

**IO NON VOGLIO
IL FALSO**

La contraffazione alimentare

Vademecum per il consumatore

**Conoscere il problema
per affrontarlo meglio**

Le due tipologie di contraffazione alimentare	3
I danni della contraffazione alimentare	5
La tracciabilità degli alimenti	7
Il regolamento comunitario sull'etichettatura	8
Vademecum	10
Le etichettature	11
Acque minerali	11
Carni avicole	12
Carni bovine	13
Cioccolato	14
Dolci	14
Latte fresco	15
Miele	16
Omg	17
Olio d'oliva	17
Passata di pomodoro	18
Prodotti ittici	19
Prodotti ortofrutticoli	20
Uova	21

**IO NON VOGLIO
IL FALSO**

Le due tipologie di contraffazione alimentare

La contraffazione alimentare può essere di due tipi:

1. Falsificazione, adulterazione o sofisticazione dell'alimento.

Si tratta della creazione 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, la sottrazione, l'aggiunta di elementi che normalmente lo compongono. L'**art. 5 L. 283/1962** vieta di impiegare nella preparazione o distribuire per il consumo sostanze alimentari mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale: sono vietate adulterazioni e variazioni compositive degli alimenti.

2. 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 sua confezione, ovvero dell'abusiva riproduzione del brevetto secondo il quale l'alimento stesso è prodotto.

Questo tipo di contraffazione risulta maggiormente diffuso all'estero e ha comportato lo sviluppo del mercato imitativo dell'**Italian Sounding**, un fenomeno che consiste nell'utilizzo di etichette o altri simboli o colori o figure sull'imballaggio che evocano l'italianità dei luoghi d'origine della materia prima, della ricetta, del marchio o del processo di trasformazione di prodotti fabbricati in realtà all'estero. I prodotti recano nomi di marchi che suonano italiani, ma in realtà sono stati realizzati all'estero.

I Paesi che "falsificano" maggiormente sono gli USA, l'America Latina e l'Australia. Il valore dell'esportazione dei prodotti alimentari italiani originali nel 2011 è stato di circa 23 mld di euro (più 10%). La contraffazione di prodotti alimentari italiani erode il fatturato delle imprese esportatrici di circa 6 mld di euro ogni anno, con un'incidenza del 25% sul export complessivo del comparto a fine 2011 (23 mld di euro). L'attività di contraffazione dei prodotti alimentari italiani, unitamente al fenomeno del Italian Sounding hanno un giro d'affari mondiale valutato attorno ai 60 mld di euro, una cifra che corrisponde poco meno della metà del fatturato dei prodotti originali.

¹Fonte: ICE/FEDERALIMENTARE

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

■ Per "**denominazione d'origine**" si 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 cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in tale zona geografica.

■ Per "**indicazione geografica**" si 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 come originario di tale luogo determinato e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono in tale zona geografica.



Per poter ottenere tali denominazioni, un prodotto deve essere conforme a un disciplinare. Una denominazione d'origine o un'indicazione geografica vengono registrate a seguito di un iter procedurale complesso 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, in tal caso, comunicare la domanda e tutta la documentazione correlata alla Commissione europea; questa verifica a sua volta la sussistenza dei requisiti e, in caso positivo, procede alla registrazione mediante pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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

La successiva **L. 99/2009**, all'art. 15 ha apportato modifiche agli articoli 473, 474, 517 del CP e ha introdotto i nuovi articoli 474-bis, 474-ter, 474-quater, 517-ter, 517-quater e 517-quinquies: nello specifico il nuovo art. 517-quater prevede l'introduzione del delitto di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari, punito con la reclusione fino a 2 anni e con la 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 (formaggi) o la miscelazione di oli DOP con di olio di semi.

I danni della contraffazione alimentare

La contraffazione alimentare genera danni economici al consumatore, alle imprese, allo Stato, ma anche alla salute pubblica, dal momento che possono essere distribuiti alimenti che contengono sostanze nocive.

