



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

## La Rubrica di Pier Luigi

### LA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE: ovvero, io non voglio il falso!

La contraffazione alimentare può essere di due distinte tipologie:

**a) Falsificazione, adulterazione o sofisticazione dell'alimento.**

Trattasi della preparazione di un alimento composto da sostanze diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo, si pensi ai surrogati, o modificato attraverso la sostituzione, sottrazione, addizione di elementi che di norma lo compongono permettendone così l'identificazione ed il relativo riconoscimento come tale.

L'art 5 L 283/1962 vieta espressamente di impiegare nella preparazione o distribuzione per il consumo, sostanze alimentari mescolate ad altre sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo tale da variarne la composizione naturale: in altre parole, sono vietate le adulterazioni e le variazioni compositive degli alimenti.

**b) Falsificazione del marchio o dell'indicazione di provenienza geografica o della denominazione di origine.**

Si tratta dell'apposizione di un dato falso sull'alimento o sulla confezione, ovvero, dell'abusiva riproduzione del brevetto secondo il quale l'alimento stesso è prodotto.

Tale tipologia di contraffazione risulta essere maggiormente diffusa all'estero ed ha comportato lo sviluppo del mercato imitativo dell'Italian Sounding, un fenomeno che consiste nell'utilizzo di altri simboli o colori o figure sull'imballaggio o addirittura etichette che evocano l'italianità dei luoghi d'origine della materia prima, della ricetta, del marchio o del processo di trasformazione di prodotti preparati in realtà all'estero, in quanto recano nomi di marchi che "suonano" italiani, mentre sono stati realizzati fuori dall'italico territorio.

Chi maggiormente "falsifica" i nostri prodotti sono soprattutto gli USA, Australia e numerosi paesi dell'America latina.

L'esportazione dei prodotti alimentari italiani originali nel 2015 ha prodotto un valore di circa 27 mld di euro, pari al + 15,3% rispetto all'anno precedente; la contraffazione di prodotti alimentari italiani erode un fatturato delle imprese esportatrici di circa 7,6 mld di euro ogni anno, con un'incidenza del 32% sull'export complessivo del comparto a fine 2015: 28,3 mld di euro! L'attività di contraffazione dei prodotti alimentari italiani, unitamente al fenomeno dell'Italian Sounding, rappresenta un giro di affari mondiale valutato attorno a 64,3 mld di euro: tale cifra è di poco inferiore della metà del fatturato dei prodotti originali.

Le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche dei prodotti alimentari sono disciplinate dal Reg CE 510/2006.





# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Per “ **denominazione d’origine protetta - DOP** ” s’intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale luogo, la cui qualità o le caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente, all’ambiente geografico, inclusi i fattori naturali ed umani la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in tale zona geografica.

Per “ **indicazione geografica protetta - IGP** ” si definisce il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale determinato luogo e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche che possono essere attribuite a tale origine geografica la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono in tale zona geografica.

Per poter ottenere tali denominazioni, il prodotto deve essere conforme ad un preciso ed inconfutabile disciplinare.

Una denominazione d’origine o un’indicazione geografica vengono registrate a seguito di un complesso iter procedurale che prevede la presentazione della domanda da parte di un’associazione ai competenti organi dello stato in cui è situata la zona geografica interessata. Lo stato deve ritenere che **tutti** i requisiti richiesti dal disciplinare siano soddisfatti e successivamente comunicare tale domanda completa di ogni documentazione alla Commissione Europea: questa verificherà la sussistenza dei requisiti e nel caso positivo, procede alla registrazione mediante pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea.

Già nel D.Lgs 297/2004 erano previste sanzioni amministrative pecuniarie per condotte di contraffazione e di usurpazione di DOP e IGP regolarmente registrate, di uso di indicazioni false o ingannevoli sulla provenienza, origine, natura e qualità essenziali dei prodotti alimentari, per gli infedeli produttori: la sanzione amministrativa pecuniaria prevista era di 50.000 €.

