veneto	14	26	8
Friuli-Venezia Giulia	4	10	3
Liguria	-	8	4
Emilia-Romagna	2	17	9
Toscana	11	36	5
Umbria	2	12	6
Marche	5	15	1
Lazio	3	26	6
Abruzzo	1	6	7
Molise	-	4	2
Campania	4	15	9
Puglia	4	22	5
Basilicata	1	3	1
Calabria	-	9	9
Sicilia	1	20	7
Sardegna	1	15	15
<b>Italia</b>	<b>73</b>	<b>330</b>	<b>118</b>

<sup>1</sup> Situazione a luglio 2012.

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

Fonte: MIPAAF.

Le DOC riconosciute a livello europeo sono complessivamente 1.321, l'Italia si colloca al secondo posto dopo la Francia, che totalizza 450 registrazioni. Anche per quanto riguarda le IGP (585 registrazioni nel totale UE), l'Italia segue la Francia. Per le superfici investite a vini DOC, l'Italia si colloca al terzo posto dopo Spagna e Francia, con 272.433 ha (dati 2010, gli ultimi disponibili). La superficie investita a DOC rappresenta in Italia quasi il 40% dell'intera superficie vitata. Se a quella DOC si somma anche quella investita a IGT, si arriva a un'incidenza della viticoltura di qualità di oltre il 70%, valore di tutto rispetto ma ancora lontano dai primati spagnoli e francesi, la cui incidenza raggiunge e supera il 90%. Le regioni con la più elevata superficie investita a DOC sono nell'ordine la Toscana, il Piemonte e il Veneto. Le percentuali più elevate di superficie a DOC rispetto a quella vitata nel complesso si raggiungono in Valle d'Aosta, Alto Adige e Trentino. Gli investimenti a IGT trionfano invece in Sicilia e in Emilia-Romagna.

La produzione di vino DOC, attestatasi nella vendemmia 2011 a poco più di 15 milioni di ettolitri, rappresenta quasi il 34% del vino complessivamente prodotto in Italia ed evidenzia nell'ultimo triennio un lieve ma costante incremento; in arretramento, nel 2011, la produzione di vino IGP (-11%), che con 13,7 milioni di ettolitri, rappresenta quasi il 31% della produzione complessiva di vino. I vini DOC (in particolare quelli rossi) si confermano nella rosa dei prodotti italiani più venduti all'estero, per un valore complessivo tra rossi, rosati, bianchi, spumanti e liquorosi di oltre i 2 miliardi di euro.

### *I sistemi di certificazione*

La certificazione della qualità e della gestione ambientale mantiene un forte interesse tra le imprese del settore agricolo e agroalimentare, nonostante la difficile situazione congiunturale. Si tratta, infatti, di uno strumento utile per la differenziazione commerciale e apprezzato dal comparto distributivo. Tra i sistemi più utilizzati si annoverano gli standard ISO – definiti in particolare dalle norme applicate nella certificazione di qualità (ISO 9001) e in quella ambientale dei processi (ISO 14001) – e la certificazione europea EMAS, accessibile a tutte quelle imprese e organizzazioni che intendono raggiungere specifici obiettivi di sostenibilità. Molto più diffusa è la certificazione della produzione integrata secondo gli schemi privati GLOBALGAP, BRC e IFS. Va ricordata anche la Dichiarazione ambientale di prodotto (DAP) per gli aspetti della garanzia ambientale, mentre il marchio europeo ECOLABEL continua a interessare solo indirettamente il settore primario, in quanto secondo la normativa vigente non è applicabile a prodotti alimentari e bevande. Si conferma inoltre l'importanza assunta dalle certifica-

zioni forestali, tra cui gli schemi FSC e PEFC, e della responsabilità sociale delle imprese tramite la norma SA 8000. Infine, è interessante riscontrare che in ambito nazionale, negli ultimi anni, si stanno sviluppando prodotti alimentari con certificazioni destinati a consumatori ebrei (*kosher*) e musulmani (*halal*), definendo in questo caso importanti opportunità di espansione verso nuovi mercati sia per il consumo interno sia per l'esportazione.

*La certificazione nella filiera agro-alimentare* – Secondo i dati forniti da ACCREDIA (tab. 21.4) nell'ultimo anno è proseguito l'andamento positivo di imprese certificate con la norma ISO 9001 (+8% rispetto al 2010), particolarmente importante nel caso delle aziende agricole (+72%), malgrado il loro numero resti abbastanza esiguo (504 unità), e delle imprese del comparto alimentare (+16%). La stessa tendenza ha riguardato le certificazioni ambientali di processo della norma ISO 14001 con un incremento totale del 5%; le aziende agricole certificate sono aumentate del 22%, mentre si mantiene invariato il numero di imprese alimentari. Dal punto di vista della distribuzione geografica, poco oltre il 30% dei siti produttivi con certificazioni ISO 9001 e ISO 14001 sono localizzati tra la Lombardia e il Veneto, seguite da Emilia-Romagna, Lazio, Campania e Piemonte, che nell'insieme rappresentano circa i due terzi del totale. Meno diffuse in agricoltura sono invece le organizzazioni e le imprese registrate EMAS. Sebbene, infatti, nel 2011 si sia registrato un incremento del numero totale dei certificati EMAS rilasciati (+9% rispetto al 2010), soprattutto nelle regioni settentrionali, calano seppur leggermente le imprese agricole (da 20 a 19) e del comparto alimentare (da 103 a 91).

