

Riconoscere il “Made in Italy”

1. Introduzione

1.1 Sviluppo dei comportamenti di contraffazione e imitazione: l’agro pirateria

1.2 I danni e le possibili conseguenze della contraffazione

1.3 Tracciabilità dei prodotti alimentari italiani

2. Normativa Europea sull’etichettatura di Prodotti Agroalimentari

2.1 Quattro importanti suggerimenti per riconoscere i prodotti contraffatti

3. Esempi di alcuni Prodotti Alimentari maggiormente contraffatti

3.1 Mozzarella

3.2 Pesce

3.3 Pomodori

3.4 Vino

3.5 Miele

3.6 Olio Tartufato

3.7 Latte

3.8 Mirtilli

3.9 Caffè

3.10 Olio extravergine di Oliva

3.11 Carni

1. INTRODUZIONE

Uno dei punti di forza dell'Italia è costituito dal patrimonio agroalimentare ingente che possiede, il quale è invidiato in tutto il mondo. La qualità del prodotto alimentare Italiano gode di grande reputazione e ciò permette che ci sia una grande richiesta di prodotti in tutto il mondo, e che il settore alimentare italiano possa costituire un elemento positivo nella bilancia dei pagamenti.

Questa ingente richiesta di prodotti italiani fa sì che esso sia oggetto di notevoli contraffazioni e imitazioni, che producono notevoli effetti negativi sull'economia.

I prodotti italiani raggiungono svariati mercati internazionali registrando sempre grande successo, essendo competitivi in relazione al prezzo e alla qualità che presentano.

Le specialità italiane che riscuotono successo nel mondo sono:

1. Prodotti di marca
2. Prodotti tipici (stretto legame con il territorio)

Le produzioni tipiche italiane che hanno maggior successo sono:

- Prodotti tradizionali: sono quelli che hanno metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura tradizionali ormai consolidate nel tempo.
- Prodotti tipici: sono quelli protetti dalle certificazioni europee, o meglio quelli che sono di origine protetta (DOP, IGP), prodotti con attestazione di specificità (SGT), vini con indicazione geografica tipica (IGT) a denominazione controllata (DOC) e garantita (DOCG).

Molti di questi prodotti riconosciuti ed apprezzati sono quelli che maggiormente ricadono nei fenomeni di contraffazione ed imitazione.

I prodotti alimentari italiani sono di importanza vitale nelle esportazioni, infatti hanno un valore di circa 12.6 miliardi di euro. Tra i vari prodotti che rientrano nel cosiddetto *Made in Italy* possiamo trovare:

- Vino
- Pasta
- Formaggi
- Olio d'oliva
- Dolciari
- Salumi

Nel mondo vengono quindi apprezzati questi prodotti genuini, che presentano un forte legame con il territorio nel quale avviene la produzione, cioè il territorio italiano.

1.1 Sviluppo dei comportamenti di contraffazione e imitazione: l'agro pirateria

L'agro pirateria viene indicata come l'applicazione ai prodotti agroalimentari di pratiche di contraffazione e falsificazione, cioè quelle azioni che hanno come scopo quello di conferire ai prodotti un'identità differente rispetto a quella posseduta.

Il termine agro pirateria è un termine che viene utilizzato generalmente, ma che presenta differenti pratiche:

1. Falsificazione dell'identità merceologica del prodotto: si basa sull'utilizzo di materie prime, semilavorati, con un valore qualitativo ed economico inferiore rispetto ai prodotti autentici e l'utilizzo di processi produttivi volti al contenimento dei costi di produzione o elusione di norme correnti, con un prodotto che presenta una qualità inferiore rispetto a quello dichiarato;
2. Falsificazione dell'identità aziendale di un prodotto, le cui caratteristiche esterne fanno supporre un produttore diverso rispetto a quello reale;
3. La falsificazione dell'origine geografica di un prodotto, che riguarda la provenienza delle materie prime o localizzazione del processo produttivo;
4. L'imitazione di tratti caratteristici del prodotto in modo da evocare un'identità nazionale differente rispetto a quella di origine. Questa pratica riferendosi particolarmente ai prodotti agroalimentari italiani viene indicata come "*imitazione Italian sounding*".