Nella successiva L 99/2009, all’art 15 sono state apportate modifiche ai comma 473, 474, 517 del CPP e l’introduzione di nuovi comma quali il 474-bis, 474-ter, 474-quater, 517-ter, 517-quater e 517-quinquies: nello specifico, il nuovo comma 517-quater prevede l’introduzione del delitto di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni d’origine dei prodotti agroalimentari, punito con la reclusione fino ad anni due e con multa fino a 20.000 euro.

I principali illeciti accertati nel caso dei prodotti alimentari DOP-IGP, hanno riguardato l’utilizzo indebito della denominazione protetta per designare prodotti generici, irregolarità nel sistema di etichettatura, l’impiego di additivi non consentiti, soprattutto nei formaggi e prodotti caseari in genere, o la miscelazione di oli DOP con generico oli di semi.

## **I DANNI DELLA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE**

La contraffazione alimentare genera danni economici al consumatore, alle imprese, allo stato, ma anche alla salute pubblica, in quanto possono essere distribuiti prodotti contenenti sostanze nocive.

Nel caso della frode sull’origine e la provenienza di un alimento, anche se quest’ultimo può non essere necessariamente tossico, mentre nel caso di frode sulle qualità dell’alimento e di contraffazione delle sostanze che concorrono a formarlo, il consumatore si trova davanti a sostanze potenzialmente nocive.

Il prodotto alimentare è contraffatto quando:



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

- ◆ è realizzato senza rispettare alcune minime norme standard di sicurezza, qualità ed efficacia;
- ◆ può utilizzare ingredienti corretti ma di dubbia e ignota provenienza;
- ◆ taluni ingredienti importanti possono essere mancanti oppure sostituiti con altri ingredienti meno costosi o surrogati con la conseguente inferiore qualità.

## **IL PRODOTTO ALIMENTARE CONTRAFFATTO PUÒ ESSERE GRAVEMENTE NOCIVO PER LA SALUTE**

Un prodotto contraffatto è di qualità e costo inferiore di almeno un terzo rispetto all'originale: alcuni produttori hanno realizzato mozzarelle di bufala prodotte con latte in polvere proveniente dalla Bolivia, rigenerato e corretto con siero unito al latte casertano. Questo perché il latte boliviano costa meno di 50 cent/kg.

La distribuzione dei prodotti contraffatti avviene attraverso due specifici canali alternativi: il circuito clandestino e il circuito commerciale abituale.

π Circuito clandestino - Per definizione, si organizza al di fuori del mercato regolare, ossia per strada, nei mercati rionali e pubblici, per corrispondenza ed ultimamente, sempre con maggior successo, su internet.

π Circuito commerciale - Trattasi del mercato di canali di vendita dei prodotti originali, in quanto i prodotti falsi contraffatti sono posti accanto a quelli genuini: in questo caso, i rischi per i consumatori sono maggiori, poiché proprio per il fatto che si tratta di canali ufficiali di vendita rappresenta per questi ultimi un indice di affidabilità sull'originalità del prodotto. Tramite tale canale sono posti in vendita soprattutto prodotti recanti marchi o segni distintivi contraffatti, Italian Sounding.

La legge vieta di adulterare o corrompere acque o sostanze destinate all'alimentazione rendendole pericolose per la salute pubblica e di contraffarre, in modo pericoloso per la salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio.

Tale delitto è previsto dall'Art 440 CPP ed è punito con:

- la reclusione da tre a dieci anni.

Le seguenti pene accessorie:

- pubblicazione della sentenza di condanna su uno o più quotidiani a diffusione nazionale;
- interdizione da cinque a dieci anni dalla professione, industria, commercio o mestiere nel cui ambito è stato commesso il delitto: ciò corrisponde al divieto di esercitare tale professione, industria, attività commerciale, mestiere.

Tali condotte, adulterazione e corruzione di sostanze, vengono punite come contraffazione alimentare a danno della salute pubblica, se commesse prima che gli alimenti vengano distribuiti per il consumo; tali prodotti, una volta entrati in commercio, fanno scattare, in aggiunta, l'incriminazione per reati contro la persona quali lesioni personali ed omicidio.