Tab. 21.4 - *Numero di imprese agricole e alimentari con sistema di gestione per la qualità e ambientale certificato in Italia - 2011*

	Iso 9001			Iso 14001			EMAS		
	n.	% su totale	var. % 2011/10	n.	% su totale	var. % 2011/10	n.	% su totale	var. % 2011/10
Settore agricolo (coltivazione, allevamento) <sup>1</sup>	504	0,4	72,0	78	0,5	21,9	19	1,4	-5,0
Settore alimentare	4.009	3,0	16,3	734	4,7	0,3	91	6,6	-11,7
<b>Totale</b>	<b>132.693</b>	-	<b>8,0</b>	<b>15.588</b>	-	<b>5,4</b>	<b>1.375</b>	-	<b>8,9</b>

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

Fonte: elaborazioni su dati ACCREDIA e ISPRA.

*Le certificazioni di sostenibilità* – La valutazione degli impatti ambientali associati al ciclo di vita di un prodotto avviene tramite disciplinari di produzione specifici riconosciuti a livello internazionale. A livello europeo il più diffuso è quello della Dichiarazione ambientale di prodotto (DAP), di cui in Italia attualmente si contano 7 marchi del settore agroalimentare che hanno registrato una o più DAP. La Dichiarazione ambientale, conosciuta anche come normativa internazionale ISO di terzo tipo ed entrata in vigore nel 2010 (UNI EN ISO 14025:2010), si basa sulla valutazione del ciclo di vita dei prodotti (LCA) definita a sua volta dagli standard ISO 14040:2006 per identificare e quantificare i carichi ambientali e le risorse utilizzate.

Tra i nuovi strumenti che si affacciano nel panorama della certificazione ambientale, un ruolo centrale dovrebbe averlo la cosiddetta “impronta carbonica”, sulla cui definizione sono stati fatti notevoli passi a livello internazionale per l’armonizzazione di tutte le norme esistenti in un protocollo comune. A tal fine si segnalano la norma UNI EN ISO 14064, finalizzata alla rendicontazione e alla verifica dell’inventario dei gas ad effetto serra, e il progetto britannico PAS 2050 (*Publicly Available Specification*). Il PAS 2050 è stato sviluppato nel 2008 e fornisce delle specifiche per la misurazione dell’impronta carbonica di prodotti e servizi, basate a loro volta sugli stessi standard dell’LCA. Tuttavia, entro il 2012 è prevista l’entrata in vigore della nuova norma UNI EN ISO 14067 che dovrebbe definire un criterio unico nella quantificazione dell’impronta carbonica. Attualmente nel settore agricolo è il comparto vitivinicolo ad essere maggiormente interessato dall’applicazione di questi standard grazie all’elaborazione di una metodologia internazionale per il bilancio dei gas climalteranti, denominata *International wine carbon calculator* (IWCC). In Italia è stata avviata una sperimentazione per la definizione di un calcolatore dell’impronta carbonica ispirato all’IWCC che ha portato al protocollo ITA.CA (*Italian wine carbon calculator*). Nel prossimo futuro è atteso un incremento nell’utilizzo di questi strumenti e non è escluso che in qualche realtà europea diventino obbligatori, come già previsto in Francia, dove i prodotti di largo consumo, compresi quelli alimentari, a partire dal 2013 dovranno rispettare un protocollo nazionale al fine di stimare e indicare l’impronta carbonica con un sistema di etichettatura.

Anche se ancora in fase sperimentale esistono altre esperienze sul territorio nazionale di sistemi di certificazione volontaria di sostenibilità. Un esempio è quello del progetto “*Conosci il tuo pasto*” che interessa le aziende della ristorazione che intendono certificare e valorizzare il legame con l’agricoltura di qualità. Questa certificazione prevede il calcolo dell’impronta ecologica (*Eco-chef footprint*) al fine di certificare, oltre alle proprietà tipicamente sensoriali degli alimenti preparati, anche aspetti ambientali e salutistici legati a tutta la filiera di preparazione. Attualmente sono 28 i ristoranti italiani certificati. Tra le certifi-



cazioni di sostenibilità in agricoltura si ricorda quella per la biodiversità (*Biodiversity friend*) lanciata per la prima volta in Italia nel 2010 dalla *World Biodiversity Association* al fine di certificare l'impegno delle aziende nell'incrementare progressivamente la diversità biologica. Essa considera gli impatti ambientali delle attività e dei processi di trasformazione agricoli nei confronti della qualità ecosistemica e della perdita di biodiversità. Ad oggi sono 3 le aziende italiane aderenti. Infine, anche nell'ambito dei biocarburanti si stanno implementando sistemi di certificazione della qualità ambientale in conseguenza al varo della dir. 2009/28/CE che richiede ai produttori di rispettare diversi criteri in relazione all'effettiva riduzione delle emissioni climalteranti. Su questa base si segnala lo schema di certificazione 2Bsvs (*To Be Sustainable Voluntary Scheme*), adottato attualmente da un'unica azienda italiana produttrice di biodiesel.

