

Qualità, sicurezza e controllo dei prodotti **agroalimentari**





Istituto Nazionale di Economia Agraria

Sede Centrale

Via Nomentana, 41 - 00161 Roma

Tel. 06478561 - Fax 0647856201

inea@inea.it - www.inea.it

Il volume è frutto dell'operato di un gruppo di lavoro coordinato da Francesca Marras e composto da: Alessandro Antimiani, Anna Carbone, Gaetana Petriccione, Roberta Sardone.

La cura del volume è di Francesca Marras

I diversi contributi rappresentano una sintesi di alcuni capitoli nonché un approfondimento di alcune tematiche delle pubblicazioni INEA l'Annuario dell'agricoltura italiana 2008 e il Commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari 2008

I testi sono stati redatti da:

Capitolo 1: Francesca Marras,

Capitolo 2: Carlo Basilio Bonizzi

Capitolo 3: Simonetta De Leo, Paola Doria, Alfonso Scardera

Capitolo 4: Sabrina Giuca

Capitolo 5: Barbara Dore

Capitolo 6: Tatiana Castellotti

L'attività di segreteria è stata curata da Roberta Iorio

Supporto tecnico di Fabio Iacobini

Micaela Conterio ha curato i rapporti per la realizzazione della stampa
con il Sole 24 ORE - AGRISOLE



Supplemento al n. 37/2010
di Agrisole del 24/09/2010

Direttore responsabile
Elia Zamboni

Registrazione:
Tribunale di Milano n. 460
del 20/07/1996

SOMMARIO

Editoriale, Annamaria Capparelli	3
Presentazione, Anna Carbone	7
1. Qualità e tutela dei prodotti agroalimentari	13
Politica della qualità	13
Problematiche emergenti	15
Andamento economico dei prodotti a denominazione	17
Vini di qualità	19
2. Indicazioni geografiche: diversità alimentari, tutela, sviluppo	23
Le regole delle indicazioni geografiche	23
Indicazioni geografiche e sviluppo	26
3. Produzioni biologiche	31
Operatori	32
Coltivazioni biologiche	33
Allevamenti biologici	35
Mercato dei prodotti biologici	36

4. Sicurezza alimentare	39
Gestione del rischio	39
Aspetti nutrizionali e salute pubblica	42
Commercializzazione ed etichettatura dei prodotti	44
Sorveglianza delle zoonosi e benessere degli animali	48
Organismi geneticamente modificati	50
5. Sistema dei controlli in Italia nel settore agroalimentare	55
Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari	55
Corpo forestale dello Stato	65
Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari	67
Comando generale delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera	67
Agenzia delle Dogane	68
Comando Carabinieri per la tutela della salute	69
6. Scambi con l'estero di prodotti agroalimentari del made in Italy	71
Rapporto INEA del commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari	71
Composizione del made in Italy agroalimentare	71
Performance del made in Italy	75
Effetto prezzo e quantità nelle esportazioni del made in Italy	78



Editoriale

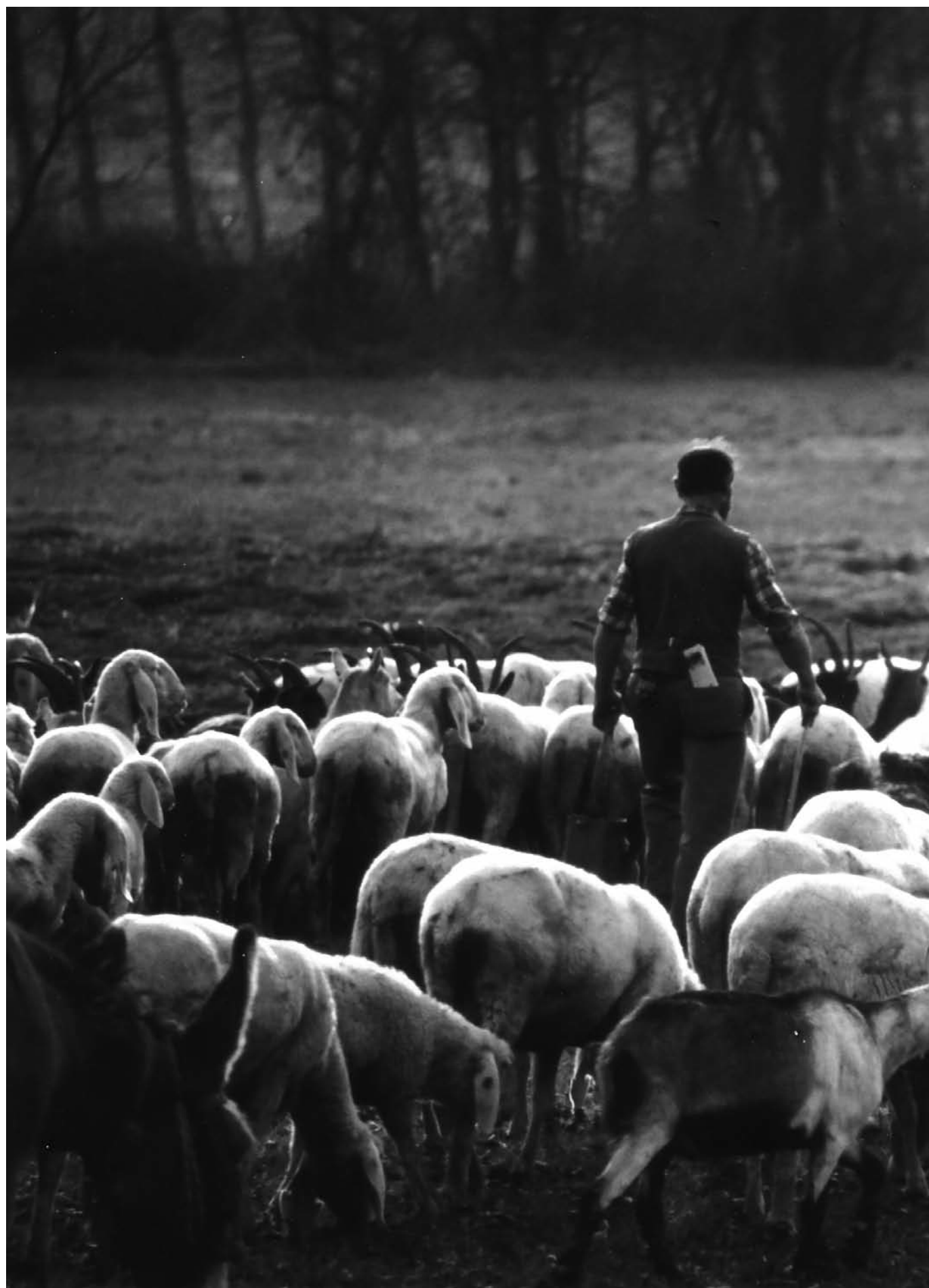
di Annamaria Capparelli

Il primato di immagine dell'alimentare made in Italy è un dato acquisito che regge anche l'impatto di una globalizzazione selvaggia. E proprio il proliferare dei prodotti taroccati che di italiano hanno solo il «sounding» ne è la più evidente conferma. Anche se i falsi fanno male alle tasche dei nostri agricoltori ci dicono però che basta solo evocare i «principi» dei formaggi come il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano o i blasonati prosciutti per conquistare i consumatori americani o australiani.

Questo vuol dire che dai formaggi all'ortofrutta, dai salumi all'olio e al vino il tricolore è una garanzia di qualità e di successo. Il nostro Paese ha il paniere più ricco di prodotti a denominazione di origine e continua a essere protagonista anche sul mercato del biologico. I numeri forniti dal rapporto dell'INEA evidenziano con chiarezza la corsa degli agricoltori italiani a ottenere l'agognato bollino UE. Così pure la sicurezza alimentare è ormai un must nazionale. Controlli a 360 gradi e che coinvolgono in un sistema complesso e articolato una miriade di istituzioni sono una garanzia dell'impegno riservato alla tutela dei consumatori. E lo dimostrano i continui sequestri. Insomma dalle strette maglie dei NAS, del Corpo forestale o dei Carabinieri del MiPAAF, si sfugge con sempre maggiore difficoltà. È ormai chiaro che su qualità e sicurezza alimentare si giocherà sempre più la partita dell'alimentare nel mondo. Una questione centrale anche nella politica dell'Unione europea che nel «Libro verde» l'ha indicata tra le priorità per vincere le sfide commerciali. Questo gli agricoltori e gli industriali italiani del settore lo hanno capito bene e da anni si stanno muo-

vendo con coerenza in questa direzione. Ma nonostante il sistema agricolo e alimentare italiano abbia tutte le carte in regola (offerta ricca e diversificata) per sfondare e possa far leva sulla forza di un'immagine sfavillante, gli operatori trovano difficoltà ad affermarsi in pieno sui mercati esteri. E spesso anche in casa bisogna vincere la concorrenza dei prodotti stranieri. A giocare contro c'è sicuramente la debolezza strutturale del sistema. Un'agricoltura parcellizzata e un'industria alimentare ugualmente polverizzata che non riescono a tenere testa a una grande distribuzione monolitica e che detta sempre più le condizioni. E che soprattutto rastrella gran parte del valore aggiunto realizzato dalla filiera.

Insomma la corsa alle registrazioni, come sottolinea il particolareggiato studio dell'INEA, non è sufficiente ad assicurare anche il successo di mercato. E così i tanti prodotti di alta qualità spesso non trovano sbocchi commerciali adeguati. Si prenda il caso dei DOP e IGP. Sono il fiore all'occhiello del made in Italy ma è difficile venderli bene. E soprattutto non garantiscono una remunerazione adeguata ai produttori. Troppe infatti le imprese mignon escluse dai grandi canali della ristorazione e che marciando in ordine sparso devono accettare i bassi prezzi imposti dalle catene distributive. La crisi poi in questi ultimi anni ha fatto il resto. Ma le potenzialità per rialzare la testa ci sono. Soprattutto se si mettono da parte le vecchie guerre di religione e se davvero tutti gli attori del sistema agricolo e agroindustriale riescono a fare squadra. Perché la filiera non sia solo e sempre un bel titolo.







Presentazione

di Anna Carbone

LA QUALITÀ ALIMENTARE È UN CALEIDOSCOPIO

La qualità alimentare è sempre più - è proprio il caso di dirlo - sulla bocca di tutti. Tutti vogliono comprare alimenti di qualità e tutti, così dicono, non intendono far altro che vendere i propri prodotti di qualità eccellente. Dal canto loro, gli amministratori si prodigano per assicurare continuamente i cittadini della perfetta salubrità e della massima efficienza e tempestività dei controlli che caratterizzano il sistema agroalimentare europeo.