Infatti, nel caso di frode sull'origine e la provenienza di un alimento, quest'ultimo può non essere necessariamente tossico, mentre in caso di frode sulle qualità dell'alimento e di contraffazione delle sostanze che concorrono a formarlo, i consumatori si trovano davanti a sostanze potenzialmente nocive.

Il prodotto alimentare contraffatto:

- è realizzato senza rispettare standard di sicurezza, qualità ed efficacia;
- può utilizzare ingredienti corretti, ma di provenienza ignota;
- taluni ingredienti importanti possono essere assenti, o possono essere sostituiti con ingredienti meno costosi.

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. Taluni produttori, ad esempio, 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 50 cent/kg.

La distribuzione dei prodotti contraffatti avviene per lo più attraverso due canali alternativi: il circuito clandestino ed il circuito commerciale abituale.

- **Circuito clandestino:** si organizza, per definizione, al di fuori del mercato regolare, ossia per strada, nei mercati pubblici, per corrispondenza, su internet.
- **Circuito commerciale:** si tratta del mercato di canali di vendita dei prodotti originali, dove spesso i prodotti falsi contraffatti vengono posti accanto a quelli genuini. In questo canale i rischi per i consumatori sono maggiori, in quanto proprio il fatto che si tratta di canali ufficiali di vendita rappresenta per questi ultimi un indice di affidabilità sull'originalità del prodotto. Tramite questo canale vengono messi 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 contraffare, in modo pericoloso per la salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio.

Tale delitto è previsto dall'**art. 440 CP** 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 vale a dire il divieto di esercitare tale professione, industria, attività commerciale, mestiere.

Tali condotte (adulterazione o corruzione di sostanze) vengono punite come contraffazione alimentare a danno della salute pubblica, se commesse prima che gli alimenti vengano distribuiti per il consumo; mentre una volta entrati in commercio scattano in aggiunta anche le incriminazioni per reati contro la persona, quali lesioni personali e omicidio.

Dato che per "alimenti" si intendono sostanze direttamente commestibili, o atte a diventare tali mediante i processi di preparazione (cottura, stagionatura, messa a conserva, ecc.), sono sostanze destinate all'alimentazione anche gli animali da allevamento destinati al consumo alimentare, una volta macellati.

È vietato inoltre detenere per il commercio, porre in commercio, distribuire per il commercio tali alimenti contraffatti in modo pericoloso per la salute pubblica: si tratta di un reato previsto dall'**art. 442 CP**, che viene punito con:

- la reclusione da tre a dieci anni se si tratta di alimenti destinati al commercio; nonché con 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;
- e la revoca della licenza.

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 passaggi da un'entità commerciale a un'altra, all'interno della filiera produttiva. In sostanza, parallelamente al flusso di merci avviene un flusso di informazioni che vengono registrate e conservate a ogni passaggio.

Il Reg. (CE) 178/2002 introduce infatti la cosiddetta "procedura di rintracciabilità", uno strumento che consenta ai consumatori di effettuare scelte consapevoli, definendola infatti come "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 essere accompagnato dalla registrazione dei prodotti in ingresso, consentendo all'azienda che commercializza il prodotto finito di poter risalire alle materie prime di origine.

L'azienda che commercializza il prodotto finale è obbligata inoltre 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 (ad esempio i supermercati) viene registrata.

Dal 1° gennaio 2006, con l'entrata in vigore del "Pacchetto Igene", 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"). Con il **Regolamento di esecuzione (UE) 931/2011** - in vigore da luglio 2012 - la Commissione ha fissato dei requisiti specifici 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, impone l'evidenziazione della presenza di allergeni, prevede il divieto di indicazioni fuorvianti e una dimensione minima delle etichette per renderle più facilmente leggibili, così si estende l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta di tutte le carni suina, ovina, e del pollame, al pari di quanto è già stato fatto con quella bovina dopo l'emergenza mucca pazza.

Il 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 (2 anni), le tipologie di carne per cui ancora non è obbligatorio indicare il paese di origine e il latte e i

derivati del latte e altre categorie di prodotti alimentari.

Tra le altre novità introdotte:

1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria, il contenuto energetico e le percentuali di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, dovranno essere indicate sull'imballaggio in una tabella comprensibile, insieme e nel medesimo campo visivo. Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100 g o per 100 ml e potranno, inoltre, essere espresse anche per porzione.