L'agro pirateria ha a che fare sia con pratiche di falsificazione che di imitazione. Per falsificazione si intendono tutte le azioni fraudolente che violano il diritto di proprietà intellettuale e industriale.

La pratica di imitazione prevede invece l'introduzione sul mercato di prodotti simili ma non identici a quelli originali. Questa pratica ha come obiettivo finale quello di ingannare il consumatore e di creare in lui delle aspettative non reali. Questo tipo di pratiche di agro pirateria non violano nessun tipo di proprietà intellettuale o industriale ma avvengono nella conformità della legge rientrando così nelle azioni di concorrenza sleale confusoria.

L'elemento che distingue queste pratiche tra di loro sono i soggetti che le pongono in essere. Coloro che generalmente attuano pirateria o agro pirateria sono soggetti non imprenditori e la cui attività è illecita.

L'imitazione viene compiuta da imprese di piccole dimensioni a diffusione locale, aziende nazionali o multinazionali.

La pratica di agro pirateria sul piano teorico può essere inquadrata all'interno di quello che viene definito fallimento di mercato che si riconduce alla presenza di asimmetrie informative accentuate dalla presenza di barriere protettive e costi di transazione elevati.

La qualità del prodotto non può essere valutata sul prezzo, cosa che guarda il consumatore, il quale effettua la scelta sulla qualità attesa piuttosto che su quella effettiva. Conseguenza della diffusione della pirateria sono stati:

- Espansione mercati dovuti alla globalizzazione
- Crescita del commercio elettronico
- Disponibilità di riprodurre i tratti distintivi dei prodotti

La presenza di barriere tariffarie e la lontananza dei mercati impedisce ai prodotti di raggiungere il mercato interno provocando così un aumento delle pratiche di contraffazione e imitazione.

L'agro pirateria si distingue principalmente per due caratteristiche:

1. La falsificazione delle Indicazioni e Denominazione di Origine e “marchi” originari
2. Le pratiche di imitazione Italian Sounding, cioè ricorrere a riferimenti ingannevoli di aree geografiche italiane, utilizzando immagini, nomi o simboli che richiamano l'Italia.

L'agro pirateria continua ad essere un fenomeno in continua crescita che realizza un giro d'affari maggiore, rispetto a quello che viene realizzato da parte dei veri e autentici prodotti agroalimentari italiani.

1.2 I danni e le possibili conseguenze della contraffazione

La contraffazione come fenomeno può comportare diverse conseguenze per le diverse categorie di attori, cioè per:

- Imprese
- Consumatori
- Stato
- Salute pubblica

Quando la contraffazione del prodotto riguarda la sua provenienza e origine, questo non è tossico, intaccando la sua qualità invece lo può diventare ed essere nocivo per la salute delle persone.

I prodotti contraffatti non concedono la possibilità per le imprese di essere competitive sul mercato e di poter così remunerare i costi di investimento, pregiudicando in futuro la possibilità di guadagnarsi una fetta del mercato.

Per lo stato questo tipo di pratiche sono notevolmente dannose, perché la mancata valorizzazione di prodotti di grande pregio fa sì che ciò possa incidere negativamente sulla possibile espansione con una diminuzione della quantità di export, portando così ad una minore innovazione e miglioramento del prodotto.

Particolarmente contraffatti sono i prodotti che sono certificati, che godono di notevole reputazione e sono competitivi sul mercato internazionale.

L'area caratterizzata da una maggiore contraffazione dei prodotti agroalimentari è quella del Nord-America, i cui prodotti falsi raggiungono quasi il 70% delle vendite. Per le imitazioni *Italian Sounding* è l'area

comunitaria a essere maggiormente colpita con 25 miliardi di euro, ma rimane sempre in pole position il Nord-America, in cui solo 1/10 dei prodotti è originale e i falsi contano circa 20 miliardi di euro.

I consumatori non notano un prodotto contraffatto perché, non danno molta importanza alla reale autenticità del prodotto, e in mancanza della scritta “*Made in Italy*” o “*Imported from Italy*”, si accontentano di segnali generici per identificare il prodotto.