Ma cosa è, in definitiva, la qualità alimentare? Quando proviamo a definirla ci troviamo a maneggiare un vero e proprio caleidoscopio di significati. Il termine è in continuo e rapido, movimento e, come forse poche altre espressioni, ognuno di noi ne ha modellato una propria accezione del tutto personale, piuttosto mutevole, non sempre e non del tutto conscia, spesso carica di desideri profondi e non scevri di contraddizioni.

In effetti, le definizioni di tipo manualistico colgono questa polivalenza del termine facendo riferimento ad una generica soddisfazione del cliente-consumatore. Dunque, qualità alimentare è tutto ciò che al consumatore piace trovare nel cibo, tutto ciò che si aspetta da un alimento.

Per i consumatori sazi delle società opulente (anche se la congiuntura economica è negativa) il

cibo è un'esperienza globale: dal cibo ci si aspetta nutrimento, salute, bellezza, ma anche compagnia, cultura, memoria, radici e, ancora, scoperta, meraviglia, velocità ma anche lentezza, ricchezza ma anche frugalità. E molto altro ancora.

Molte sono, anche, le paure legate al cibo: temiamo che non sia sano, che possa essere vettore di patogeni, che possa contenere additivi, conservanti, coloranti, contaminanti, o qualunque altra sostanza potenzialmente nociva alla nostra salute. In larga parte, ciò è dovuto anche alla crescita smisurata della distanza temporale, fisica, personale tra chi produce le materie prime, chi trasforma i prodotti, chi li trasporta, chi li controlla e chi, infine, li consuma. Ciò ha creato una opacità generatrice di incertezze che nel tempo - e con il susseguirsi di alcune emergenze, talvolta reali talvolta perlopiù mediatiche - si sono trasformate in diffidenza e finanche paura.

In reazione a tutto ciò, da un atteggiamento improntato largamente alla passività, un numero crescente di consumatori italiani ed europei si sta spostando a passi veloci verso comportamenti decisamente più proattivi, tanto da essere stati definiti consum-attori.

È così che crescono i numeri del biologico (vale circa 3 miliardi il fatturato italiano del comparto nel 2009); crescono i farmers' market (sono centinaia ormai gli appuntamenti lungo tutto lo stivale); i gruppi di acquisto (migliaia di famiglie vi

aderiscono); la vendita diretta assume mille forme, avvalendosi anche delle nuove tecnologie nel campo della comunicazione; cresce la schiera dei vegetariani (secondo le stime più recenti in Italia sarebbero ormai 7 milioni); continuano ad allungarsi gli scaffali dei prodotti salutistici nella GDO; crescono le botteghe di specialità regionali ed etniche, si moltiplicano le forme ed i circuiti del commercio equo e solidale.

Accanto a tutto ciò, suonano i campanelli di allarme dell'emergenza obesità: quasi un italiano adulto su due è sovrappeso e uno su dieci è decisamente obeso. Il fenomeno è in rapida e preoccupante crescita anche tra bambini e adolescenti, come conseguenza di un'alimentazione eccessiva e non equilibrata, non meno che a causa di uno stile di vita spropositatamente sedentario. E, contraddizione nella contraddizione, nelle società opulente, come la nostra, sono i cittadini più poveri ad essere particolarmente colpiti dagli squilibri di una alimentazione sbagliata ed eccessiva.

Ma ancora: negli ultimi anni e mesi - proprio mentre il mondo assisteva con crescente preoccupazione all'acuirsi degli effetti, soprattutto sulle popolazioni più esposte, della crisi economica e dell'impennata dei prezzi delle materie prime agricole - l'attenzione della pubblica opinione è stata attratta dalle cifre che quantificano gli sprechi alimentari: lungo tutta la filiera, sono stimati in circa 12 miliardi di euro all'anno (il 12% della produzione di frutta e verdura, il 18% della carne). Di questi, si badi bene, una quota pari al controvalore di alcuni miliardi sarebbe ancora perfettamente consumabile. Ed ecco che nascono in Italia i last minute market con l'intento di recuperare il recuperabile con finalità molteplici: di redistribuzione in favore dei poveri, di recupero a beneficio dell'efficienza del sistema produttivo, ma anche riutilizzo ai fini di una maggiore sostenibilità ambientale.

Il carattere centrifugo delle molte tendenze della qualità alimentare nel nostro paese, è, in un certo senso, rappresentato simbolicamente dalla vicenda del McItaly - il panino all'hamburger, con Asiago e crema di carciofi - che il colosso mondiale del fastfood ha lanciato sul mercato italiano, sotto l'egida del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, in cambio di acquisti per le nostre materie prime e di un (auspicato) ritorno di immagine per le nostre eccellenze alimentari. Tra sostenitori, detrattori e non poche, confuse polemiche, sia in Italia che all'estero, il McItaly ha ben presto abbandonato i banconi di acciaio dei fastfood.

Di questa vicenda, l'aspetto che vale la pena mettere in evidenza, a nostro giudizio, è la forte necessità di coordinamento tra i numerosi protagonisti delle filiere alimentari quando si scelga di puntare sulla qualità come elemento strategico della competitività di un intero sistema produttivo. È la stessa complessità del concetto di qualità, il suo essere multidimensionale, a richiedere la partecipazione, il contributo, di tutti gli operatori: da chi fornisce materie prime, a chi fa la trasformazione, da chi gestisce la logistica a chi si occupa della comunicazione e promozione, tornando, poi, indietro alle componenti - pubbliche e private - che investono in R&S e nelle analisi di mercato, in un processo circolare che richiede molta comunicazione e assoluta coerenza di comportamenti tra tutti i soggetti coinvolti.

E si tocca qui un altro aspetto di grande importanza: produrre beni di qualità non basta; far arrivare al consumatore nei tempi e nei modi giusti cibi di qualità non basta. La qualità va comunicata e questo è l'impegno, forse, meno banale tra tutti. Tanto più che nei mercati agroalimentari, oggi, vi è una grande abbondanza di informazioni sulla qualità: qualcuno sostiene che si tratti di una sovrabbondanza di messaggi di diversa natura e provenienti da diverse fonti; tale da generare un frastuono, da rendere sempre più difficile ed incerta la loro interpretazione da parte dei consumatori.

Di queste difficoltà, e del ruolo che può giocare nella loro risoluzione anche l'azione normativa europea, sembrano rendersi sempre più conto le istituzioni comuni, come testimoniano molto bene il libro verde della Commissione sulla qualità (2008); il rapporto di valutazione del sistema delle denominazioni di origine e indicazioni geografiche affidato dalla Commissione ad un gruppo di studiosi indipendenti (2009); in ultimo la risoluzione del Parlamento Europeo sui prodotti agricoli di qualità (2010).

La pubblicazione proposta da Agrisole nelle pagine che seguono si ripropone per l'appunto di rendere conto di questa poliedricità dell'agroalimentare italiano di qualità attraverso l'analisi che annualmente l'INEA sviluppa su questi temi nell'ambito dell'Annuario dell'Agricoltura italiana. Le riflessioni proposte con riferimento all'anno 2008, nell'ultima edizione dell'Annuario, in tema di salubrità, certificazioni, controlli, qualità, origine, agricoltura biologica, colture OGM, performance commerciale dei prodotti cosiddetti made in Italy, sono state aggiornate e integrate, ovunque la disponibilità dei dati lo ha reso possibile, per dar vita a questo supplemento monografico, interamente dedicato alla qualità

agroalimentare, se non proprio in tutte, in molte delle sue sfaccettature.

Se ne ricava un quadro di grande complessità, in costante, veloce movimento e non privo di chiaroscuri. Questo è quanto emerge, ad esempio, se si guarda alle denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche il cui numero cresce costantemente, a testimonianza sia di un interesse marcato da parte di produttori, che della grande qualità e tipicità delle produzioni di tante aree del nostro paese che raggiungono, per questo, il traguardo del riconoscimento europeo. E tuttavia, molte di queste DOP/IGP non riescono ad aiutare i rispettivi prodotti a stare sul mercato, secondo quanto emerge dall'analisi dei fatturati che in molti casi indicano cifre davvero irrisorie. A questo si aggiungano non poche difficoltà di vario genere che colpiscono queste realtà e che vengono presentate nel testo. Se ne ricordano qui solo alcune, tra cui i numerosi fenomeni di imitazione (il ben

noto fenomeno dell'Italian sounding), le esternalità negative subite dall'ambiente di produzione delle materie prime, come è accaduto nel caso della Mozzarella di bufala campana, danneggiata dall'inquinamento dei terreni causato da una dissennata gestione dei rifiuti.

Anche la performance commerciale del made in Italy sui mercati internazionali, che conosce una oramai lunga stagione di successi, appare in alcuni casi offuscata da una non sempre piena capacità di sfuggire la concorrenza di paesi molto agguerriti, non solo e non tanto in termini di singoli prodotti e della loro qualità, ma piuttosto, nella già richiamata capacità di fare sistema: di agganciare i più dinamici canali distributivi; di cogliere tempestivamente le tendenze del consumo per tradurle in input per le imprese circa l'innovazione dei processi e dei prodotti; di coordinare le strategie di comunicazione dei molti soggetti che, ciascuno per il suo verso, concorrono e formano la reputazione dell'Italia agricola e gastronomica nel mondo.









1. Qualità e tutela dei prodotti agroalimentari

POLITICA DELLA QUALITÀ

L'Unione europea ha avviato verso la fine del 2008 una vasta consultazione sul tema della qualità dei prodotti agricoli, per sapere se gli strumenti esistenti siano adeguati o in che modo possano essere migliorati e quali iniziative siano auspicabili. Base della consultazione pubblica è stato il *Libro verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità* (COM (2008) 641 del 15/10/2008), che ha posto sul tappeto una lunga serie di questioni concernenti diversi aspetti legati ai sistemi riconosciuti di qualità in vigore nell'UE (l'origine geografica, i prodotti tradizionali e l'agricoltura biologica) ma anche aspetti più generali sulle norme di commercializzazione, sui requisiti minimi di produzione, e sull'eventualità di introdurre nuovi sistemi di qualità, a cui i consumatori europei sono sempre più sensibili, quali quelli per designare metodi di produzione a basso impatto ambientale (come a bassa emissione di carbonio), o quelli volti a migliorare il benessere degli animali (allevamento estensivo all'aperto).

Il Libro verde ribadisce l'assunto che il perseguimento della qualità sia l'arma più potente di cui dispongano i produttori comunitari per vincere le sfide commerciali in un mondo sempre più globalizzato; pertanto l'UE deve sostenere e promuovere sempre più un'offerta alimentare qualificata. Ciò attraverso due ordini di intervento normativo: misure per il raggiungimento di standard minimi e misure per il raggiungimento di eccellenze qualita-

tive. Nonostante l'enfasi sulla qualità, ed è questo il punto molto criticato dall'opinione pubblica italiana, il Libro verde mescola continuamente i due piani, quello dei requisiti minimi di sicurezza igienica che devono soddisfare tutti i prodotti alimentari e quello più propriamente di qualità, che dovrebbe designare quei prodotti che possiedono un plusvalore riconoscibile e misurabile.