*La produzione integrata* – La situazione nazionale resta ancora alquanto confusa per il non chiaro rapporto tra la norma UNI 11233:2009, che certifica i Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari e la recente istituzione del “Sistema di qualità nazionale di produzione integrata” (SNQPI) istituito con la l. 4/2011, finalizzato a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali. A questo si aggiungono le disposizioni della dir. 2009/128/CE sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi che renderanno obbligatoria l'adozione del sistema di produzione integrata in tutte le aziende agricole a partire dal 2014. Si conferma il ruolo delle certificazioni della produzione integrata *business to business*, cioè tra le aziende e gli operatori commerciali, che interessano soprattutto la grande distribuzione. In particolare afferiscono a questa categoria gli schemi privati GLOBALGAP, BRC e IFS. Per quanto riguarda la certificazione GLOBALGAP l'Italia è tra le nazioni europee col più alto numero di certificazioni (al secondo posto dopo la Spagna) sebbene nel 2011 si sia registrato un calo del 13% del numero di certificati rilasciati (15.892). Abbastanza diffuse sono anche le certificazioni BRC (*British Retail Consortium*) e IFS (*International Featured Standards*) richieste dalla grande distribuzione internazionale, che vanno nella direzione della produzione integrata pur senza introdurre requisiti tecnici troppo onerosi per i produttori. Nonostante non siano ancora disponibili banche date aggiornate, ACCREDIA segnala che negli ultimi anni il ricorso a questi strumenti sia aumentato, a scapito delle certificazioni dei sistemi di gestione della qualità e di gestione ambientale, probabilmente anche in conseguenza del più immediato riscontro commerciale che questi schemi offrono in questo periodo di crisi economica.

*La certificazione forestale* – Il continuo degrado delle risorse forestali legato direttamente a situazioni di consumo del suolo e allo sfruttamento insostenibile delle foreste ha fatto crescere negli ultimi anni gli sforzi a livello internazionale per garantire una gestione più sostenibile. Ciò ha portato anche in Italia ad adottare in misura crescente sistemi che certifichino la provenienza dei prodotti da foreste gestite responsabilmente. Spiccano in particolare gli standard internazionali volontari del *Forest stewardship council* (FSC) e del *Program for endorsement of forest certification schemes* (PEFC) applicabili sia per le superfici forestali sia per le aziende operanti nel settore del legno e della carta. Questi sistemi consentono la certificazione di una corretta gestione forestale nonché della catena di custodia dei prodotti (*Chain of Custody*, COC) lungo tutta la filiera. Nel corso del 2011 le certificazioni COC del comparto legno-carta italiano hanno subito un sostanziale incremento (tab. 21.5) rispettivamente del +41% rispetto al 2010 per il sistema FSC e +9% per quello PEFC, mentre sono diminuite la superficie certificate sia FSC (-10%), sia PEFC (-1%). Il PEFC si conferma come lo schema principale per le superfici forestali (soprattutto grazie alle certificazioni regionali non previste da FSC), mentre FSC predomina con riferimento alle certificazioni della catena di custodia.

Tab. 21.5 - Numero e superfici forestali per tipo di certificazione - 2011

	FSC			PEFC		
	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2011/10	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2011/10
Certificazione forestale	-	52.069	-10,3	-	763.272	-1,3
Certificazione Coc	1.214	-	40,8	490	-	8,9

Fonte: FSC Italia e PEFC Italia.

*La certificazione etica* – Tra le certificazioni etiche e di responsabilità sociale lo standard volontario di riferimento è la certificazione internazionale SA 8000 (*Social Accountability*). Lo schema SA 8000 certifica il rispetto dei diritti umani e dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori e le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro, esigendo il rispetto degli standard dichiarati oltre che da parte dell'impresa anche da parte dei suoi fornitori. Nel 2011 in Italia sono state 98 le imprese del comparto agroalimentare (categorie: agricoltura, alimentari e servizi ristorativi) che hanno ottenuto la certificazione SA 8000 su un totale di 925 unità, con un incremento totale del +9% circa rispetto al 2010. La categoria degli alimentari (6,5%) in Italia si piazza al quarto posto per numero di certificazioni, dopo i servizi di pulizia (16%) le costruzioni (8%) e i servizi sociali (7,5%).

*La sicurezza alimentare*

*Sicurezza alimentare e gestione del rischio* – Nell’ambito di un’iniziativa congiunta intrapresa con le Agenzie nazionali per la sicurezza alimentare, l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato le nuove linee guida per la comunicazione del rischio e per migliorarne l’efficacia. Al riguardo, nel 2011, sono pervenute al Sistema di allerta rapido per l’alimentazione umana e animale (RASFF) 3.812 notifiche relative a prodotti alimentari, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti (+16% circa rispetto al 2010) conseguenza dei maggiori controlli sugli alimenti provenienti da Paesi terzi. Sul totale delle notifiche, 635 (+11% rispetto al 2010) hanno riguardato allarmi, tra cui contaminazioni da salmonella, pezzi di vetro o metallo in confezioni di prodotti alimentari, integratori contenenti farmaci o sostanze non autorizzate, e il ritiro di 3.721 tipologie di prodotti dal mercato, tra cui *novel food* e organismi geneticamente modificati non autorizzati. Altre 1.860 notifiche si sono tradotte in respingimenti alle frontiere (+20% rispetto al 2010), a seguito, soprattutto, della grave epidemia di *Escherichia coli* che si è verificata in Germania e dei casi di cibo contaminato proveniente dall’area di Fukushima, in Giappone. L’Italia, con 553 notifiche (pari al 15% del totale RASFF), si conferma al primo posto anche nel 2011 per numero di segnalazioni, dopo Gran Bretagna (512) e Germania (415), dimostrando un’intensa attività di controllo nazionale.