Poiché per "alimenti" s'intendono sostanze direttamente commestibili o atte a diventare tali mediante vari processi di preparazione quali cottura, stagionatura, messa a conserva, etc., sono sostanze per l'alimentazione anche gli animali da allevamento destinati al consumo alimentare, una volta macellati.

Inoltre, è vietato detenere per il commercio, porre in commercio, distribuire per la commercializzazione tali alimenti contraffatti in modo pericoloso per la salute pubblica: trattasi di un reato previsto dall'Art 442 del CPP punito con:



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

- la reclusione da tre a dieci anni se si tratta di alimenti destinati al commercio.

Le seguenti pene accessorie:

- pubblicazione della sentenza di condanna su uno o più quotidiani a diffusione nazionale;
- interdizione da cinque a dieci anni dalla professione, industria, commercio o mestiere nel cui ambito è stato commesso il delitto.

In casi di particolare gravità possono anche essere imposte:

- la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio;
- la revoca della licenza.

## **OGM - Organismi Geneticamente Modificati**

L'Unione Europea ha emanato il Reg UE 1831/2003 che contiene le disposizioni necessarie a garantire la tracciabilità e l'etichettatura degli OGM: non solo quella degli organismi tal quali, ma anche dei mangimi e degli alimenti ottenuti a partire da OGM.

I produttori, in etichetta, **sono obbligati** a specificare che i prodotti commercializzati sono OGM, oppure se ne sono derivati; al di sotto di tale dicitura deve essere riportato il codice alfanumerico corrispondente a questi OGM. È utile ricordare che vi sono in commercio degli OGM il cui utilizzo è autorizzato dall'Unione Europea, ed a ciascuno dei quali è stato assegnato un codice univoco allo scopo di sorvegliare i suoi potenziali effetti sulla salute umana e l'impatto sull'ambiente.

Al momento dell'acquisto, **sbagliarsi è impossibile**: la dicitura **“Questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati”** oppure **“Questo prodotto contiene [nome dell'organismo]”** deve essere ben visibile sulla confezione.

## **La tracciabilità degli alimenti**

La tracciabilità degli alimenti nasce come uno strumento di sicurezza alimentare.

Tracciare significa descrivere il percorso di una materia prima o di un lotto di produzione attraverso i vari passaggi da un'entità commerciale ad un'altra, all'interno della filiera produttiva: ciò significa che parallelamente al flusso di merci avviene un flusso di informazioni che sono registrate e conservate ad ogni passaggio.

Il Reg CE 178/2002 introduce la procedura di rintracciabilità. Strumento che consente ai consumatori di effettuare scelte consapevoli in quanto hanno la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Ciascun passaggio di mano da un operatore della filiera ad un altro, deve vedere la registrazione degli alimenti o, almeno, essere accompagnato dalla registrazione dei prodotti in ingresso, consentendo così all'azienda che commercializza il prodotto finito, poter risalire alle materie prime di origine.

L'azienda che commercializza il prodotto finale **è obbligata** a creare dei codici distintivi per ciascun lotto di produzione che viene immesso sul mercato, contenenti informazioni sulla data di produzione e sugli ingredienti utilizzati; inoltre, l'assegnazione di ciascun lotto ai distributori finali, deve essere registrata.



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Dal 1° gennaio 2006, con l'entrata in vigore del "Pacchetto Igiene", l'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a tutti i prodotti agroalimentari. I requisiti minimi per l'applicazione delle rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare, sono specificati nell'Accordo del 28 luglio 2005 tra il governo, le regioni e le province autonome: "Linea Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica".

Col Regolamento di esecuzione UE 931/2011, in vigore da luglio 2012, la Commissione ha fissato dei requisiti in materia di rintracciabilità riguardo agli alimenti di origine animale.

## **Il regolamento comunitario sull'etichettatura**

Un'importante novità in materia è stata introdotta con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 22 novembre 2011, del Regolamento UE 1169/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori che introduce l'obbligo di indicare informazioni nutrizionali fondamentali e di impatto sulla salute; inoltre, impone l'evidenziazione della presenza di allergeni e prevede il divieto di indicazioni fuorvianti ed una dimensione minima delle etichette onde renderle più facilmente leggibili, per cui così si estende l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza di tutte le carni suina, ovina e del pollame, al pari di quanto è già stato fatto per quella bovina dopo l'emergenza mucca pazza.