I quesiti che pone alla riflessione il Libro verde sono ben diciotto, un elenco troppo lungo da citare per intero, per cui si riportano solo quelli più significativi per una futura riformulazione delle norme comunitarie:

- se sia opportuno procedere a una armonizzazione delle regole dei tre diversi sistemi di qualità vigenti nell'UE (l'origine geografica, i prodotti tradizionali e l'agricoltura biologica);
- se sia opportuno che la UE detti le regole per i termini facoltativi, come allevamento estensivo, chilometri zero, ecc.;
- come tutelare maggiormente le indicazioni geografiche;
- se sia necessario rendere più rigorosa l'assegnazione delle IGP, aggiungendo altri criteri come il contributo del prodotto all'economia della zona o la redditività del prodotto;
- se mantenere la disciplina delle STG;
- come semplificare gli iter amministrativi e gli oneri per i produttori, proponendo anche l'introduzione di criteri e sistemi di autoregolamentazione.

In reazione a questo documento, la Commissione ha ricevuto 560 contributi diversi, di cui il 9% proveniente dall'Italia. I paesi che hanno mandato maggiori contributi sono nell'ordine, Francia (29%), Polonia (10%), e Italia (9%). Per l'Italia le categorie che più hanno risposto sono state: agricoltori e organizzazioni di produttori, autorità regionali e locali, esponenti dell'accademia, organizzazioni dell'industria alimentare. Assenti altri esponenti della società civile come i consumatori e le loro rappresentanze.

Dalla consultazione è emersa una soddisfazione di fondo in merito alla politica di qualità e ai sistemi vigenti dell'UE, pur se ne viene auspicata la semplificazione e lo snellimento a favore dei produttori e una maggiore chiarezza e trasparenza delle indicazioni sul fronte dei consumatori, mettendo in guardia contro la plethora di marchi, indicazioni e menzioni che possono generare confusione sul mercato.

In Italia si è rimarcata, in particolare, l'esigenza di rivedere le norme giuridiche in materia di protezione delle IG non soltanto, come ventilato dal Libro verde, a livello internazionale ma anche all'interno della stessa UE: se le IG sono beni pubblici anche la tutela deve essere pubblica e cogente in ogni Stato membro. Sull'indicazione obbligatoria del luogo di origine delle materie prime i pareri sono controversi: si alla maggiore trasparenza ma solo per alcuni prodotti che rispecchiano territori determinati, maggiore flessibilità, invece, per i prodotti trasformati, dove in molti casi è difficile, se non impossibile, reperire in loco tutta la

materia prima necessaria per la loro trasformazione. Le DOP-IGP registrate rappresentano tanti modi di produzione e realtà così profondamente diverse che diventa necessario rivedere i criteri per la loro assegnazione e renderli più stringenti laddove un prodotto non sia più espressione di un territorio specifico pur richiamandolo nel nome. Un'altra questione sollevata dall'Italia riguarda la volontà dell'UE di armonizzare i diversi sistemi di qualità e soprattutto di riportare i vini VQPRD nel sistema delle DOP. In ciò si vede il rischio che si ingeneri confusione nel consumatore, soprattutto se, accanto alle nuove denominazioni derivanti dalla semplificazione dei diversi sistemi di qualità, si mantenga, come è avvenuto con la riforma della l. 164/92, anche la menzione tradizionale.

Alla luce della consultazione pubblica avviata con il Libro verde e dei risultati della conferenza sulla politica di qualità, organizzata dalla presidenza di turno ceca nel mese di marzo 2009, la Commissione agricoltura dell'UE ha tracciato i propri orientamenti strategici nella comunicazione "Sulla politica di qualità dei prodotti agricoli" (COM (2009) 234 del 28/05/2009), con i quali individua tre ambiti fondamentali su cui agire: migliorare la comunicazione sulla qualità dei prodotti agricoli; rendere più coerenti tra loro i diversi strumenti della politica di qualità dell'UE; rendere più semplice l'uso e la comprensione dei vari regimi sia agli agricoltori che ai consumatori. Si propone un approccio strutturato in due grandi linee di intervento:

– per i regimi di tipo "certificazione" (regimi pub-



blici e privati) elaborazione di orientamenti per il loro funzionamento;
 – per i regimi di tipo “etichettatura”, elaborazione di norme di commercializzazione.

Per quanto riguarda le norme di commercializzazione, la Commissione propone di: definire una norma di base generale, rendere obbligatoria l'indicazione del luogo di produzione in etichetta, introdurre specifici termini riservati facoltativi indicanti alcune qualità del prodotto come prodotto di montagna, olio d'oliva “prima spremitura a freddo”, prodotto tradizionale.

Sulle indicazioni e denominazioni geografiche la proposta riguarda i seguenti aspetti: una riforma legislativa basata sulla semplificazione e armonizzazione dei differenti sistemi; il chiarimento dei diritti di proprietà intellettuale e dei termini generici; la facoltà di indicare il luogo di origine delle materie prime se provenienti fuori dall'area di produzione; l'estensione degli obblighi di certificazione ad altri operatori della catena di approvvigionamento, come gli importatori e i distributori; la regolamentazione dell'uso delle IG per gli ingredienti sulle etichette dei prodotti trasformati; l'introduzione di criteri di sostenibilità nei disciplinari dei prodotti.

Riguardo all'agricoltura biologica la Commissione propone di eliminare gli ostacoli agli scambi nel mercato unico e con i paesi terzi, derivanti dal mancato riconoscimento reciproco dei regimi privati di etichettatura biologica e della proliferazione dei marchi biologici.

La Commissione si riserva inoltre di studiare la fattibilità di etichettature certificanti “benessere

degli animali”, “qualità ecologica” e “impronta di carbonio”. Sui sistemi di certificazione volontaria l'orientamento è quello di tracciare un codice di buone pratiche.

PROBLEMATICHE EMERGENTI

Molti aspetti sul futuro della politica di qualità su cui la Commissione si sta interrogando, e con essa le parti in causa e la società civile in senso più lato, rappresentano delle vere e proprie emergenze per alcuni dei nostri prodotti DOP-IGP.

La debolezza dell'impianto giuridico di protezione delle denominazioni anche all'interno del mercato unico si è fatta sentire con la sentenza della Corte di Giustizia europea sulla causa “Parmesan” (C-132/05 - CE c/Rep. Fed. Germania) del 26 febbraio 2008, che, pur ribadendo la violazione del nome protetto e pertanto il divieto di usare tale nome per commercializzare prodotti diversi dal Parmigiano Reggiano, ha respinto il ricorso della Commissione contro la Germania, stabilendo il principio che uno Stato membro non è tenuto a sanzionare d'ufficio le violazioni di DOP provenienti da un altro Stato membro, ma il rispetto delle DOP deve essere assicurato dagli organi di controllo dello Stato membro da cui proviene la DOP. Nel caso specifico, quindi, non spetta alla Germania, bensì all'Italia far rispettare la DOP Parmigiano Reggiano sul territorio tedesco o su qualsiasi altro territorio comunitario. Secondo i giuristi, la sentenza mostra chiaramente la lacunosità dell'impianto della protezione giuridica comu-

■ LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

Le specialità tradizionali garantite (STG) sono denominazioni di prodotti agricoli o alimentari ottenuti con materie prime tradizionali o secondo metodi di produzione tradizionali. Dal 1992, anno di introduzione del sistema, sono state registrate soltanto 25 STG, incontrando relativamente più interesse, rispetto alle DOP-IGP, nei paesi dell'Europa continentale (Belgio), orientale (Polonia) e del Nord (Finlandia e Svezia). L'Italia possiede due riconoscimenti: alla Mozzarella si è aggiunta la Pizza Napoletana, registrata con regolamento (CE) n. 97/2010 del 4 febbraio 2010, dopo un lungo e paziente lavoro di accordo con i paesi che vi si opponevano, soprattutto riguardo all'origine della materia prima, la farina di grano, prevista nel disciplinare inizialmente di sola provenienza italiana e successivamente non più limitata geograficamente. La pizza è talmente conosciuta, copiata e imitata in tutto il mondo che ha rischiato di divenire un nome generico.

L'istituto comunitario prevede che qualsiasi produttore può produrre e commercializzare il prodotto STG, a condizione che rispetti il disciplinare e si sottoponga ai controlli richiesti. Risulta tuttavia che pochi operatori, al di fuori del paese di origine della STG, si siano avvalsi di questa disposizione del regolamento. Visto lo scarso interesse per questo sistema la Commissione europea ha proposto, nell'ambito dei nuovi orientamenti sulla qualità dei prodotti agricoli, di abolire il regime vigente e di introdurre al suo posto la menzione “prodotto tradizionale” come termine riservato facoltativo. Ciò faciliterebbe il riconoscimento e la valorizzazione dell'esteso patrimonio di tradizioni alimentari che per quanto riguarda l'Italia, secondo la nona revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani, curata dal MIPAAF e dalle Regioni, ammonterebbe a 4.471 prodotti diversi, un numero più che raddoppiato rispetto al 2000, tra cui si annoverano: 1.341 tipi di pane, pasta e biscotti, 1.254 prodotti vegetali, 745 carni e preparati, 460 formaggi e 153 bevande.

nitaria e l'assenza di un meccanismo di corresponsabilità e di reciprocità.

Inoltre, come si è detto, la regolazione della provenienza della materia prima dei prodotti trasformati a indicazione geografica è stato tra i quesiti posti dal Libro verde della Commissione Agricoltura. A tale proposito il caso Bresola, esploso a inizio 2008, ha reso del tutto esplicito all'opinione pubblica come il famoso salume valtellinese venisse prodotto con materia prima estera e ha aperto una querelle sulla correttezza/ideoneità di tale operazione. Il blocco temporaneo delle importazioni di carne bovina provenienti dal Brasile, imposto dall'UE dal 1° gennaio 2008 per motivi sanitari, ha messo in crisi la produzione di questo salume che si basava sull'utilizzo della carne dei meticcì di zebù brasiliani, ritenuti più idonei alla trasformazione, in quanto a carne magra, di quelli italiani e europei.