In materia di sicurezza alimentare, dal 1° luglio 2012 è diventato operativo il reg. (UE) 931/2011 sui requisiti di rintracciabilità per gli alimenti di origine animale, in forza del quale tutti gli operatori del settore (dalle aziende dell’industria a quelle della distribuzione) devono rendere disponibili informazioni come l’identificazione del lotto o della partita e la data di spedizione. Invece, il reg. (UE) 1169/2011, maturato in un’ottica di unificazione della legislazione europea in materia di etichettatura e informazione sui prodotti alimentari, ha investito di responsabilità anche i numerosi soggetti che operano nella preparazione di alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale. Ciò porterà a una complessa riorganizzazione del settore e a un notevole sforzo nell’attuazione della disciplina, dal momento che il regolamento presenta numerose intersezioni con altre norme – etichettatura dei prodotti senza glutine, allergeni, titoli nutrizionali e salutistici, disciplina generale sulla pubblicità – che ne ampliano ulteriormente lo spettro d’azione.

*Etichettatura, aspetti nutrizionali e salute pubblica* – In attesa che entrino in vigore le norme del reg. (UE) 1169/2011, che estendono l'indicazione obbligatoria in etichetta del paese di origine o del luogo di provenienza – già prevista per determinati prodotti o loro categorie<sup>1</sup> – per carne suina, ovina, caprina e pollame (freschi, refrigerati o congelati) e loro ingredienti primari, è proseguito a Bruxelles l'iter di revisione delle norme di commercializzazione presentate nell'ambito delle misure del c.d. "pacchetto qualità".

Con la l. 4/2011 l'Italia aveva già previsto per i prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, l'indicazione in etichetta del luogo di origine o di provenienza del prodotto. Questa legge "contenitore" che, a difesa della qualità dell'agroalimentare "made in Italy" e della competitività delle filiere, si pone sul delicato piano della concorrenza sul mercato unico e nel rispetto delle norme comunitarie (secondo cui l'origine di un prodotto trasformato è individuata nel Paese o territorio in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale), trova il favore del sistema delle cooperative di produttori agricoli che conferiscono la materia prima. Sul fronte opposto, però, si trova schierata l'industria di trasformazione, sia perché in diversi settori la materia prima di origine italiana è spesso insufficiente, sia per la molteplicità delle tecniche e delle filiere produttive che investono una pluralità di luoghi, in riferimento ai componenti e alle fasi del prodotto finale.

*Tossinfezioni, sorveglianza delle zoonosi e benessere animale* – In seguito alla grave crisi sanitaria da Escherichia coli, responsabile di 4.000 casi di infezione nell'uomo nel 2010, la Commissione europea ha avviato un'intensa attività di studio e monitoraggio del fenomeno. Secondo la relazione annuale dell'EFSA e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie sulle zoonosi nell'UE, sono stati segnalati 5.262 focolai a trasmissione alimentare nell'UE nel 2010, in leggero calo rispetto all'anno precedente. Le tossinfezioni alimentari riferite più di frequente sono state causate da salmonella (31% di tutte le infezioni), con casi in diminuzione nell'uomo (-9%) e nel pollame, norovirus (15%) e Campylobacter (9%), mentre le principali fonti di infezione sono state le uova e i prodotti a base di uova, i pasti misti e a buffet, gli ortaggi e i loro derivati. Al fine di contenere le infezioni batteriche, il reg. (UE) 914/2011 ha modificato le norme che regolano le condizioni sanitarie di polizia sanitaria e la certificazione veterinaria per l'introduzione nell'UE di latte crudo e latticini destinati al consumo umano, mentre l'ordinanza del Ministero della Salute del 12

<sup>1</sup> L'obbligo dell'indicazione di origine per tutti gli Stati membri riguarda i seguenti prodotti: carni bovine, miele, olio d'oliva vergine ed extravergine, prodotti della pesca, frutta e verdure fresche, uova fresche, latte fresco pastorizzato, prodotti biologici.

novembre 2011 ha prorogato in Italia le misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte.

Continuano a essere severe, ma meno stringenti rispetto al passato, le disposizioni in materia di prevenzione, controllo ed eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE), essendosi sensibilmente ridotto il numero dei casi di animali risultati positivi ai test. Nel 2010, su oltre 7,5 milioni di animali testati nei 27 paesi UE, solo 45 casi (-33% rispetto al 2009 e -98% rispetto al 2001) sono risultati positivi alla BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*) in 9 paesi, di cui 13 in Spagna e 11 nel Regno Unito. Nessun caso si è verificato in Italia dove, negli ultimi venti anni, sono stati condotti 6,9 milioni di test rapidi e sono stati riscontrati 145 casi di BSE, di cui l'ultimo nel gennaio 2011 ma in una forma atipica (L-type). Riguardo all'influenza aviaria, con la decisione di esecuzione della Commissione del 14 dicembre 2011 rimane alta l'allerta e la sorveglianza in Europa contro una possibile recrudescenza del virus H5N1, nonostante il numero dei focolai tra il pollame domestico e gli uccelli selvatici sia diminuito in tutto il mondo.

La UE ha adottato la nuova strategia 2012-2015 per il benessere degli animali che prevede un approccio su due binari: una proposta di normativa completa sul benessere degli animali e il rafforzamento delle azioni condotte attualmente, volte a conciliare il benessere degli animali e le esigenze degli operatori economici. A inizio 2012 la Commissione europea ha sollecitato 13 Stati membri inadempienti – tra cui l'Italia – all'attuazione della normativa UE sul divieto d'uso di gabbie non modificate per le galline ovaiole, in quanto dal 1° gennaio 2012, per effetto della direttiva 1999/74/CE, gli avicoli tenuti in gabbia devono avere maggiore spazio per nidificare, razzolare e appollaiarsi.