2. L'evidenziazione della presenza di allergeni: il nuovo regolamento prevede modalità diverse di indicazione delle sostanze allergeniche che saranno evidenziate nella lista degli ingredienti per consentire al consumatore di individuarle più facilmente nei prodotti alimentari. Le nuove regole stabiliscono inoltre che le informazioni sugli allergeni dovranno essere fornite anche per i cibi non imballati, ad esempio 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 alimentari, riguardo all'aspetto, alla descrizione e alla presentazione grafica, che saranno resi più comprensibili. Riguardo all'imitazione dei cibi, è stato previsto che gli alimenti simili ad altri, ma prodotti con ingredienti diversi, come i "simil-formaggi" prodotti con materie vegetali, dovranno essere facilmente identificabili. Il pesce che sembra costituito da un unico pezzo, ma che in realtà è ottenuto dalla combinazione di più parti di pesce dovrà essere indicato come "pesce ricomposto".

4. Una dimensione minima per rendere leggibili le etichette: le diciture obbligatorie sulle etichette dovranno avere caratteri tipografici minimi non inferiori a 1,2 mm (prendendo come riferimento la "x" minuscola), oppure 0,9 mm se le confezioni presentano una superficie inferiore a 80 cm². Se la superficie della confezione è inferiore a 10 cm², l'etichetta potrà riportare solo le informazioni principali (denominazione di vendita, allergeni, peso netto, termine minimo di conservazione, ecc.) disposte nella posizione più favorevole.

5. La scadenza degli alimenti: la data di scadenza dovrà essere presente anche sui prodotti confezionati singolarmente.

VADEMECUM

Cosa fare per evitare la frode:

- 1 **leggere attentamente le etichette**
- 2 **prestare attenzione alla provenienza**
- 3 **fare attenzione al rapporto qualità/prezzo**
- 4 **collaborare con gli organismi competenti sul controllo** per segnalare anomalie.

Esempi delle principali frodi alimentari:

- carni contenenti sostanze non consentite o in quantità superiori a quelle consentite (ormoni, farmaci, ecc.);
- carni di qualità diversa, tagli meno pregiati;
- specie diverse da quelle dichiarate (settore ittico e carni);
- prodotti trattati con additivi non consentiti;
- prodotti ittici allevati venduti per pescati;
- annacquamento dei prodotti;
- ricostituzione latte in polvere;
- impiego di latte di minor pregio o colostro;
- aggiunta di acqua ossigenata al latte;
- uso di additivi e aromi non consentiti.

CALL CENTER ANTICONTRAFFAZIONE +39 06.47055800

FAX ANTICONTRAFFAZIONE +39 06.47055750

Le etichettature

Salvo quanto detto in precedenza sul Regolamento (UE) 1169/2011 del 22/11/2011 si riporta di seguito l'attuale normativa vigente in attesa che gli effetti di tale regolamento vengano introdotti nel nostro ordinamento.

Acque minerali

I principali riferimenti normativi per l'etichettatura delle acque minerali sono: il **DM 11/09/2003** e la **Dir. (CE) 2003/40** (che determina l'elenco, i limiti di concentrazione e le indicazioni di etichettatura per i componenti delle acque minerali naturali, nonché le condizioni d'utilizzazione dell'aria arricchita di ozono per il trattamento delle acque minerali naturali e delle acque sorgive) e il DM 11/09/2003 con cui lo Stato Italiano ha dato attuazione alla Direttiva.

Sulle etichette o sui recipienti delle acque minerali naturali debbono essere riportate le seguenti indicazioni obbligatorie:

- **denominazione legale** “acqua minerale naturale” integrata, se del caso, con le seguenti informazioni: “totalmente degassata”, “parzialmente degassata”, “rinforzata col gas della sorgente”, “aggiunta di anidride carbonica”, “naturalmente gassata” o “effervescente naturale”;
- **denominazione di vendita**;
- nome della **sorgente** e **luogo** d'origine;
- termine minimo di **conservazione**;
- **lotto**;
- **composizione analitica** (in milligrammi/litro), data delle analisi e laboratorio;
- **classificazione in ragione del residuo fisso** (minimamente mineralizzata, oligominerale, minerale, ricca di sali minerali);
- attestazione dell'**assenza di germi patogeni** (“microbiologicamente pura”);
- **contenuto nominale** (contenuto netto);
- indicazioni di **tutela ambientale** (invito a non disperdere il contenitore nell'ambiente);
- indicazioni per la corretta **conservazione**.