La distribuzione di prodotti contraffatti avviene attraverso due principali canali:

- Circuito clandestino: si organizza per strada, fuori dal mercato regolare, su internet ecc.
- Circuito commerciale: si tratta di mercati in cui vengono venduti prodotti originali ed accanto ad essi vengono inseriti quelli contraffatti. Questo tipo di canale comporta notevoli rischi per il consumatore, in quanto essendo questi mercati vie ufficiali di vendita, costituiscono una maggiore affidabilità per il consumatore che viene tratto in inganno. In questi tipi di mercato viene venduta merce che riporta marchi e segni distintivi contraffatti (*italian sounding*).

1.3 Tracciabilità dei prodotti alimentari italiani

Tracciare un prodotto alimentare significa individuare il percorso a partire dalla materia prima fino alla vendita al consumatore, questo comporta che ci sia una quantità di informazioni da preservare e conservare per ogni passaggio che compie il prodotto.

Il Reg. (CE) 178/2002 prevede che ci sia per ogni alimento la cosiddetta “*procedura di tracciabilità*”, strumento che consente ai consumatori di conoscere il prodotto e permette loro di fare scelte consapevoli.

Ogni passaggio che compie il prodotto a partire dall’operatore di una filiera all’altro, deve essere registrato e accompagnato dalla registrazione dei prodotti in ingresso, permettendo all’azienda di poter risalire alle materie prime di origine.

L’azienda che commercializza il prodotto finito deve “creare” dei codici per ciascun prodotto immesso sul mercato, che contiene informazioni riguardanti la data di produzione e ingredienti utilizzati per produrlo, che poi va registrato.

Dal 2016 è entrato in vigore il “*Pacchetto Igiene*” che prevede l’obbligo della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari. I requisiti necessari per l’applicazione della rintracciabilità sono specificati nell’Accordo del 28 Luglio 2005 tra il Governo, Regioni e Provincie Autonome. Sono stati nel frattempo individuati anche requisiti specifici in materia di rintracciabilità dei prodotti di origine animale con il Regolamento di esecuzione (UE) 931/2011.

2.NORMATIVA EUROPEA SULL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

La novità introdotta nell'ordinamento europeo è stata quella del Regolamento (UE) 1169/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori, che prevede l'obbligo per i produttori di indicare:

- Valori nutrizionali fondamentali e di impatto per la salute;
- Indicare la presenza di allergeni;
- Vieta l'indicazione di informazioni fuorvianti con l'obbligo che le etichette abbiano una dimensione minima per essere facilmente leggibili;
- Obbligo di indicare la provenienza nell'etichetta della carne ovina, suina e il pollame.

Il Regolamento prevede che la Commissione Europea provveda a verificare i costi e l'opportunità di estendere l'indicazione obbligatoria del paese di origine anche per le carni utilizzate come ingrediente; lasciando ancora escluse da questo obbligo alimenti come il latte, derivati del latte e altre categorie di prodotti alimentari.

Tra le altre novità che sono state introdotte dal Regolamento abbiamo:

1. *Dichiarazione nutrizionale obbligatoria, il contenuto energetico e percentuale di grassi, grassi saturi, carboidrati zuccheri, proteine e sale.* Tutte le caratteristiche indicate devono essere riportate nell'imballaggio in una tabella comprensibile per il consumatore. Tutte le informazioni devono essere espresse per 100g e 100ml oppure espresse anche per porzione;
2. *Evidenziazione della presenza di allergeni:* dal regolamento sono previste modalità diverse per indicare gli allergeni evidenziati nella lista degli ingredienti consentendo al consumatore di individuarli più facilmente;
3. *Divieto di informazioni fuorvianti sull'etichetta:* il consumatore non deve essere ingannato dall'imballaggio del prodotto. Per quanto riguarda il fenomeno dell'imitazione dei prodotti alimentari e' previsto che alimenti simili prodotti con ingredienti diversi devono essere di facile individuazione;
4. *Dimensione minima per rendere leggibile l'etichetta:* le diciture sulle etichette devono essere in caratteri tipografici non inferiori a 1.2 mm o 0.9mm se le confezioni hanno una superficie inferiore a 80cm². Nel caso in cui la superficie della confezione e inferiore di 10cm², allora l'etichetta deve solo riportare le informazioni principali disposte in una posizione favorevole;
5. *Scadenza degli alimenti:* la data di scadenza deve essere indicata anche sui prodotti che vengono confezionati singolarmente.