Un'altra fase di crisi, anche se di origine differente, l'ha dovuta affrontare la Mozzarella di Bufala campana, colpita da una brutta caduta di immagine in seguito all'emergenza rifiuti che ha interessato in modo grave la Campania nel corso degli

ultimi due anni. Le vendite hanno fatto registrare un calo dell'11,5% tra il 2007 e il 2008. Di conseguenza la produzione è calata per la prima volta dopo 10 anni e l'export è diminuito in quantità del 5%. L'allarme è scoppiato con il blocco delle importazioni da parte della Corea del Sud e del Giappone e i timori sollevati anche dalle stesse autorità comunitarie che il formaggio risultasse prodotto con latte contaminato dalla diossina sviluppata durante i roghi dell'immondizia abbandonata per le strade o nelle discariche abusive. In seguito a questi allarmi il Ministero della salute ha predisposto e avviato un vasto piano di controllo ufficiale, approvato dalla Commissione europea, volto ad accertare l'eventuale presenza di diossina e policlorobifenili nel latte e nei derivati. Il controllo ha interessato 240 caseifici e 387 campioni di latte provenienti da 959 allevamenti diversi delle province campane. Il 14,4% dei campioni è risultato con limiti superiori alla norma e 35 gli allevamenti contaminati. Sono state messe in essere azioni per la bonifica degli allevamenti e il sequestro del latte non idoneo.

TAB. 1 - NUMERO DI DOP E IGP PER REGIONE*

REGIONI	ORTOFRUTTICOLI E CEREALI	OLI D'OLIVA	FORMAGGI	SALUMI	ALTRI PRODOTTI ²	TOTALE
Piemonte	3	-	9	4	1	17
Valle d'Aosta	-	-	2	2	-	4
Lombardia	2	2	8	8	-	20
Liguria	1	1	-	-	1	3
Trentino-Alto Adige	2	-	5	2	-	9
Veneto	16	2	7	6	-	31
Friuli-Venezia Giulia	-	1	1	3	-	5
Emilia-Romagna	10	2	3	10	5	30
Toscana	7	4	1	4	4	20
Umbria	2	1	1	2	1	7
Marche	1	1	2	3	1	8
Lazio	6	4	3	2	5	20
Abruzzo	1	3	-	1	2	7
Molise	-	1	1	1	2	5
Campania	11	4	3	-	2	20
Puglia	4	5	2	-	2	13
Basilicata	3	-	2	-	1	6
Calabria	2	3	1	4	1	11
Sicilia	10	6	2	1	1	20
Sardegna	-	1	3	-	2	6
Italia ¹	79	40	37	33	21	210

* Situazione aggiornata ad agosto 2010 (reg. (CE) n. 702/10)

¹ Alcuni prodotti sono interregionali.

² Comprende: panetteria, miele, spezie, aceti, carni, pesci, prod. non alimentari.

Infine, l'espansione produttiva di alcuni grandi prodotti DOP ha portato nel 2008 a delle gravi crisi di mercato come nel caso del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano. Le basse quotazioni dei due formaggi all'origine (il Parmigiano Reggiano ha segnato un decremento del 5% rispetto al 2007) hanno spinto nell'ottobre 2008 i consorzi dei due grana a chiedere lo stato di crisi e a sollecitare misure di intervento per alleggerire il mercato, come il ritiro di forme da destinare ad aiuti alimentari per indigenti, misure di promozione all'estero e soprattutto la facoltà di pianificare la produzione per evitare un eccesso di oscillazioni nelle quotazioni. I primi interventi si sono concretizzati a febbraio 2009 con il bando di gara dell'AGEA per il ritiro di 100.000 forme di Parmigiano Reggiano (pari al 3% circa della produzione annua) e altrettante di Grana Padano da destinare agli indigenti per un valore di circa 50 milioni di euro (26 dei quali per il primo e 23 per il secondo). I due consorzi si sono inoltre attivati per integrare le risorse pubbliche: il Parmigiano Reggiano ha messo a disposizione 2 milioni di euro per consentire una migliore remunerazione del prodotto pagato al caseificio, non inferiore a 7,50 euro/kg, il Grana Padano 1,7 milioni di euro per poter garantire un prezzo di vendita non inferiore a 6,10 euro/kg. Inoltre i due consorzi hanno finanziato un ulteriore ritiro di forme (50.000 forme di Parmigiano Reggiano) e (70.000 forme di Grana Padano) da destinare alla promozione all'estero o alla stagionatura. Successivamente anche la Commissione europea, accogliendo la richiesta del Ministro dell'agricoltura italiana, ha inserito i due formaggi, assieme al Provolone, l'Asiago, il Fiore sardo e il Pecorino, tra i prodotti destinatari delle restituzioni all'esportazione.

L'andamento sfavorevole anche del mercato dei prosciutti DOP, dovuto all'effetto congiunto dell'espansione produttiva e di una domanda sia nazionale che estera in stagnazione, ha avuto ripercussioni pesanti sull'intera filiera suinicola per la quale, inoltre, si allungano i tempi per il riconoscimento comunitario della carne dei suini italiani, su cui gli operatori riponevano speranze per poter valorizzare anche gli altri tagli di carne e non soltanto le cosce destinate alla produzione di prosciutti DOP. È sfumato, infatti, il riconoscimento comunitario della DOP per il Gran suino padano poiché gli uffici comunitari hanno rilevato alcune incongruenze nella richiesta di registrazione, tra cui l'eccessiva genericità della denominazione, dell'area di produzione, troppo vasta rispetto alla denominazione prescelta, includendo larga parte dell'Italia centrale, e dell'origine degli alimenti utilizzati per l'alimentazione dei suini. Adesso i pro-



duttori puntano a ottenere l'IGP per i tagli di carne fresca, refrigerata o congelata riferita alle varie parti della mezzena, oltretutto alle cosce per i prosciutti DOP di Parma e S.Daniele.

ANDAMENTO ECONOMICO DEI PRODOTTI A DENOMINAZIONE

Continua la tumultuosa crescita dei prodotti a denominazione italiani, con 210 prodotti registrati DOP e IGP l'Italia detiene il paniere più ricco dell'UE (il 22,6% del totale), seguita da Francia (162 prodotti registrati) e da Spagna (140 prodotti registrati). I paesi dell'area mediterranea con il Portogallo totalizzano quasi l'80% dell'intero registro UE. Meritano di essere segnalati anche i 23 prodotti registrati come DOP-IGP della Repubblica Ceca e gli 11 della Polonia, a testimonianza che l'istituto comunitario ha incontrato interesse anche nei nuovi paesi dell'area orientale.

La maggior parte delle DOP-IGP italiane si concentra nei prodotti dell'ortofrutta e dei cereali (quasi il 40%), negli oli extra vergine d'oliva (19%), nei formaggi (17,6%) e nei salumi (quasi 16%).

Le informazioni disponibili sulle performance economiche e sui dati strutturali sono purtroppo fermi al 2008, anno di svolta per il manifestarsi della crisi finanziaria, che in Italia si è però palesata soprattutto nel 2009, per cui non è possibile al momento tracciare un bilancio preciso delle ripercussioni che può avere avuto sugli andamenti economici delle DOP-IGP. Dalle prime anticipazioni effettuate dall'ISMEA, sembrerebbe che le difficoltà incontrate dalle DOP-IGP nei primi dieci mesi del 2009 sul fronte della domanda interna, non siano risultate tanto distanti da quelle riscontrate negli anni precedenti, e derivano dalla crescita dei prezzi alimentari e dalla contemporanea limitata crescita del potere di acquisto delle famiglie.

TAB. 2 - PRODUZIONE E FATTURATO DEI PRODOTTI DOP-IGP, 2008

PRODOTTI	PRODUZIONE		FATTURATO PRODUZIONE		FATTURATO CONSUMO*	
	TONNELLATE	VAR. % 2006/05	MILIONI EURO	VAR. % 2008/07	MILIONI EURO	VAR. % 2008/07
Formaggi	469.986	4,5	3.122,9	5,4	3.917,8	11,0
Salumi	195.652	2,1	1.671,8	5,2	3.247,3	8,2
Ortofrutticoli	432.616	-19,7	269,0	-21,3	407,7	-37,1
Oli	10.647	48,6	69,9	16,0	80,6	51,9
Carne fresca			40,5	9,0	131,5	17,1
Totale			5.184	3,6	7.791,6	5,9
* Sul mercato nazionale.						
Fonte: elaborazioni su dati ISMEA.						

Le aziende con produzione certificata DOP-IGP ammontano nel 2008, secondo l'ISTAT, a 80.600 unità, di cui il 92,8% è rappresentato da aziende agricole e il 5,8% da quelle di trasformazione. Rispetto all'anno passato risultano in leggero aumento le aziende agricole (+0,7%) e in diminuzione quelle della trasformazione (-3,7%). Più del 44% delle aziende attiene al solo comparto lattiero-caseario, il 24,5% agli oli di oliva e quasi il 20% all'ortofrutta.

I dati ISMEA sulla produzione 2008 evidenziano per la prima volta una flessione della produzione (-6,5%), imputabile principalmente al comparto ortofrutta (-20%) per lo sfavorevole andamento della Mela Val di Non, colpita da avversità atmosferiche. Incrementi vi sono stati per i formaggi (+4,5%) e i prodotti a base di carne (+2,1%). In forte recupero la produzione degli oli di oliva (+48,6%), che nel 2007 aveva risentito pesantemente dello sfavorevole andamento climatico. Il valore della produzione DOP-IGP, in crescita rispetto all'anno precedente (+3,6%), si aggira su 5,2 miliardi di euro e quello al consumo sul mercato nazionale sui 7,8 miliardi di euro (quasi il 6% rispetto al 2007). I formaggi da soli rappresentano più della metà del valore della produzione, seguiti dai salumi.

Anche le stime sull'andamento della domanda estera indicano un arretramento rispetto ai risultati piuttosto brillanti degli anni precedenti e soprattutto rispetto a quelli registrati dall'agroalimentare nel complesso: le esportazioni di DOP-IGP sono aumentate del 5,2% in quantità e dell'3,2% in termini monetari per un valore di oltre un miliardo di euro; mentre l'agroalimentare nel complesso ha segnato una crescita in valore di quasi il 10%. Bene sono andate le esportazioni di DOP-IGP dei comparti ortofrutta (+7% in quantità e +29% in valore) e dei formaggi (+4% in quantità e in valore), negativo l'export dei prodotti a base di carni (-3% sia in quantità che in valore).

Sul versante della domanda di prodotti DOP-IGP, i dati provenienti dal panel delle famiglie ISMEA indicano per il 2008 una diminuzione dei consumi domestici del 4,3% in volume e un aumento del 2% in valore a causa della crescita dei prezzi medi al dettaglio. Non tutti i prodotti sono stati penalizzati dall'effetto crisi economica: i formaggi grana sono rimasti stabili e il Grana Padano addirittura in aumento, grazie anche alle strategie commerciali di promozione operate dalla grande distribuzione; bene sono andati gli acquisti di Speck Alto Adige, di Asiago e di Pecorino Romano; in forte decremento, invece, sono stati gli acquisti di Mozzarella di Bufala, a causa della citata emergenza della diossina, e di Bresaola della Valtellina, per effetto della riduzione della produzione e dell'aumento del costo della materia prima in seguito alla vicenda della chiusura delle importazioni di carne bovina proveniente dal Brasile.