Carni avicole

In seguito ai casi di influenza aviaria H5N1 registrati nel 2004 fra l'intera popolazione mondiale, nel 2005 il Governo italiano emanò un'Ordinanza Ministeriale ("Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile") nella quale si specificava l'obbligo di etichettatura del prodotto: non solo delle carni intere e sezionate, ma anche dei prodotti a base di carni avicole (cordon bleu, cotolette, spiedini, ecc.).

Con l'entrata in vigore, il 17/10/2005, dell'**Ord. 26/8/2005 Min. Sal.**, in Italia è stato esteso anche al pollame l'obbligo di riportare in etichetta il paese d'origine delle carni. Nel caso di polli allevati nel nostro paese, il macellatore sulle etichette deve riportare le seguenti informazioni:

- la **sigla IT oppure "Italia"**, seguita dal numero identificativo di registrazione dell'**allevamento** di provenienza degli animali;
- la **data** o il numero di **lotto di macellazione**;
- il numero di riconoscimento dello **stabilimento** di macellazione.

Nel caso le carni siano sottoposte ad operazioni di sezionamento, l'etichetta deve riportare le seguenti informazioni:

- la **sigla IT oppure "Italia"**, seguita dalla sigla della provincia o province degli **allevamenti** che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni;
- la **data** di sezionamento o il numero di **lotto di sezionamento**;
- il numero di riconoscimento dello **stabilimento** di sezionamento.

Le informazioni obbligatorie presenti in etichetta per tutti i tipi di carne avicola:

- **denominazione** di vendita (per esempio, "fusi di pollo") e quantità netta o nominale;
- **origine** delle carni (con indicazioni su Paese e provincia di allevamento: ad esempio, "Allevato in Italia - PC");
- ragione sociale e sede dello **stabilimento** di produzione;
- codice dell'**allevamento** di provenienza;
- **data** di **macellazione** o di **sezionamento**;
- codice identificativo del **macello** o dello **stabilimento** di lavorazione;
- **lotto** di produzione;
- indicazione del **termine** preferenziale di consumo.

Carni bovine

Il sistema di identificazione e rintracciabilità delle carni bovine nel nostro Paese è conforme al **Reg. (CE) 1760/2000**. Attualmente il sistema di etichettatura è stabilito dal **Decreto MIPAF del 30/08/2000**.

Secondo la legge i prodotti in commercio devono mostrare in modo trasparente al consumatore informazioni quali:

- **codice di riferimento dell'animale;**
- **“nato in:** (Paese di nascita dell'animale)”;
- **“allevato in:** (Paese/i di allevamento e ingrasso)”;
- **“macellato in:** (denominazione e sede del macello: “Paese di macellazione” e “N. di approvazione macello”);
- **“sezionato in:** (denominazione e sede del sezionamento: “Paese di sezionamento” e “N. di approvazione laboratorio di sezionamento”).

Se anche solo una di queste voci non è specificata nell'etichetta del prodotto, si tratta di un illecito, punito dalla legge: i casi vanno denunciati alle autorità competenti.

Altre informazioni aggiuntive possono essere rappresentate dalla denominazione del punto vendita e relativo codice di identificazione; dal numero di lotto del prodotto; da sede e denominazione della o delle aziende dove sono avvenuti allevamento e ingrasso; da categoria, sesso e razza dell'animale. Il codice identificativo dell'animale, in particolare, può essere verificato presso il sito internet dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale (<http://www.anagrafe.izs.it>) e consente di seguire passo passo la “storia” del bovino. Tutte queste informazioni consentono di ricostruire la filiera del prodotto, e di effettuare scelte alimentari in piena consapevolezza.