2.1 Quattro importanti suggerimenti per riconoscere i prodotti contraffatti

Per evitare di acquistare prodotti contraffatti è necessario che vengano seguiti i seguenti suggerimenti:

- Leggere attentamente le etichette dei prodotti alimentari
- Porre attenzione alla provenienza del prodotto
- Fare attenzione al rapporto qualità-prezzo
- Collaborare con gli organismi competenti nel caso in cui si notino delle anomalie

Gli accorgimenti sopra elencati vanno seguiti in particolare anche per frutta e verdura confezionate cercando di fare particolare attenzione all'etichetta come già detto poc'anzi.

3. ESEMPI DI ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI MAGGIORMENTE CONTRAFFATTI

3.1 Mozzarella

Già nel 2008 c'è stato lo scandalo delle mozzarelle di diossina in Campania, poi l'anno successivo di quelle ottenute con la *somatropina* per indurre le mucche a produrre più latte, ma cancerogena per gli esseri umani.

Nel 2010 è stato l'anno delle mozzarelle blu travate nei supermercati e non commestibili per colpa di un batterio. Le mozzarelle venivano prodotte con il latte vaccino o con latte di origine geografica diversa da quella dichiarata e che non apparteneva alla zona di produzione DOP.

3.2 Pesce

I prodotti ittici sono quelli che registrano più irregolarità rispetto agli altri generi alimentari. Questi prodotti possono essere sottoposti a pratiche che portano al deperimento del prodotto stesso come:

- Il pesce può essere scongelato e ricongelato
- Le cozze allevate in acque putride
- Pesce di provenienza extraeuropea con periodo di stoccaggio scaduto, viene preconfezionato e rietichettato spostando la data di scadenza.

Sulle etichette sono presenti numerose irregolarità per quanto riguarda la veridicità e tracciabilità del prodotto.

Queste pratiche oltre a costituire un pericolo per la salute del consumatore, provocano danni anche per l'ambiente aggravando l'inquinamento di mari e fiumi, per via dei batteri e metalli pesanti che vengono scaricati in mare.

Proprio per questo motivo c'è il rischio che si possa assistere alla diffusione del parassita "*anisakis*" (che è presente nelle viscere dei prodotti ittici), che può contagiare l'uomo nel caso in cui mangi pesce crudo o affumicato. Questo problema potrebbe peggiorare con l'apertura di ristoranti giapponesi che offrono pesce

crudo. Per diminuire i rischi è necessario congelare i prodotti a una temperatura di -20°C per 24h. Questo non vale solo per il sushi ma anche per quei prodotti italiani che sono sotto sale e affumicati, come le aringhe, alici sgombri ecc.

Spetta anche all'impresa che acquista i prodotti ittici valutare le materie prime e gli ingredienti che acquista e che sospetta possano essere contaminati. Per ovviare a questo bisogna fare un accurato controllo in base all'esperienza prima dell'acquisto e utilizzo per fini culinari.

3.3 Pomodori

Il pomodoro costituisce uno dei prodotti italiani maggiormente esportati. In Italia sono 500 le specie di pomodori, alcune protette come avviene per il “San Marzano dell’Argo Sanarese –Nocerino DOP”.

In passato si è assistito a casi eclatanti di pomodori contraffatti; 34 tonnellate di pomodori, che non provenivano dalle zone convenzionate (Napoli /Salerno), ma erano di qualità più scadente e provenienti da altre zone.

Il pomodoro concentrato proveniva dalla Cina e veniva etichettato come prodotto italiano, non sapendo le sostanze e il processo produttivo utilizzato per produrlo.

3.4 Vino

Il mercato del vino è in continua espansione e crescita all'estero, ma con esso crescono anche le contraffazioni.

I vari metodi di sofisticazione del prodotto sono:

- Arricchimento del mosto concentrato;
- Annacquamento o zuccheraggio;
- Trattamenti con sostanze proibite oppure sono presenti quantità superiori a quelle stabilite dalla legge;
- Vendita di vini come IGP o DOP, quando non soddisfano i requisiti oppure sono privi di autorizzazione per l'utilizzo delle diciture da parte dei consorzi italiani.