Tale regolamento infine, prevedendo un percorso a tappe, affida alla Commissione Europea il compito di verificare i costi e l'opportunità di estendere l'indicazione obbligatoria del paese di origine o del luogo di provenienza per le carni utilizzate come ingrediente, le tipologie di carne per cui ancora non è obbligatorio indicare il paese di origine, il latte e i derivati dello stesso e altre categorie di prodotti alimentari.

Le novità introdotte:

- 1) La dichiarazione nutrizionale obbligatoria, il contenuto energetico e le percentuali di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, devono essere indicate sull'imballaggio in una tabella comprensibile, insieme e nel medesimo campo visivo. Tutte le informazioni devono essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, essere espresse anche per singola porzione.
- 2) L'evidenziazione della presenza di allergeni in quanto il nuovo regolamento prevede modalità diverse di indicazione delle sostanze allergeniche che devono essere evidenziate nella lista degli ingredienti per consentire al consumatore di individuarle più facilmente nei prodotti alimentari. Tali nuove regole stabilizzano inoltre, che le informazioni sugli allergeni dovranno essere fornite anche per i cibi non confezionati, come quelli venduti nei ristoranti o nelle mense.
- 3) Il divieto alle indicazioni fuorvianti sulle confezioni: i consumatori non devono essere fuorviati dalla presentazione degli imballaggi, riguardo all'aspetto, alla descrizione e alla presentazione grafica, che saranno resi più comprensibili.

Per quanto riguarda all'imitazione dei cibi, è previsto che gli alimenti simili ad altri ma prodotti con ingredienti diversi, come i "simil-formaggi" ottenuti con materie vegetali, dovranno essere facilmente identificati.

Il pesce, che sembra costituito da un unico pezzo, ma che in realtà è ottenuto dalla combinazione di più parti anatomiche, deve essere indicato come "pesce ricomposto".

- 4) Una dimensione minima per rendere leggibili le etichette in quanto le diciture obbligatorie sulle medesime, devono possedere caratteri tipografici minimi non inferiori a 1,2 mm prendendo come misura di riferimento la "x" minuscola, oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

inferiore a 80 cm<sup>2</sup>. Se invece la superficie della confezione è inferiore a 10 cm<sup>2</sup>, l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali quali la denominazione di vendita, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione, etc, disposte nella posizione più favorevole.

5) La scadenza degli alimenti deve essere presente anche sui prodotti confezionati singolarmente.

## **COSA FARE PER EVITARE LA FRODE?**

- Leggere attentamente le etichette
- Prestare attenzione alla provenienza
- Fare MOLTA attenzione al rapporto qualità/prezzo
- Collaborare con gli organismi competenti sul controllo onde segnalare le anomalie.

*Il Ministero dello Sviluppo Economico, da cui sono state riportate sia le regole che gli articoli, le Associazioni dei Consumatori e degli operatori, hanno unito le loro forze per una sfida fondamentale che riguarda ognuno di noi. Incontri, seminari, azioni di formazione, campagne di informazione, una rete di sportelli e di strumenti per l'assistenza al consumatore e la ricezione di segnalazioni da parte dei cittadini per dire, tutti insieme,*

***“io non voglio il falso!”***

Ministero dello Sviluppo Economico  
Dipartimento per l'Impresa e l'Internazionalizzazione  
Direzione Generale per la lotta alla contraffazione - UIBM  
Via Molise, 19 - 00187 Roma.

E' possibile segnalare casi di contraffazione o chiedere informazioni, presso:

- Call Center Anticontraffazione +39 06 47055800.
- Fax Anticontraffazione +39 06 47055750.
- E-mail: [anticontraffazione@sviluppoeconomico.gov.it](mailto:anticontraffazione@sviluppoeconomico.gov.it)

## ***Pier Luigi Nanni***

*La rubrica di Pier Luigi*

[www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)