*Organismi geneticamente modificati (OGM)* – Nel 2011 le colture GM nel mondo hanno interessato 29 paesi, per complessivi 160 milioni di ettari (+8% rispetto al 2010), coinvolgendo 16,7 milioni di agricoltori, il 90% dei quali in 19 paesi in via di sviluppo<sup>2</sup>. Gli Stati Uniti continuano a rappresentare il maggior produttore, con 69 milioni di ettari, pari al 43% delle coltivazioni globali (+3% rispetto al 2010), seguiti da Brasile (30,3 milioni di ettari), Argentina (23,7) e India (10,6); al quinto e sesto posto si collocano con crescite modeste, se confrontate con l'area agricola complessiva coltivabile nei rispettivi paesi, Cina (3,9 milioni di ettari) e Sud Africa (2,3 milioni di ettari). La varietà più diffusa al mondo è la soia, pari al 47% della superficie globale (75,4 milioni di ettari), seguita da mais (32%), cotone (15%) e colza (5%). La questione degli OGM continua ad essere accompagnata in tutto il pianeta da accessi dibattiti a livello po-

<sup>2</sup> *International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications* ([www.isaaa.org](http://www.isaaa.org)).

litico, economico, scientifico, sociale ed etico tra attivisti contrari agli OGM e pressioni dell'industria internazionale, con la crescente opposizione a questi organismi di paesi come l'Asia e la loro concentrazione (80%) nel continente americano.

In Europa le coltivazioni transgeniche rappresentano solo lo 0,1% della produzione mondiale e lo 0,06% del territorio agricolo dell'UE. Tuttavia nel 2011 si è registrato un incremento del 25%, rispetto al 2010, delle superfici agricole dedicate alla coltivazione dell'unica varietà autorizzata di mais transgenico (MON 810) per utilizzo mangimistico, raggiungendo quota 114.490 ettari. Il mais GM è coltivato soprattutto in Spagna, che detiene il primato (80% delle superfici), e in altri cinque paesi (Repubblica Ceca, Portogallo, Romania, Polonia e Slovacchia). L'Italia non ha mai autorizzato le coltivazioni di questo mais, in attesa di una legislazione nazionale sulla coesistenza. In Europa la maggior parte dei paesi vietano la coltivazione di OGM, anche se l'Unione europea importa circa il 70% dei mangimi, in gran parte soia e mais GM, dagli Stati Uniti. Di fatto, le preoccupazioni espresse da diversi governi, scienziati, agricoltori e semplici cittadini europei stanno generando continue difficoltà di commercializzazione degli OGM nella UE, tanto che la BASF ha deciso di sospendere in Europa dal 2012 la commercializzazione della patata GM "Amflora", recentemente autorizzata nella UE, per concentrarsi su altri mercati più favorevoli a tali prodotti, come quello americano.

Recentemente la Commissione europea ha pubblicato una relazione (COM 214/2011) in cui ha messo in luce gli attuali limiti delle valutazioni relative agli aspetti socioeconomici della coltivazione di piante GM nell'UE. Secondo la relazione, gli agricoltori che coltivano varietà transgeniche, rese resistenti agli erbicidi e agli attacchi dei parassiti, potrebbero beneficiare di una resa maggiore ma metà dei paesi europei non vedrebbe alcun beneficio dalle semine GM perché molto spesso le valutazioni degli Stati membri si fondano su preconcetti sulla loro coltivazione. Intanto, però, la revisione e il rafforzamento delle procedure di autorizzazione degli OGM è stata più volte sollecitata dagli stessi stati membri, secondo i quali l'EFSA non può limitarsi a valutare i dati forniti dalle aziende titolari dei brevetti ma deve promuovere autonome indagini sui rischi per la salute umana e sulle evidenti conseguenze di contaminazione genetica.

Nonostante l'assenza di supporto da parte degli Stati membri e la vasta contrarietà che emerge dall'indagine Eurobarometro 2011 dei cittadini europei ai prodotti transgenici (61%), la UE ha autorizzato la commercializzazione e l'iscrizione nel registro comunitario di altre tre varietà di mais, quattro di soia e una di cotone GM destinate all'alimentazione umana e animale<sup>3</sup>. Parallelamente,

<sup>3</sup> A ottobre 2012 i prodotti GM iscritti nel registro UE, legalmente importabili, coltivabili e/o commerciabili per uso alimentare umano e animale, sono: 26 varietà di mais, 8 di cotone, 7 di soia, 3 di colza, una barbabietola da zucchero, un lievito di birra, una proteina batterica e una patata.

sono proseguite le consultazioni tra Stati UE sulle modifiche alla legislazione relativa alle procedure per l'autorizzazione al rilascio degli OGM nell'ambiente (direttiva 2001/18/CE), proposte dalla Commissione europea nel 2010, fermo restando la regolare vendita al consumo di prodotti provenienti da materie prime GM, quasi sempre importati da paesi extra UE, previa indicazione in etichetta, come previsto dai regolamenti comunitari in materia.