3.5 Miele

Uno dei prodotti alimentari di più facile contraffazione risulta il miele. All'interno di esso si possono trovare sostanze nocive come:

- Sciroppo di saccarosio;
- Sciroppo di glucosio;
- Dolcificanti artificiali, zucchero barbabietola o zucchero di canna

3.6 Olio Tartufato

Questo tipo di olio quando viene contraffatto non contiene realmente tartufo, ma viene aromatizzato con l'unione di olio d'oliva con aroma a base di petrolio (*2,4-dithiapentane*). È molto importante, in questo caso, leggere le etichette e gli ingredienti con cui viene prodotto, evitando di acquistare olii con etichette generiche.

3.7 Latte

Nel latte possono essere presenti ingredienti nocivi come:

- Melamina
- Formaldeide
- Urea
- Perossido d'idrogeno
- Detergente
- Soda caustica
- Amido
- Acqua non potabile
- Lardo di maiale
- Grasso di mucca

Anche questo prodotto è molto contraffatto e necessita di una grande attenzione da parte dei consumatori nel leggere le etichettature di provenienza dell'alimento.

3.8 Mirtilli

Anche i mirtilli possono essere oggetto di contraffazione sotto forma di semplice frutta, questo non vale per gli altri prodotti industriali al sapore di mirtillo.

Alcuni dei prodotti che possono essere oggetto di contraffazione sono:

- Barrette;
- Dolciumi;
- I prodotti con mirtilli contraffatti che possono contenere un mix di zucchero di sciroppo di glucosio, amido e olii.

3.9 Caffè

Il caffè come gli altri alimenti non è esente dalle tecniche di contraffazione. Un maggiore pericolo è previsto per quanto riguarda il caffè istantaneo perché è possibile trovare semi di soia tostati, patate, caramello, glucosio, amido, rametti, segale ecc.

3.10 *Olio extravergine di Oliva*

L'olio di oliva costituisce un prodotto di grande importanza per l'economia italiana. Spesso e volentieri l'olio extravergine d'oliva è il risultato della trasformazione dell'olio di semi (con origini sconosciute e irrintracciabili) più betacarotene e clorofilla, acquistate all'estero per poi passarle alle aziende, che provvedono a colorare l'olio, imbottigliarlo e distribuirlo.

Per riconoscere il vero olio di oliva basta adottare alcuni piccoli accorgimenti cioè:

- Non comprare oli che hanno un costo che non copre neanche i costi di raccolta delle olive tranne in caso di promozioni commerciali o offerte speciali con un prezzo che non può essere inferiore ai 6 €/l.
- Fragranza, gusto e odorato: è importante controllare la fragranza dell'olio, il gusto deve essere amarognolo e piccante e poi il profumo che deve essere quello dell'olio di oliva.

Adulterazioni o falsificazioni riguardano sempre l'aspetto e il colore del prodotto, ma non possono replicare le qualità organolettiche.

Bisogna sempre affidarsi a marche riconosciute con etichette loquaci, inoltre vanno specificati in etichetta con trasparenza e abbondanza di dettagli:

- L'origine delle olive
- Metodo di spremitura
- Regione di produzione con i consorzi per promuovere la tutela del marchio DOP

Maggiori informazioni sull'etichetta significa maggiore trasparenza da parte del produttore. E' preferibile scegliere sempre prodotti di agricoltura biologica, che sono più rigorosi sul metodo di produzione e di controllo.

Sulle etichette degli oli si riscontrano spesso diciture come: "gentile", "delicato", "classico", utilizzate dai produttori per descrivere il gusto del proprio olio a fini commerciali. Queste definizioni non rientrano nelle caratteristiche previste dalla legge, secondo cui l'olio extravergine viene definito solo come:

- Amaro
- Dolce
- Equilibrato
- Fruttato
- Piccante

La legge prevede che per essere classificato come extravergine l'olio deve essere fruttato e non deve presentare difetti di olfatto o gusto.

3.11 Carni

Non può essere consentita la vendita di carni provenienti da animali fatti ingrassare con sostanze non consentite, ricche di acqua e che durante la cottura si asciugano notevolmente. Stessa cosa vale anche per le carni contenenti residui di medicinali, il cui trattamento non è stato dichiarato. Inoltre non è consentita la vendita di tagli meno pregiati come pregiati.