Le stime relative ai primi dieci mesi del 2009 mostrano un rallentamento della contrazione della domanda in quantità (-1%) ma un peggioramento in termini monetari (-2,1%). A contribuire alla flessione delle quantità vendute è il segmento della frutta DOP-IGP (-3,5%), mentre gli acquisti di formaggi sono rimasti stabili. In calo gli oli di oliva (-12%) e in leggera ripresa, invece, gli acquisti di prodotti a base di carne. In termini monetari peggiora la situazione della frutta, dei formaggi (anche per i due grana mentre migliora la situazione della Mozzarella di Bufala Campana, che evidentemente è riuscita a rassicurare i consumatori), e infine degli oli di oliva. L'unico incremento, benché lieve (+1%), lo segnano i prodotti a base di carne.

La corsa alle registrazioni non deve far dimenticare che il solo riconoscimento non è sufficiente ad assicurare anche il successo nel mercato. L'Italia rischia di avere un paniere molto ricco ma di non riuscire a vendere bene quei prodotti. Secondo il rapporto Qualivita *L'agroalimentare di qualità ita-*

liano. *Uno sguardo oltre la crisi (gennaio 2010)* ci sono tutti i sintomi di questa incapacità mercantile, particolarmente grave nel caso dei prodotti DOP-IGP che rappresentano il fiore all'occhiello del made in Italy. Forbice molto elevata tra i prezzi alla produzione e al consumo, specie per formaggi, salumi e ortofruttili; pressione al ribasso sui prezzi operate dalla grande distribuzione che ha per effetto di deprimere ulteriormente le quotazioni all'origine, scarsa presenza dei prodotti DOP-IGP nella ristorazione collettiva e nel canale HORECA, insufficiente penetrazione nei mercati esteri (solo il 10% dei volumi complessivi delle produzioni DOP-IGP varca il mercato nazionale) e per ultimo, ma non meno importante, scarsa attenzione ai mercati emergenti.

Tutto questo è conseguenza della debolezza strutturale delle imprese delle produzioni di qualità, per la maggior parte micro imprese, scarsamente organizzate e con insufficiente capacità di aggregazione, più vocate alla realizzazione artigianale del prodotto che non alla cura degli sbocchi commerciali.

Se si vuole migliorare davvero il sistema delle DOP-IGP bisogna aiutare le imprese, i consorzi a orientarsi maggiormente al mercato, a governare i processi di marketing e non solo la leva produttiva, lavorando al consolidamento dei canali distributivi, all'esplorazione dei nuovi mercati, alla creazione di notorietà e reputazione dei prodotti presso il consumatore. Nel contempo sarebbe auspicabile aumentare la capacità di aggregazione dell'offerta e delle imprese sia per rafforzarle nelle contrattazioni con la GDO che per renderle più efficienti e competitive sul mercato mondiale.

VINI DI QUALITÀ

La riforma dell'OCM vino (reg. (CE) n.479 del 29 aprile 2008) prevede l'estensione della prassi procedurale di registrazione e di protezione delle DOP-IGP anche ai vini a denominazione. Come per le DOP e IGP anche per i vini vi sarà un registro delle denominazioni gestito a livello comunitario. Il nuovo regime è entrato in vigore a partire dal 1° agosto 2009 e i paesi membri hanno tempo sino al 31 dicembre 2011 per esaminare le richieste di riconoscimento di nuove denominazioni con le vecchie procedure nazionali, a patto che siano state inoltrate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009. L'Italia ha dovuto promulgare le disposizioni nazionali applicative della riforma (regolamento (CE) n. 607 del 14 luglio 2009) in materia di adeguamento dei controlli e regolamentazione dell'uso dei nomi relativi alle varietà di vite e ai loro sinonimi, sia per i vini DOP e IGP che per la nuova tipologia di vini varietali.

A partire dal 1° agosto 2009 i vini a denominazione non possono più essere controllati dai consorzi di tutela precedentemente incaricati dal MIPAAF. Subentrano, invece, organismi terzi, al fine di garantire la necessaria imparzialità. Gli organismi terzi possono essere di natura pubblica o privata ma devono essere conformi, in entrambi i casi, alla norma EN 45011. Per il momento gli organismi autorizzati dal MIPAAF sono otto e controllano 240 denominazioni. Valoritalia, società di certificazione costituita dalla Federdoc e dal CSQA, controlla più del 60% delle denominazioni. Ciò ha fatto sollevare diverse critiche soprattutto da parte delle associazioni dei consumatori ma anche di qualche rappresentante dei produttori, circa sia alla forte concentrazione che al profilo di imparzialità, visto il legame molto stretto tra l'organo di rappresentanza dei consorzi e il nuovo ente di certificazione.

Anche i vini IGT, per passare nella nuova categoria IGP, devono ottemperare a una serie di nuovi obblighi tra cui l'indicazione della zona di vinificazione, da effettuarsi esclusivamente nella zona di produzione, e sottostare alle verifiche di un organismo terzo per i controlli. Il sistema dei controlli non è

TAB. 3 - VINI DOCG, DOC E IGT PER REGIONE*

	DOCG	DOC	IGT
Piemonte	13	45	-
Valle d'Aosta	-	1	-
Lombardia	4	15	15
Trentino - Alto Adige	-	8	4
Veneto	6	26	10
Friuli - Venezia Giulia	2	9	3
Liguria	-	8	3
Emilia - Romagna	1	23	9
Toscana	7	37	6
Umbria	2	12	6
Marche	4	15	1
Lazio	1	26	4
Abruzzo	1	5	10
Molise	-	3	2
Campania	3	17	9
Puglia	-	26	6
Basilicata	1	4	2
Calabria	-	12	13
Sicilia	1	22	6
Sardegna	1	19	15
Italia	49	331	119

* Situazione ad agosto 2010.

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

■ LA RIFORMA DELLA LEGGE 164/92 SULLE DENOMINAZIONI

La necessità di adeguarsi all'OCM vino è stata la molla fondamentale per poter varare finalmente la riforma 164/92 sulle denominazioni d'origine, su cui si discuteva da anni, senza che le parti in causa trovassero però il necessario accordo. Così in tempi rapidi il consiglio dei ministri del 12 marzo ha dato il via definitivo al decreto legislativo n. 61, dell'8 aprile 2010 "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini", pubblicato sulla gazzetta ufficiale n. 96 del 24/04/2010. Con questo provvedimento si ridisegnano le regole dei vini a denominazione alla luce della nuova OCM vitivinicola. I punti salienti del nuovo decreto sono: la regolamentazione delle indicazioni da riportare in etichetta riguardo alla nuova classificazione dei vini in DOP e IGP; l'introduzione di strumenti di semplificazione amministrativa per gli svariati adempimenti procedurali a carico dei produttori vitivinicoli come le modalità di rivendicazione dei vini a denominazione tutelata; la revisione del sistema dei controlli e del sistema sanzionatorio; il ridimensionamento del comitato nazionale vini DOC in seguito all'adozione della procedura di riconoscimento comunitario; l'estensione dell'obbligo di indicazione dell'annata in etichetta anche per i vini DOC, precedentemente prevista solo le DOCG; la ridefinizione dei compiti dei consorzi di tutela.

Riguardo alle indicazioni da apporre in etichetta la nuova normativa legittima l'uso delle vecchie denominazioni DOC, DOCG e IGT da sole oppure unitamente alle nuove, DOP e IGP, previste dalla nuova OCM. Tale soluzione, che nasconde una chiara simpatia per le vecchie denominazioni nazionali, rischia però di aumentare incertezza e confusione nei consumatori, che già faticavano a comprendere la differenza tra i vari livelli della vecchia piramide. Certamente sul mercato nazionale molte DOC e DOCG hanno una buona, se non ottima reputazione. Ciò vale anche sui mercati esteri, ma in questo caso essa non è tanto dovuta alla denominazione in sé quanto alla notorietà e alla reputazione costruita nel tempo dai prodotti stessi. Se nel nuovo contesto lo strumento di qualificazione sono le DOP e le IGP tanto valeva fare lo sforzo per riportare i nostri vini a questa scala e semplificare in tal modo la comunicazione su tutti i mercati piuttosto che tenere in piedi un doppio, e per certi versi ambiguo, sistema di denominazioni.

Sulla semplificazione amministrativa la novità è rappresentata dal nuovo meccanismo di rivendicazione che vede il superamento degli albi dei vigneti e degli elenchi delle vigne: tutti i dati confluiranno nello schedario viticolo, gestito dalle regioni.

A proposito dei controlli, il decreto non modifica il sistema dei controlli attualmente in vigore, affidato a organismi terzi, pubblico o privati, demandando ad apposito decreto ministeriale i criteri per il rilascio delle autorizzazioni e gli schemi tipo dei piani di controllo. Per i vini DOCG e DOC saranno obbligatori gli esami analitici e organolettici condotti sistematicamente mentre per i vini IGP i controlli riguarderanno esami analitici a campione.

Viene ridefinito il ruolo dei consorzi che non potrà più essere di autocontrollo delle produzioni, come invece molti di essi hanno fatto per anni, ma di tutela, di valorizzazione e di cura generale degli interessi della relativa denominazione. Tra le nuove funzioni i consorzi potranno effettuare azioni di vigilanza nella fase di commercio in collaborazione con l'ICQRF, nonché governare l'offerta per regolare l'immissione sul mercato della denominazione tutelata e definire nel contempo piani di miglioramento della qualità del prodotto.

Il parere delle componenti della filiera sulla riforma della 164 è sostanzialmente positivo sebbene non manchino critiche sulle occasioni mancate della riforma. Tra queste, la più importante è che per capire concretamente come funzioneranno molti aspetti bisognerà attendere i regolamenti attuativi. I problemi ancora irrisolti o rimandati sono numerosi e vanno dal ruolo e composizione dei consorzi, all'adeguamento dei disciplinari alle nuove norme comunitarie, alla semplificazione delle designazioni, al funzionamento e al costo dei controlli. Anche il sistema sanzionatorio, pur oggetto di un certo alleggerimento, non appare agli operatori ancora sufficiente a regolare tutte le numerose norme che gravano sul settore.

stato ancora ben definito, dovrà esercitarsi sicuramente in base a regole più blande rispetto alle denominazioni, ma tale da assicurare comunque una forma di vigilanza; per questo è stata stabilita una deroga di un anno durante il quale i controlli saranno garantiti dall'Ispettorato per il controllo della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF). È stata varata, inoltre, la disciplina del controllo per i vini varietali e per quelli che riportano l'indicazione dell'annata (decreto 19

marzo 2010). I soggetti che commercializzano tali vini, imbottiglieri o produttori, devono sottoporli al controllo di un organismo pubblico o privato scelto tra quelli idonei a svolgere i controlli nel settore vitivinicolo. L'attività di controllo avviene tramite verifica documentale delle dichiarazioni vendemmiali o nel caso di prodotti acquistati o conferiti del documento di trasporto e mira ad accertare la rispondenza del vino al nome della varietà di vite o dell'annata.