L'Italia, dove tutte le Regioni, 41 Province e circa 2.500 Comuni (oltre il 30% del totale) si sono dichiarati OGM-free, continua nella politica ispirata al principio di precauzione. Fino alla predisposizione di piani regionali sulla coesistenza, la l. 5/2005 vieta le colture transgeniche destinate all'immissione sul mercato, anche se si tratta di varietà autorizzate dalla Commissione, ad eccezione di quelle autorizzate per la ricerca e la sperimentazione. Nella situazione di stallo istituzionale si è inserita una sentenza della Corte di Cassazione in base alla quale l'autorizzazione per la messa in coltura di sementi di mais GM MON 810 deve essere portata avanti senza attendere le decisioni delle Regioni. Anche la Corte di giustizia europea si è espressa contro la normativa italiana, affermando che l'Italia (come tutti gli Stati membri) non può limitare in via generale la coltivazione di OGM autorizzati dall'UE prima di una stabilizzazione delle misure regionali che ne permettano la coesistenza con le colture tradizionali. Tutto ciò ha riacceso dibattiti e polemiche affinché lo Stato italiano proceda con la richiesta della clausola di salvaguardia qualora sussista la pericolosità delle coltivazioni transgeniche nei confronti delle altre colture tradizionali confinanti.

### *Il controllo ufficiale dei prodotti agro-alimentari*

*Il piano pluriennale integrato dei controlli (PNI)* – Il PNI 2011-2014 descrive il “sistema Italia” dei controlli ufficiali (programmi, natura e frequenza dei controlli) relativi all'accertamento della conformità dei prodotti alla normativa vigente sotto il profilo igienico-sanitario, qualitativo, merceologico e fiscale. Il PNI si fonda sulla razionalizzazione delle attività e sul coordinamento di tutti i soggetti istituzionali coinvolti (amministrazioni centrali, Regioni, Enti locali, Forze di Polizia). In particolare, con riferimento a cibi, bevande, mangimi e altri mezzi tecnici per l'agricoltura, prodotti sul territorio nazionale e/o oggetto di importazioni e scambi, il sistema include nella relazione presentata annualmente analisi e statistiche relative a:

- controlli igienico-sanitari svolti dal Ministero della salute tramite l'Istituto superiore di sanità, le strutture del Servizio sanitario nazionale (SSN), il Servizio fitosanitario nazionale, i Carabinieri del nucleo antisofisticazioni e sanità (NAS) e gli uffici periferici per i controlli sanitari alle frontiere;



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

Come si evince, l'ampiezza e la varietà delle tematiche trattate nella relazione annuale al PNI danno luogo ad un documento cospicuo e complesso che dimostra l'intensa attività dei controlli nazionali nel settore agro-alimentare, con una maggiore efficacia rispetto al passato. In questa sede ci si concentra sui controlli igienico-sanitari, sui controlli merceologico-qualitativi e sulle principali attività svolte nel 2011 e riguardanti alimenti e bevande.

*I controlli igienico-sanitari su alimenti e bevande* – Nel 2011, i Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari (Sv) dei dipartimenti di prevenzione delle aziende sanitarie locali (ASL) hanno effettuato 660.804 ispezioni su 358.196 unità operative (impianti, attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto), pari al 24,7% delle strutture segnalate sul territorio nazionale nell'ambito del piano di vigilanza e controllo (1.448.072). A fronte di una maggiore efficacia nei controlli, risultano in aumento le strutture con infrazioni, pari al 14,9% delle unità controllate (erano il 12,6% nel 2010) (tab. 21.6), con un'incidenza maggiore, come per lo scorso anno, nel settore della ristorazione (26,2%), seguita da produttori e confezionatori che, inclusi coloro che vendono esclusivamente al dettaglio, raggiungono nel complesso un'incidenza media di irregolarità del 19,2%. Per quanto riguarda gli stabilimenti di prodotti di origine animale, i 258.672 controlli hanno dato luogo a irregolarità pari al 9%. Nel complesso, l'igiene delle strutture, le procedure di autocontrollo (HACCP) e la formazione del personale in ambito sanitario sono state oggetto di maggiore infrazione, trattandosi di oneri verso i quali l'insieme delle strutture controllate manifestano, come per gli anni passati, una maggiore propensione ad evadere.



Tab. 21.6 - *Attività di vigilanza e controllo delle strutture del SSN (SIAN e SV) nel settore alimenti e bevande - 2011*

	(numero)		
	Unità controllate	Unità con infrazioni	Unità irregolari (%)
Produzione primaria	98.089	2.847	2,9
Produttori e confezionatori	14.578	2.844	19,5
Distribuzione	91.372	13.368	14,6
Trasporti	14.350	595	4,1
Ristorazione	98.400	25.757	26,2
Produttori e confezionatori (al dettaglio)	41.047	7.769	18,9
<b>Totale</b>	<b>357.836</b>	<b>53.180</b>	<b>14,9</b>

*Fonte:* Ministero della salute. Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti - PNI, anno 2011.

Presso le strutture sono stati prelevati in totale 211.692 campioni, il 10% dei quali è risultato non conforme. Guardando invece ai soli campioni di alimenti, sia di origine animale che vegetale, quelli analizzati lungo tutta la filiera dai laboratori pubblici sono stati 117.185, con una percentuale media di irregolarità dell'1% (2,6% nel 2010). La maggiore incidenza di irregolarità (35% del totale) ha riguardato contaminazioni microbiologiche (salmonella, listeria, ecc.), seguite da quelle chimiche come micotossine, presenza di metalli pesanti, ecc. (13%). Quasi l'80% delle irregolarità è concentrato nell'insieme dei campioni di quattro categorie: prodotti lattiero-caseari, carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame, pesci, crostacei e molluschi, cereali e prodotti della panetteria. Nel complesso, sono stati emessi 68.115 provvedimenti amministrativi e sono state inoltrate 1.481 notizie di reato all'autorità giudiziaria, con proporzioni analoghe allo scorso anno, considerato il minor numero di unità controllate.