Cioccolato

I principali riferimenti normativi per l'etichettatura del cioccolato sono: **Dir. (CE) 2000/36**, recepita in Italia con **D.Lgs. 12/6/2003, n. 178**.



Sull'etichetta dei prodotti del cioccolato devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita che indica l'**esatta tipologia** cioccolato che si sta acquistando (tavoletta, pralina, ecc.);
- il termine "**puro**" può essere apposto per indicare che il prodotto non contiene grassi vegetali diversi dal burro di cacao;
- il termine "**superiore**" è una delle espressioni relative a criteri di qualità (ve ne sono altre quali ad esempio: fine, finissimo, extra, ecc.) che possono essere utilizzate quando il contenuto degli ingredienti principali è aumentato rispetto alla ricetta base;
- l'espressione "**cacao ...% minimo**" indica il tenore di sostanza secca di cacao;
- la **lista degli ingredienti** che indica i componenti del prodotto elencati in ordine ponderale decrescente;
- nome e sede del **produttore o confezionatore o venditore** del prodotto;
- le **modalità di conservazione** più idonee al prodotto;
- il **termine minimo di conservazione**, cioè la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione;
- la **tabella nutrizionale** fornisce informazioni circa il valore energetico e i principi nutritivi del prodotto;
- la **quantità del prodotto** al netto dell'imballaggio per prodotti superiori a 30 g;
- il **codice a barre** fornisce indicazioni leggibili per rilevatori elettronici riferibili al produttore e all'articolo venduto presso la distribuzione.

Dolci

I principali riferimenti normativi per l'etichettatura dei dolci sono: il **Decreto 22/07/2005** Ministeri Attività Produttive e Politiche Agricole e Forestali - che disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti dolciari da forno: panettoni, pandori, colombe, savoiardi, amaretti e amaretti morbidi - e le disposizioni generali del **D.Lgs. 109/92** (e successive modificazioni); che le Direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Nell'etichetta dei prodotti dolciari dovranno figurare:

- la **denominazione** di vendita;
- una **descrizione** del prodotto;

- la lista degli **ingredienti** in ordine ponderale decrescente;
- il nome e la sede del **produttore** o **confezionatore** o del **venditore**;
- una menzione facoltativa che indica le **modalità di conservazione** più idonee al prodotto;
- il termine minimodi conservazione;
- il peso netto.

I prodotti venduti direttamente nei laboratori possono essere commercializzati senza etichetta, purché sul banco di vendita sia presente un cartello che indichi la denominazione di vendita e la lista degli ingredienti. Tali indicazioni possono essere legittimamente fornite anche attraverso un registro dei singoli prodotti esposto nel punto vendita e disponibile alla consultazione da parte dei clienti.

Latte fresco

Con il termine "latte" si intende solo quello vaccino. Gli altri tipi di latte devono essere completati con l'indicazione della specie animale di origine: latte di capra, di bufala, ecc. Il latte fresco vaccino può essere commercializzato per il consumo umano diretto dopo esser stato opportunamente confezionato, etichettato ed eventualmente bollato, come da **DPR 54/97**.

- **La bollatura sanitaria** viene effettuata nello stabilimento durante o subito dopo la produzione; viene posta in un punto ben visibile della confezione e dell'imballaggio, facendo in modo che appaia perfettamente leggibile e che sia indelebile.
- **La data di scadenza** (indicante il giorno, il mese e l'anno, menzione che esenta dall'indicazione del lotto) è preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro...", deve essere apposta sul contenitore ed è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico (**art. 1 L. 204/2004**).
- **L'indicazione degli ingredienti**, come previsto dall'**art. 7 c. 2 del D.Lgs. 109/92**, non è richiesta per il latte, visto che si tratta di un alimento costituito da un solo ingrediente e visto che la sua denominazione di vendita coincide con il nome dell'ingrediente stesso. Si può riportare però l'etichettatura nutrizionale (ai sensi del **D.Lgs. 77/93**), indicando così i valori nutritivi del prodotto.