Il decreto MIPAAF 23 dicembre 2009 ha stabilito ai fini dell'etichettatura e presentazione dei vini le liste dei vitigni e le liste delle menzioni tradizionali ad esclusiva pertinenza dei vini DOP e IGP, perché distintivi di talune denominazioni, e la lista di quelli consentiti per i vini varietali. La scelta appare decisamente rigorosa poiché sono consentiti solo sette vitigni, ritenuti non identificabili con denominazioni o parti di esse: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sauvignon, Syrah.

I numeri del vino italiano di qualità, in continua crescita come per le DOP-IGP, sono così riassumibili: i vini DOC sono 380, di cui 49 DOCG; ben 6 vini hanno ottenuto di recente la DOCG, (Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva, Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Aglianico del Vulture Superiore, Dolcetto di Diano d'Alba).

La produzione a DOC-DOCG, nella vendemmia 2009, pari a 15 milioni di ettolitri, rappresenta il 35% del vino complessivamente prodotto in Italia. Essa è aumentata (+4% rispetto al 2008) a confronto dell'intera produzione di vino (-2,6%). Spetta sempre al Nord il primato nella produzione di qualità: 9,3 milioni di ettolitri, pari al 62% della produzione a DOC nazionale. I vini a denominazione (in particolare quelli rossi) si confermano nella rosa dei

prodotti italiani più venduti all'estero, per un valore complessivo di quasi 1,5 miliardi di euro.

Il continuo aumento delle denominazioni e la vera e propria corsa al riconoscimento sono visti con preoccupazione da diversi soggetti che operano nel mondo del vino perché un numero tanto elevato di denominazioni rischia di diventare un boomerang per la nostra enologia sia perché il riconoscimento a volte risponde a logiche campanilistiche e sia perché non tutte le DO possono contare su volumi produttivi in grado di reggere la domanda del mercato.

Il Comitato nazionale vini sta lavorando a ritmi serrati per smaltire le oltre 300 richieste tra nuove denominazioni e modifiche di vecchi disciplinari. La corsa a introdurre nuove denominazioni e a modificare quelle esistenti è dovuta alla possibilità di potersi servire ancora della procedura nazionale, prevista dal regolamento comunitario come fase transitoria, che chiuderà entro fine 2011. La maggior parte di queste richieste riguarda le modifiche dei disciplinari di produzione di diversi vini DO e DOCG ma anche IGT, in questo caso necessarie per adeguarsi alle nuove disposizioni previste per i vini IGP (che si riassumono nell'indicazione delle caratteristiche analitiche e organolettiche e nella delimitazione della zona di vinificazione). Ben 70 domande riguardano invece nuovi riconoscimenti.



2. Indicazioni geografiche: diversità alimentari, tutela, sviluppo

Nella Unione europea, e ancor di più nel nostro paese, da tempo i prodotti tradizionali legati al territorio e a usi “leali e costanti” di produzione rappresentano un’opportunità economica importante e uno strumento di salvaguardia di identità economiche e produttive, nonché territoriali, di indiscutibile valore.

La normativa in vigore, a partire dal regolamento comunitario 2081/92, costituisce lo strumento fondamentale di salvaguardia nel mercato interno e rappresenta la base del confronto internazionale su questi temi. Sul tema della tutela e governo dei prodotti tutelati è infatti in corso un confronto internazionale serrato, in particolare in sede WTO, tutt’altro che concluso.

Si scontrano in quella sede, oltre a dichiarati interessi commerciali di paesi e comunità internazionali, due scuole di pensiero: da un lato un approccio prevalentemente sanitario e commerciale al valore dei prodotti, dall’altro un approccio che fa della tradizione territoriale l’elemento fondante, pure se non esclusivo, del valore oggetto del confronto.

In ogni caso il confronto istituzionale, ma anche la stessa indagine economica, si sviluppano laddove i consumi agroalimentari hanno da tempo superato una funzione di sussistenza. Il tema della valorizzazione delle produzioni a indicazione geografica non è ancora ben emerso quale volano di sviluppo per i paesi emergenti, laddove potrebbe rappresentare diverse opportunità quali la salvaguardia delle

diversità sia biologiche che di modelli di consumo, la valorizzazione di comunità che possono fare della propria identità agroalimentare un fattore di successo di mercato, la valorizzazione di modelli produttivi a basso impatto ambientale, la valorizzazione di risorse naturali territoriali e della possibilità della loro riproducibilità, la valorizzazione di modelli alimentari.

LE REGOLE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

La tutela dei prodotti e la loro brevettabilità è stata affrontata da tempo nel commercio attraverso accordi internazionali condivisi da un numero diverso di paesi sottoscrittori secondo la natura dell’accordo e degli interessi che in esso si intendevano rappresentare. Tutto ciò ha avuto conseguenze peculiari per i prodotti alimentari, in particolare per la segnalazione della loro origine. Conseguenze tuttavia molto significative e finora ancora irrisolte.

Obiettivo fondamentale è quello di riconoscere con medesimo significato di linguaggio, quindi di diritti e doveri produttivi e commerciali, prodotti agroalimentari fra di loro assimilabili che possano riconoscersi sul mercato. In particolare, si tratta di stabilire quale prodotto possa essere riconosciuto come indicazione, dividerne la descrizione, definire una lista nella quale possano essere riconosciuti secondo specifica categoria, e tutelarne i nomi, per comune consenso, contro contraffazioni e usi illeciti.

A questo riguardo sono da segnalare gli accordi di Parigi (1883) e di Madrid (1891) per giungere a quelli di Lisbona (1958) e a quelli in seno al WTO del 1994. Essi hanno rappresentato l'avvio al processo di riconoscimento delle indicazioni di origine che ha trovato in quelli di Lisbona un passaggio fondamentale, i cui effetti pratici durano tutt'ora. Gli accordi del 1994, denominati TRIPS (Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights) e contenuti nell'atto finale che ha consentito la costituzione del WTO, sono importantissimi a fronte della loro incompletezza applicativa, divenendo ben presto l'oggetto di una trattativa multilaterale nella quale l'UE e in particolare il nostro paese giocano una partita di vitale importanza.

Se si osservano da vicino gli accordi di Lisbona si può notare come essi rappresentino le denominazioni di origine in modo assimilabile alle definizioni contenute nella nostra legislazione. L'art. 2.1 recita: "Per denominazione di origine si intende il nome geografico di un paese, regione, o località, che serve a designare un prodotto ivi originario, la cui qualità e caratteristiche siano dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani".

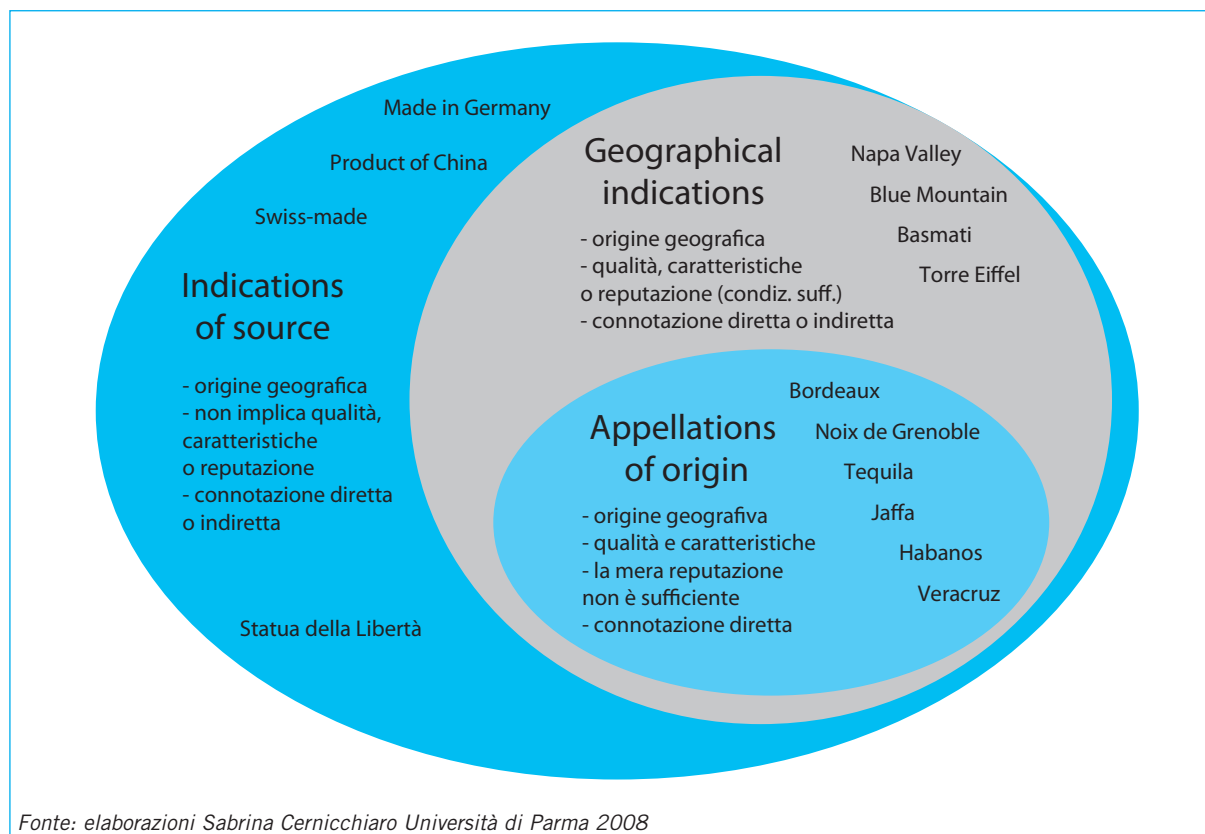
Invece l'accordo TRIPS affronta il tema in modo più ampio, ricomprendendo certamente le denominazioni d'origine ma assegnando alle indicazioni geografiche un significato meno esclusivo di quello della definizione di Lisbona, laddove in questa vengono ad essere segnalate caratteristiche puntuali e riconoscibili connesse al territorio, agli usi, alla tradizione produttiva quali elementi di qualificazione della indicazione geografica. L'articolo 22.1 recita: "Ai fini del presente Accordo, per indi-

cazioni geografiche si intendono le indicazioni che identificano un prodotto come originario del territorio di un paese membro [dell'Organizzazione mondiale del commercio], o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, o notorietà o altre caratteristiche del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica." Qui il termine su cui concentrare l'attenzione è la "notorietà" derivata dal nome geografico a differenza della "esclusività" della qualità derivata dalla zona geografica. Siamo di fronte a due approcci differenti, non irriducibilmente contrapposti, ma certamente distanti. In seno al WTO l'accuratezza delle definizioni si è stemperata in modo che si può descrivere il processo in corso a "geometria variabile", anche dal punto di vista del numero e degli stessi paesi sottoscrittori. Nella figura seguente sono rappresentati graficamente i diversi modelli.