*I controlli sulla qualità merceologica di alimenti e bevande* – Nel 2011 l'ICQRF ha effettuato 25.482 visite ispettive nelle fasi di produzione, trasformazione e commercio di alimenti e bevande, nel corso delle quali sono stati controllati 21.431 operatori (-10,2% rispetto al 2010), per complessivi 52.532 prodotti alimentari (-14,7%). A fronte di un numero minore di controlli, sono aumentate le irregolarità riscontrate, sia a carico degli operatori (17,2% contro il 14,8% nel 2010) sia dei prodotti controllati (9,1% contro il 7,6% dello scorso anno) (tab. 21.7). Oltre la metà dei controlli (54%) ha interessato i comparti vitivinicolo, oli e grassi, con oltre il 34% di irregolarità rilevate presso gli operatori, tra cui il mancato rispetto delle norme di commercializzazione, delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate in etichetta con particolare riferimento al corretto uso della designazione di origine, dei processi produttivi adottati e delle caratteristiche merceologiche effettivamente possedute dalle categorie di prodotto. Un quarto degli operatori controllati sia nel comparto carne e prodotti a base di carne sia nel comparto uova hanno commesso infrazioni. Per le carni gli illeciti

hanno riguardato soprattutto DOP con indicazioni non previste nel disciplinare di produzione e mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti, mentre per le uova è stata riscontrata, in particolare, la commercializzazione di uova refrigerate come uova fresche nonché irregolarità a carico di centri imballaggio per classificazione nella categoria A di uova prive delle caratteristiche di peso e qualità prescritte per legge. I campioni di prodotti analizzati per tutti i comparti hanno presentato una percentuale più alta di irregolarità rispetto al 2010 (9,7% contro l'8,2%) e oltre il 35% delle irregolarità risulta concentrato nei comparti vitivinicolo, cereali e miele.

Tab. 21.7 - Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'ICQRF nel settore alimenti e bevande<sup>1</sup> - 2011

Comparto	Ispezioni (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Vitivinicolo	8.440	6.798	23,1	18.299	12,2	1.596	12,8
Oli e grassi	5.825	4.692	12,3	9.513	7,5	1.131	7,9
Lattiero-caseario	3.061	2.629	11,5	6.076	5,7	1.287	8,7
Ortofrutta	1.387	1.280	13,5	4.055	5,6	166	1,2
Carne e prodotti a base di carne	1.314	1.349	26,7	2.783	14,8	61	9,8
Cereali e derivati	1.381	1.204	14,8	3.151	6,3	570	11,6
Uova	660	558	25,6	1.365	11,3	0	0,0
Conserven vegetali	994	816	8,9	2.008	5,3	344	2,6
Miele	479	423	5,9	984	2,8	233	10,7
Sostanze zuccherine	349	271	12,2	604	n.d	0	0,0
Bevande spiritose	312	218	17,0	726	6,9	81	6,2
Altri settori <sup>2</sup>	1.280	1.193	17,3	2.788	n.d	206	14,6
<b>Totale controlli</b>	<b>25.482</b>	<b>21.431</b>	<b>17,2</b>	<b>52.352</b>	<b>9,1</b>	<b>5.675</b>	<b>9,7</b>

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

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

Fonte: MIPAAF. Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2011.

Alle produzioni di qualità regolamentata<sup>4</sup>, nell'ambito dei vari settori merceologici, è stata assegnata particolare attenzione (41% delle ispezioni totali contro il 34% del 2010), con oltre il 40% di campioni avviati all'analisi sul totale dei campioni di alimenti da analizzare. Anche in questo caso le maggiori irregolarità, 10,9% dei campioni, si sono verificate per i campioni di vini (produzioni VQPRD e IGT), seguiti da prodotti biologici (4,5% di irregolarità) e prodotti a denominazione di origine DOP/IGP (3,2%).

Se sono aumentate nel 2011 le attività illecite, è aumentata anche l'efficacia dei controlli che hanno portato a 323 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di oltre 8 milioni di euro. Le contestazioni amministrative

<sup>4</sup> Prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini VQPRD e IGT.

elevate sono state 4.796 (4.537 nel 2010) e 210 sono state le notizie di reato inoltrate all'autorità giudiziaria. Per tutti i comparti, il commercio rappresenta, lungo la filiera, la fase in cui si verifica il maggior numero di irregolarità, riconducibili, in particolare, ai sistemi di etichettatura e alla presentazione e pubblicità di alimenti e bevande.

*I controlli delle Forze di Polizia nel settore alimentare e nel settore ambientale* – Nel 2011 i NAS hanno eseguito 58.689 controlli, di cui 38.700 nei settori d'interesse del PNI (66% delle ispezioni totali) e il campionamento di 5.047 prodotti tra alimenti e bevande (tab. 21.8). A fronte dei controlli eseguiti, il cui andamento può essere ritenuto in linea con i risultati degli scorsi anni, sono state riscontrate 13.576 non conformità (35% sul totale dei campioni) determinate soprattutto dalla responsabilità degli operatori, la maggior parte delle quali ha riguardano i comparti della ristorazione (42%), delle farine, pane e pasta (38%) e delle carni e allevamenti (35%). Sono state elevate 19.093 sanzioni amministrative e 3.113 sanzioni di natura penale; inoltre 11.098 operatori sono stati segnalati all'autorità amministrativa, 1.973 all'autorità giudiziaria e 10 persone arrestate. A seguito dell'emergenza Escherichia coli, inoltre, sono stati controllati 1.136 punti vendita con la rilevazione di 151 irregolarità, pari al 13% dei controlli effettuati, e l'accertamento di 149 violazioni amministrative.