In anni più recenti è stato introdotto l'obbligo di indicare sulle etichette del latte fresco il

luogo di provenienza della stalla di mungitura e non solo quello dello stabilimento di confezionamento (**DM 27/5/ 2004**).

Con il **DM 27/5/ 2004** il Ministro delle Attività Produttive ha definito e disciplinato il sistema di rintracciabilità del latte al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi del consumatore.

A partire dal 7 giugno 2005, le confezioni di latte fresco devono riportare in etichetta anche le indicazioni sulla “**Zona di mungitura**” e/o sulla “**Provenienza del latte**”.

Le definizioni “latte fresco pastorizzato” e “latte fresco pastorizzato di alta qualità” sono riservate esclusivamente al latte prodotto conformemente all’**art. 4 della L. 169/89** e che rispetta le disposizioni del **DPR 54/97**.

Tutti gli altri prodotti lattiero-caseari, come latte a lunga conservazione, yogurt o formaggi sono infatti esenti da questo obbligo, e la denominazione della provenienza viene indicata sulla confezione solo su base volontaria.

Miele

La produzione e la commercializzazione del miele sono regolate in Italia dal **D.Lgs. 179/04**, che, estende al miele le previsioni stabilite dal D.Lgs. 109/92, prevede queste indicazioni obbligatorie in etichetta:

- **denominazione** di vendita (per esempio, “miele millefiori”);
- **quantità netta o nominale**;
- **nome, ragione sociale o marchio** depositato;
- sede del **produttore, confezionatore o venditore**;
- **paese d’origine** del prodotto;
- codice relativo al **lotto di produzione**;
- indicazione della **data di scadenza**.

L’obbligo di indicare il paese d’origine del prodotto nasce dalla commercializzazione diffusa e fraudolenta, antecedente alla legge, di prodotti denominati come “miele italiano” ma realizzati con materie prime provenienti dall’estero. I prodotti che perciò contengono mieli esteri devono essere così denominati, a seconda dell’origine: “Miscela di mieli originari della CE”, “Miscela di mieli non originari della CE” oppure “Miscela di mieli originari e non originari della CE”, senza però che sussista l’obbligo di specificare in etichetta i Paesi di

provenienza.

Assolutamente vietate sulle confezioni sono invece frasi o slogan che richiamano ad ipotetici effetti positivi, terapeutici o curativi del prodotto, attribuendogli caratteristiche che esso non possiede, “imbrogliando” perciò il consumatore.

OGM (Organismi Geneticamente Modificati)

L'Unione Europea ha emanato il **Reg. (UE) 1830/2003**, 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.

In etichetta perciò i produttori sono obbligati a specificare che i prodotti commercializzati sono OGM, oppure ne sono derivati; al di sotto di questa dicitura deve essere riportato il codice alfanumerico corrispondente a questi OGM. Vale la pena infatti ricordare che esistono degli OGM il cui utilizzo è autorizzato dall'Unione Europea, e a ciascuno dei quali è stato assegnato un codice univoco allo scopo di sorvegliare i suoi potenziali effetti sulla salute umana e sull'ambiente.

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

Olio d'oliva

In Italia le disposizioni sull'etichettatura di origine degli oli sono contenute nel **DM 9/10/2007**, che riguarda però esclusivamente l'olio vergine ed extravergine di oliva. Per questi oli di categoria superiore, avendo costi notevolmente maggiori, si è ritenuto invece che il consumatore abbia il diritto di conoscerne la zona di raccolta e di produzione.

In etichetta, nel caso di oli vergini o extravergini di oliva deve obbligatoriamente essere indicato:

■ **il Paese** (o Paesi) **di raccolta, coltivazione e molitura delle olive**, che può essere uno stato membro dell'Unione Europea o di un Paese terzo.

Tutti devono essere elencati chiaramente in etichetta in ordine decrescente a seconda delle quantità utilizzate.

Se le olive sono state coltivate in un Paese diverso da quello di molitura, in etichetta va riportata obbligatoriamente la dicitura “Olio estratto in (Paese dove è situato il frantoio) da olive coltivate in (Paese o Paesi di coltivazione delle olive)”.