Con la Convenzione di Lisbona, ripetutamente aggiornata fino all'accordo di Stoccolma del 1979, è stato costituito un importante repertorio, che ospita attualmente 817 prodotti di cui solo 25 non agroalimentari, riconosciuti quali prodotti a denominazione di origine protetta. Un elenco completo di questi e ulteriori informazioni è possibile trovare presso la WIPO nota anche come OMPI a seconda della lingua con la quale è tradotto l'acronimo, inglese o francese, l'Organizzazione mondiale per la proprietà intellettuale con sede a Ginevra (Link di riferimento <http://www.wipo.int/ipdl/en/lisbon/>). La costituzione di un repertorio riconosciuto e sottoscritto presuppone la condivisione di una legislazione di riferimento per i prodotti in questione. È quello che si definisce in linguaggio tecnico una legisla-



FIG. 1 - TASSONOMIA DEI DIVERSI TIPI DI PRODOTTI LEGATI AL TERRITORIO



zione “sui generis”, e non c’è dubbio che l’accordo di Lisbona sia improntato a questa filosofia.

L’Accordo TRIPS, il più grande accordo multilaterale del commercio controfirmato da oltre 150 paesi, pur basandosi sul primato delle regole commerciali, va incontro anch’esso a delle difficoltà giuridiche. Siamo in un ambiente giuridico che regola le proprietà intellettuali e non i prodotti agricoli in cui il territorio è elemento costitutivo di distinzione commerciale e che comporta anche specifiche difficoltà di merito. Basti pensare come esista una significativa differenza in ordine all’intensità della tutela per i vini e gli alcolici rispetto a tutti gli altri prodotti, con il risultato di una più forte tutela per i primi (art. 23) rispetto ai secondi (art. 22). Per i vini e alcolici non è data la possibilità dell’uso del nome già tutelato, mentre per gli altri prodotti è possibile. Nel primo caso siamo di fronte ad un approccio che in qualche modo si configura come “sui generis”, nel secondo a un approccio di difesa commerciale.

Se da un lato con gli accordi TRIPS si è riusciti a dare un’univoca definizione alle indicazioni geografiche per i prodotti agroalimentari ed è stato previsto un sistema di risoluzione delle controversie, dall’altro non è stato ancora possibile trovare altrettanto univoco schema giuridico legale perché queste pos-

sano essere affrontate, lasciando i singoli paesi a operare secondo il proprio singolo punto di vista.

Gli USA, ad esempio, operano secondo il riferimento giuridico che assegna alle etichette commerciali (trademarks e relative categorie, quali in particolare le certification marks) la funzione di indicare il territorio o altre caratteristiche quale elemento distintivo di tradizionalità e di qualità del prodotto.

In base a questo principio denominazioni, informazioni territoriali, informazioni qualitative sono prerogativa degli operatori sul mercato che intendono avvalersene quale strumento di penetrazione commerciale piuttosto che di valorizzazione di una storia produttiva e territoriale.

In presenza di numerosi contenziosi fra paesi e nel tentativo di sbloccare la situazione, nel settembre 2003 a Cancun, l’UE ha avanzato tre proposte sulle quali il confronto internazionale è obiettivamente bloccato:

- l’istituzione di un registro multilaterale delle indicazioni geografiche;
- l’estensione della protezione prevista per i vini e gli alcolici a prodotti diversi;
- il recupero di alcune indicazioni geografiche dell’UE le cui denominazioni sono usurpate in tutto il mondo, stilando una lista di 41 prodotti regionali.

La situazione si configura tuttavia in completo stallo, complice anche la crisi economica che ha bloccato il confronto sulla liberalizzazione del commercio dei prodotti e, di conseguenza, su tutti gli istituti e le regole accessorie al governo del commercio mondiale. Tutto ciò a fronte di un fenomeno in forte crescita e che interessa diversi paesi. Gli ultimi dati di stima (2009) dell'International Trade Center di Ginevra, l'Agenzia costituita congiuntamente da WTO e ONU, informano come nel mondo siano poco più di 10.000 le indicazioni geografiche (IG): talune già oggetto di protezione, altre potenzialmente meritevoli di tutela, per una stima globale di valore intorno ai 50 miliardi di dollari di fatturato annuo.

La sproporzione fra IG individuate nei paesi avanzati e quelle negli altri paesi è rilevante: ben il 90% delle IG provengono da 30 paesi, prevalentemente avanzati. La ripartizione tra i paesi è la seguente: nell'UE esistono 6.021 IG, 5.200 tra vini e alcoolici e ben 821 agroalimentari; in USA 910, di cui 730 vini, 100 alcoolici e 80 agroalimentari; in Sud Africa 174 agroalimentari; in Giappone 14 agroalimentari; in Russia 223 di cui un terzo agroalimentari; in Thailandia e Georgia 10 agroalimentari. I paesi che adottano un sistema di protezione per le indicazioni geografiche sono 167, di questi 111 adottano un sistema di protezione "sui generis", mentre i rimanenti 56 adottano un sistema collegabile alle "trademark".

Come è evidente c'è ancora molto lavoro da fare al fine di dare omogeneità a questa materia. Ancor più se si considera la disparità quantitativa dei sistemi di riconoscimento e tutela. Infatti le citate 10.000 IG rappresentano meno dell'1% dei trademarks con i quali sono individuate segnalazioni geografiche nella commercializzazione dei prodotti.

INDICAZIONI GEOGRAFICHE E SVILUPPO

Si è fatta strada la consapevolezza che nel mondo globalizzato la possibilità di offrire diversità, in particolare nel settore agroalimentare, diviene indiscutibile fattore di successo. A fronte di tale consapevolezza, l'interesse si sposta su come attrezzarsi dal punto di vista amministrativo e organizzativo per potere individuare, valorizzare e vendere qualità territoriali agroalimentari, soprattutto nei paesi emergenti o in via di sviluppo.

La recente guida Fao- SinerGI *Linking people, places and products. A guide for promoting quality, linked to Geographical Origin and sustainable Geographical Indication*, uscita a novembre 2009, offre strumenti interpretativi e di metodologia di lavoro per l'affermazione di indicazioni geografiche nei paesi in via di sviluppo.

Il tema è tuttavia più vasto rispetto alla pur necessaria funzione di ausilio operativo che la Guida offre e fa riferimento alla concezione delle indicazioni geografiche nello sviluppo agroalimentare, in particolare nei paesi emergenti o in via di sviluppo, da cui derivare una funzione economica che richiede normative di tutela e di sostegno. L'interrogativo di fondo al quale rispondere è se le indicazioni geografiche possono essere volano di sviluppo in quei paesi e se sì a quali condizioni e con quali contenuti.

Una risposta che possa divenire persuasiva consentirebbe di collocare la discussione sulle IG non solo nell'ambito di quella sulla normativa di tutela o del reciproco riconoscimento ma anche, se non soprattutto, all'interno di un più vasto ragionamento sullo sviluppo economico.

Il tentativo diviene quello di coniugare e di soddisfare insieme una molteplicità di esigenze: nuovi caratteri del consumo alimentare, necessità territoriali di conservazione e riproducibilità ambientale, conservazione e promozione delle identità alimentari e culturali delle comunità rurali, biodiversità, valorizzazione economica di produzioni oggi escluse dal più vasto mercato internazionale.

Occorre per rispondere positivamente a questi quesiti offrire una lettura delle diversità agroalimentari collegate a quelle territoriali che sia rivolta, da un lato, a definire una strumentazione interpretativa, dall'altro, a costituire una capacità realizzativa di fatti organizzativi ed economici.

L'obiettivo è quello di conseguire l'accesso al mercato delle nuove IG sul quale fondare lo sviluppo delle aree e delle comunità interessate.

Paradossalmente è proprio la globalizzazione che consente l'accesso al mercato a quelle economie. I consumatori delle economie avanzate apprezzano sempre più le diversità e qualità agroalimentari e sono disposti a pagare avendone la possibilità. Diventa fondamentale favorire, pertanto, questo processo attraverso la definizione di un adeguato sistema normativo di riconoscimento e tutela, universalmente riconosciuto.

Definizioni, percorsi organizzativi e problemi

In ogni caso occorre offrire sistematicità al tema delle IG al fine di realizzare un comune linguaggio per classificare i concetti e di potere procedere operativamente secondo uno schema condiviso di tempi e di azioni.

Una IG è una produzione di un territorio specifico e la sua qualità, reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite all'origine geografica e ai fattori naturali e umani di quel luogo.

Una IG si offre a un'interpretazione multidimen-

■ GUIDA FAO - SINERGI

La Guida FAO-SinerGI Linking people, places and products rappresenta un importante contributo di analisi, vera e propria guida al lavoro al quale hanno portato decisivo contributo un gruppo di studiosi italiani, Filippo Arfini dell'Università di Parma, Giovanni Belletti e Andrea Marescotti dell'Università di Firenze e Emilie Vandecandelaere responsabile FAO per i progetti sui prodotti tipici.

La guida accosta aspetti teorici a riferimenti concreti e affronta l'esperienza economica e organizzativa delle principali produzioni tipiche del mondo, affiancando prodotti di paesi sviluppati a prodotti di paesi in via di sviluppo.

Un'analisi di 44 casi di studio che vanno dai prodotti più rinomati quali il Parmigiano Reggiano a taluni non conosciuti, quali il Sale di Amed nel Bali o il Turrialba, formaggio fresco della Costa Rica.

Alcuni infine con significati più ampi di quelli meramente alimentari, come lo zafferano, Saffron of Taliouine Marocco, prodotto in zone pre-desertiche che ha consentito produzione, redditi e salvaguardia territoriale contro una incipiente desertificazione di quelle aree.