Tab. 21.8 - *Risultati dell'attività di controllo svolta dalle Forze di Polizia in materia di frodi sanitarie, commerciali e fiscali - 2011*

	Controlli svolti	Violazioni (numero)		
		totali	penali	amministrative
Carabinieri per la tutela della salute (NAS)	38.700	22.206	3.113	19.093
Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC)	835	156	11	145
Carabinieri del nucleo operativo ecologico (NOE)	2.761	7.941	6.871	1.070
Corpo Forestale dello Stato (CFS)	6.087	1.121	110	1.011
Guardia di Finanza (GdF) <sup>1</sup>	329	...	118	...
Corpo delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera <sup>2</sup>	27.743	2.500	515	1.985

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

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

Fonte: Ministero della salute. Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti - PNI, anno 2011

Attraverso un accurato monitoraggio dell'intero comparto d'interesse, i NAC hanno incrementato nel 2011 il numero di operatori economici ispezionati (+22% rispetto al 2010) con 835 controlli, il 38% dei quali ha riguardato prodotti di qualità regolamentata (evitando imitazioni DOP di Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana, Grana Padano e Pomodoro San Marzano dell'Agro

Sarnese-Nocerino) e il 14% il comparto ortofrutta e conserviero. Nell'ambito dell'operazione internazionale denominata "Opson", finalizzata a contrastare la contraffazione dei prodotti DOP/IGP e biologici, i NAC hanno controllato 49 imprese agroalimentari, con l'accertamento di 32 violazioni di cui 11 penali, il sequestro di 98 tonnellate di prodotti contraffatti e il respingimento alle dogane di 312 tonnellate di grano tenero biologico provenienza dalla Moldavia.

Il NOE è intervenuto nel settore ambientale per gli aspetti connessi alla salubrità degli alimenti (tra cui inquinamento del suolo, inquinamento idrico, inquinamento radioattivo e rilascio nell'ambiente di OGM), con 2.761 controlli svolti su operatori, impianti e discariche per lo smaltimento di rifiuti. È stato riscontrato il 52% di non conformità, con conseguenti 536 sequestri, di cui oltre il 65% per inquinamento del suolo e circa il 16% per inquinamento idrico; sono state elevate 1.070 sanzioni amministrative e 6.871 sanzioni penali con il conseguente arresto di 102 persone.

Il Corpo forestale dello Stato, con riguardo agli alimenti, ha intensificato i controlli sui prodotti DOP/IGP, biologici e OGM (+66,2% rispetto al 2010), pari a 1.958 su 4.327 controlli totali che hanno interessato i comparti vitivinicolo, lattiero-caseario e oleario. Sono state elevate 1.011 sanzioni amministrative (+31% rispetto allo scorso anno), per un totale di circa 2,7 milioni di euro.

I reparti della Guardia di finanza hanno mostrato maggiore efficacia rispetto al 2010, effettuando 289 interventi in materia di frodi sanitarie e commerciali, nonché segnalato all'autorità giudiziaria 87 soggetti, di cui 10 tratti in arresto. In materia di sicurezza dei prodotti, invece, sono stati eseguiti 40 interventi e sono stati denunciati 43 soggetti; nel complesso i controlli sono cresciuti del 25% rispetto allo scorso anno e sono stati sequestrati alimenti per oltre 5.000 tonnellate (erano 882 nel 2010) e bevande per oltre 100.000 litri. La guardia di finanza ha anche condotto due operazioni ad hoc. La prima, denominata "Gatto con gli stivali", ha permesso di sventare una frode nel settore dei prodotti biologici di proporzioni tali da rappresentare circa il 10% dell'intero mercato nazionale del biologico. L'attività ha portato al sequestro di oltre 2.500 tonnellate di merce (farina, frumento, favino, soia e frutta fresca) falsamente certificata come biologica ed ha permesso di accertare la commercializzazione di ulteriori 700.000 tonnellate di analoghi prodotti alimentari, con un'evasione fiscale complessiva di oltre 200 milioni di euro e la segnalazione all'Autorità giudiziaria di 13 soggetti, 7 dei quali sono stati tratti in arresto. La seconda operazione, denominata "The good Italy", ha portato al sequestro di 81.000 litri di olio "lampato" (pari a circa il 50% del quantitativo di olio d'oliva sequestrato nel 2011), miscelato a prodotto estero e spacciato come olio extravergine d'oliva italiano.

Le attività svolte dalle Capitanerie di porto in materia di prodotti ittici si sono intensificate come conseguenza dei cambiamenti della politica comune della

pesca che negli ultimi due anni, ha introdotto diversi adempimenti da compiere a partire dall'attività di cattura fino al consumatore finale. Nel 2011 le ispezioni, più approfondite e precise rispetto al passato, hanno portato all'accertamento di violazioni amministrative e penali riguardo all'etichettatura e tracciabilità dei prodotti (28% del totale), alle condizioni igienico-sanitarie (9,6%) e alle frodi (2,4%); il 35% dei sequestri ha riguardato complessivamente questi illeciti, mentre il 31% è avvenuto in conseguenza all'accertamento di impianti abusivi. Gli illeciti penali hanno riguardato per il 64% alimenti in cattivo stato di conservazione e per circa il 26% frodi sanitarie.