Per quanto riguarda i prodotti italiani, solo gli oli a denominazione protetta (DOP, IGP) possono riportare in etichetta la zona geografica di coltivazione o nella quale è situato il frantoio.

Passata di pomodoro

Dal 2004 la denominazione “passata di pomodoro” può essere usata solo per il prodotto ottenuto dalla spremitura del pomodoro fresco. Prima del **D. Lgs. 157/2004**, invece, potevano essere utilizzati anche pomodori congelati.

Il **DM del 17/02/2006** (“Passata di pomodoro. Origine del pomodoro fresco”) impone che sull’etichetta sia indicata la zona di coltivazione dei pomodori utilizzati per la produzione di passata; per “passata di pomodoro”, la legge intende il “prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco”, escludendo perciò quelle conserve prodotte a partire da concentrato di pomodoro reidratato.

Sulle confezioni perciò deve essere indicata la zona di coltivazione del pomodoro fresco che è stato utilizzato come ingrediente della passata, permettendo quindi al consumatore di tutelarsi contro i rischi di frode e sofisticazione e nel contempo tutelando il settore italiano dall’aggressività dei prodotti esteri a basso costo.

Sono esentati dall’obbligo della dichiarazione di origine tutti i prodotti dell’industria conserviera diversi dalla passata, come preparati per sugo, concentrati di pomodoro, ecc.

Spesso la pubblicità è ingannevole in quanto tende a promuovere la polpa di pomodoro come prodotto di maggior qualità rispetto alla passata. Si può essere attratti nell’acquisto dalla presenza pomodoro in pezzi eppure mentre per la passata esiste la definizione chiara e univoca della legge, per la polpa di pomodoro no. Al momento in Italia non esistono disciplinari per la produzione di questa conserva, che può essere ricavata anche da materia prima congelata e, ovviamente, estera.



Ulteriori informazioni che è importante verificare sulle etichette della passata di pomodoro:

- **l'indicazione del residuo secco** che indica ciò che resta del vegetale solido dopo aver fatto evaporare tutta l'acqua. Le conserve con residuo secco più elevato hanno in genere più pomodori e sono di qualità superiore rispetto a quelle con residuo fisso più basso. A volte il residuo secco viene indicato in etichetta anche se non è obbligatorio: se il valore supera il 7% la passata è da considerare di buona qualità.
- **l'indicazione del lotto di produzione:** una lettera seguita da un numero che varia da 1 a 365. Il numero indica il giorno dell'anno in cui è stata prodotta la passata, la lettera che lo precede identifica l'anno. Es. D. 223: D identifica l'anno 2005 e il 223 il 223° giorno dell'anno, l'11 agosto, in piena stagione di raccolta. Se il lotto è D. 303, la produzione è avvenuta il 30 ottobre, data un po' posticipata rispetto alla raccolta del pomodoro.
- **la legge proibisce l'aggiunta di coloranti**, anche se privi di nocività, ai prodotti derivati dal pomodoro. Il colore che si osserva è quindi quello del pomodoro, una passata di un bel rosso vivo sta a indicare che sono stati impiegati pomodori adatti e lavorati a un giusto grado di maturazione.

Prodotti ittici

Vi sono ben due regolamenti specifici dell'Unione Europea, il **Reg. (CE) 104/2000** e il **Reg. (CE) 2065/2001** che regolano l'etichettatura dei prodotti ittici freschi, recepiti dalla legislazione italiana con il **DM 27/3/2002**.

I prodotti esposti in vendita devono riportare sul cartellino indicazioni come:

- **denominazione commerciale della specie** (per esempio, "Orata"): secondo il regolamento europeo, ogni Stato deve essere provvisto di una lista che identifichi in modo univoco le specie ittiche a prescindere dai nomi legati alle tradizioni locali;
- **denominazione scientifica della specie**, (ad esempio, "Sparus aurata"), informazione di tipo facoltativo;
- **metodo di produzione** (prodotto "pescato", "pescato in acque dolci", "allevato");
- **zona di cattura:** per i prodotti pescati in mare si fa riferimento alle cosiddette "Zone FAO", consultabili al sito www.fao.org/fishery/area/search/en; per quelli pescati in acque dolci o allevati è necessario specificare il paese di origine;
- **bollo sanitario.**

Per quanto riguarda invece i prodotti ittici surgelati, sulla confezione devono essere riportate le seguenti indicazioni, alcune delle quali in comune col pesce fresco:

- **denominazione commerciale** o di vendita, eventuale **denominazione scientifica**;
- **metodo di produzione**;
- **zona di cattura**;
- **elenco degli ingredienti e delle specie presenti** (singole se il prodotto è monospesifico, oppure l'elenco completo delle specie all'interno, per esempio, delle zuppe di pesce). Se sulla confezione viene messo in particolare rilievo un ingrediente (per esempio: "Preparato per risotti all'astice"), è obbligatorio riportare la percentuale di questo ingrediente sul totale;
- **quantità netta o nominale** (nel caso di prodotti preconfezionati);
- **termine minimo di conservazione** (la classica dicitura "da consumarsi preferibilmente entro...");
- **modalità di conservazione** del prodotto (temperatura e tipologia di congelatore richiesta), istruzioni per l'uso, avvertenze per la conservazione (es. "Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero per non più di 24 ore");
- **codice** identificativo del **lotto di produzione**;
- **dicitura e sede del produttore** e dello **stabilimento di produzione/confezionamento**.

Prodotti ortofrutticoli

Secondo quanto disposto dall'Unione Europea **Reg. (CE) 2002/1996**, i prodotti ortofrutticoli venduti all'ingrosso devono contenere, stampate sugli imballaggi e ben visibili, le seguenti informazioni:

- **identificazione**: informazioni sull'imballatore e lo spedizioniere della merce;
- **natura del prodotto**: nome e varietà commerciale;
- **paese d'origine** del prodotto, eventualmente zona di produzione;
- **caratteristiche commerciali**: categoria ed eventuale calibro (diametro massimo e minimo);
- **marchio ufficiale di controllo** (facoltativo).

Non tutte queste informazioni sono visibili al consumatore, a meno che non si effettuino spese all'ingrosso, oppure nei punti vendita dove il prodotto sia ancora contenuto negli imballaggi di trasporto. I venditori al dettaglio devono esporre per legge un cartello indicante varietà, categoria di qualità e origine dei prodotti in vendita.

Uova

Per quanto riguarda le uova sono fra i prodotti per i quali è più facile ricavare informazioni: esiste, infatti, l'obbligo di riportare stampigliato sul guscio un codice alfanumerico (formato da numeri e lettere) che riporta tutte le informazioni relative a:

- **tipologia di allevamento** delle galline (uova da agricoltura biologica, da allevamento all'aperto, da allevamento a terra oppure da allevamento in gabbia);
- **paese, comune e provincia di allevamento;**
- **codice identificativo dello specifico allevamento** di provenienza.

Queste indicazioni si aggiungono al termine minimo di conservazione.

L'indicazione della data di deposizione, invece, è facoltativa; diventa obbligatoria soltanto nelle uova di categoria extra, che possono però essere vendute come tali soltanto entro nove giorni dalla deposizione.

La freschezza delle uova non è esplicitamente indicata, ma si può dedurre dal termine minimo di conservazione: tutte le uova infatti devono essere state deposte al massimo 28 giorni prima della data impressa sulla confezione.



*Ministero
dello Sviluppo Economico*

INDICAM
Istituto di Centromarca
per la lotta alla contraffazione



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Il Ministero dello Sviluppo Economico, 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, insieme, "io non voglio il falso".

Puoi segnalare casi di contraffazione o chiedere informazioni ai seguenti contatti:

Call Center Anticontraffazione +39 06.47055800 escluso il sabato e i festivi

Fax Antricontraffazione +39 06.47055750

E-mail: anticontraffazione@sviluppoeconomico.gov.it

www.sviluppoeconomico.gov.it

Ministero dello Sviluppo Economico

Dipartimento per l'Impresa e l'Internazionalizzazione

Direzione Generale per la lotta alla contraffazione - UIBM

Via Molise, 19 - 00187 Roma

www.uibm.gov.it