Un'analisi che definisce un percorso organizzativo e amministrativo codificandolo in forma di guida al lavoro per il riconoscimento, costituzione e promozione di qualità agroalimentari collegate al territorio al quale comunità rurali e pubbliche amministrazioni possono fare riferimento laddove intendano mettersi sulla strada della tipizzazione di prodotti ritenuti degni di menzione.

capacità specialistica, cioè l'esercizio della tecnologia in modo puntualmente professionale, ancorché tradizionale, derivata cioè da una consuetudine pratica che talvolta è difficile codificare. Non è possibile insegnare una esperienza, si può solo condividere.

Questa condizione genera quindi interrogativi sulla possibile continuità della produzione che a volte è messa in forse da quello che potremmo definire un "turn over anagrafico senza ricambio" e in ordine al rapporto fra tradizione e innovazione tecnica.

La tradizione storica, in secondo luogo, assume altrettanta centralità, quella che in un linguaggio tecnico giuridico un po' superato è definibile come uso dei mezzi leali e costanti a corredo e condizione del processo produttivo. In realtà questo aspetto va di pari passo con il precedente: la tradizionalità delle tecniche è sinergica alla tradizionalità e al valore delle professioni.

Inoltre la tradizione va considerata quale elemento più complesso e si collega anche alle forme del comune sentire delle comunità che consumano i prodotti IG e che ne rappresentano il substrato mercantile trasformando, dal piano culturale a quello economico, la tradizione locale in domanda economicamente misurabile.

Il terzo insieme di fattori che connotano una IG è la dimensione collettiva collegata alla storia e alle tradizioni. Una IG è strettamente collegata a una collettività di attori - produttori, consumatori e pubblica amministrazione - in virtù del legame con un dato territorio e tradizione dentro le quali e attraverso le quali il prodotto si è affermato.

Questo connotato presiede o quantomeno ispira il principio normativo europeo per il quale una IG è un bene pubblico tutelato dalla norma e consegnato in gestione agli operatori economici e agli attori istituzionali del territorio da cui il nome della IG proviene.

Le relazioni fra i soggetti economici e fra loro e gli attori pubblici sono costitutive del procedere nella gestione di una IG. Da questo punto di vista lo schema che si può rappresentare a paradigma nella costruzione di una indicazione geografica è quello del circolo virtuoso delle quattro fasi:

1. identificare, nel senso di costruire il prodotto in quanto denominazione
2. qualificare, nel senso di validarlo sul mercato
3. remunerare, nel senso di valorizzarlo economicamente
4. ri-produrre, nel senso di dare continuità produttiva e innovare.

Tale schema è significativamente fatto proprio dalla Guida SinerGI-FAO che lo pone a fondamento metodologico della propria proposta.

sionale della propria funzione economica, di bene scambiato sul mercato, perché portatrice non solo di un valore direttamente merceologico, ma anche di valori e servizi di carattere storico, culturale, territoriale e di aggregazione.

Un approccio può essere quello di riconoscere tre aggregati descrittivi che coadiuvano la definizione e la comprensione delle IG: la specificità delle risorse locali impiegate nel processo produttivo, la storia e la tradizione produttiva, la dimensione collettiva e la presenza di conoscenze condivise a livello locale.

Le risorse specifiche locali definiscono la qualità del prodotto. In questa terminologia vanno ricomprese un'ampia catalogazione di requisiti: l'ambiente pedo climatico, l'ambiente più propriamente agronomico, le risorse genetiche vegetali e anche quelle animali, le stesse caratteristiche ambientali dei siti ove vengono conservati i prodotti, per esempio per la stagionatura.

Nelle specificità locali non può essere ignorata la sapienza e la maestria dei produttori: la loro

La prima fase della costruzione del prodotto è quella in cui gli attori locali collettivamente elaborano e reinterpretano la qualità spontanea del prodotto individuato.

La seconda fase consiste nella creazione di una qualche forma di accordo sulla qualità e le caratteristiche del prodotto tra il sistema dei produttori da una parte e il mercato dall'altra.

La terza fase della remunerazione avviene ordinariamente attraverso il mercato ma anche attraverso la valorizzazione del territorio e dei collegamenti con i servizi o segmenti produttivi del turismo, culturali, artigianali.

La quarta fase della riproduzione e miglioramento delle risorse specifiche locali e delle pratiche produttive a esse connesse pone le basi per la riproduzione del sistema produttivo, delle risorse specifiche che ne stanno alla base e dell'insieme degli effetti da esse generate.

Il circolo virtuoso si propone con una rappresentazione grafica molto efficace nella Guida FAO-SinerGI riportata nella figura 2.

Allo schema del circolo virtuoso si possono associare altri approcci metodologici per la descrizione dell'affermazione delle IG.

L'ITC di Ginevra, per esempio, riassume limiti e fattori di successo in quattro punti che rappresentano in un certo qual modo le condizioni affinché una IG si possa affermare (Guide to geographical indications. Linking products and their origins, ITC Ginevra 2009):

1. La presenza di strutture organizzative/istituzionali forti per conservare, sostenere e monitorare l'affermazione e sviluppo delle IG.

La messa in moto di un processo chiave definito in tre fasi:

- identificare e distinguere in maniera appropriata una IG;
- organizzare le pratiche in uso e gli standard produttivi;
- stabilire un piano per proteggere e sostenere le IG sul mercato.

La presenza di strutture di gestione che si dotino di una prospettiva di lungo periodo e metodi partecipativi di cooperazione.

2. Partecipazione equa e collegiale tra produttori e trasformatori nella gestione.

Partecipazione equa nel senso della ripartizione di costi e benefici economici, ma anche nel controllo delle decisioni per gli investimenti e le iniziative comuni.

3. Forte partenariato commerciale al fine di promuovere e commercializzare nel lungo periodo.

Molti dei successi di mercato delle GI sono il risultato di relazioni di business mutuamente vantaggiose attraverso le quali posizioni di mercato forti e una efficace commercializzazione hanno condotto a una presenza redditiva e di lungo periodo nel mercato.

4. Protezione legale efficace, incluso un forte sistema nazionale e/o regionale di controllo.

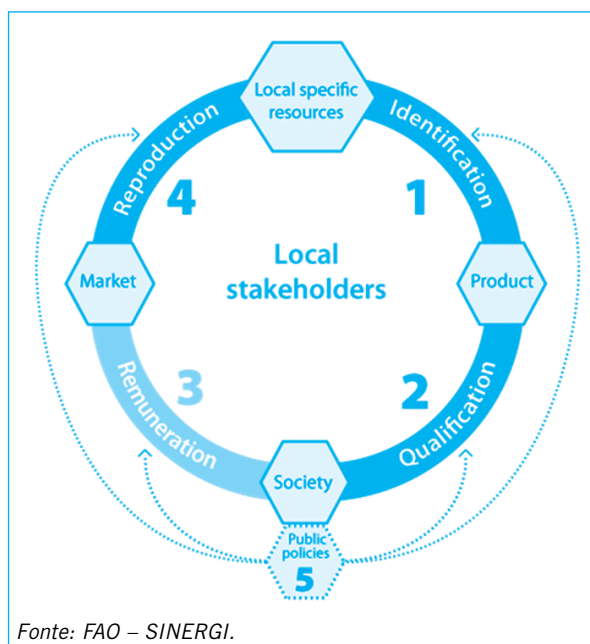
Opzioni di protezione scelte con cura permetteranno un effettivo controllo e il rafforzamento sui mercati del prodotto denominato, in particolare al fine di ridurre la probabilità di frode che può compromettere non solo la reputazione della IG ma anche la sua validità legale.

Da questi tentativi di sistematizzazione si può dedurre come si stia consolidando un approccio sempre più condiviso al tema delle IG e alla metodologia di lavoro per la loro costituzione e valorizzazione sul mercato.

In conclusione restano da affrontare due temi: il rapporto innovazione/tradizione e la governance di una IG.

Per quanto riguarda il primo la questione attiene a un tratto costitutivo e fondamentale della IG – la necessità di preservare i caratteri tradizionali del prodotto pena la sua volgarizzazione e quindi la perdita del riconoscimento di legge oltre che del mercato – ma nello stesso tempo si deve evi-

FIG. 2 – IL CIRCOLO VIRTUOSO DELLA COSTRUZIONE DI UNA INDICAZIONE GEOGRAFICA





tare di rinchiudere la IG in un ghetto tecnologico e quindi di mercato. Ciò è possibile solo con bisogna seguire l'evoluzione dei consumi, oltre che l'applicazione della ricerca e dello sviluppo tecnologico per migliorare le caratteristiche qualitative e i processi produttivi. È necessario trovare un punto di equilibrio tra un adattamento intelligente che non snaturi l'IG e una manomissione effettiva delle sue caratteristiche. Per fare ciò occorre un capace governo dei processi con i quali l'evoluzione del mercato va seguita e piegata a opportunità.

Sul tema della governance, fermo restando che il livello di superiore tutela è quello di una legislazione "sui generis" e che ciò comporta la costituzione di poteri di controllo e di certificazione pubblica e di ente terzo, l'esperienza italiana conduce a ritenere che l'autogoverno della IG da parte dei produttori sia quella più praticabile per consentire pieno successo alla iniziativa.

Autogoverno significa autocontrollo e impegno reciproci alla lealtà produttiva e commerciale nonché massima forza nella difesa della IG, del proprio

lavoro e del proprio territorio. Autogoverno significa pratica di esperienza interprofessionale, incontro della domanda e offerta organizzate e rappresentate in un tavolo di confronto. Un tavolo dove interessi a volte contrapposti si ritrovino all'interno di un comune obiettivo da difendere.

La pubblica amministrazione può trovare ampio margine di manovra al fine di facilitare la soluzione dei problemi e divenire, laddove necessario, cassa di compensazione dei conflitti che inevitabilmente una gestione così complessa comporta. L'esperienza europea e in particolare quella italiana della governance delle IG può divenire riferimento, quindi valore organizzativo spendibile nelle nuove realtà in costruzione. Per le nuove esperienze, la possibilità di mettersi in rete con il nostro sistema organizzato pubblico/privato, adottandone i presupposti normativi, ma contestualmente adattandoli alle specifiche realtà sociali, potrebbe essere utile. Ciò porterebbe anche al consolidamento della sensibilità su questi temi, facilitando la costruzione di alleanze a beneficio del rafforzamento delle IG in sede WTO.



3. Produzioni biologiche

A livello mondiale continua la rapida crescita dell'agricoltura biologica. Le informazioni statistiche disponibili dall'undicesima indagine FIBL (Research Institute of Organic Agriculture) e IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) - che riguardano l'agricoltura biologica nel 2008 per 154 paesi del mondo - mostrano una estensione complessiva, incluse le aree in conversione, che supera i 35 milioni di ettari, coltivati da poco meno di 1,4 milioni di produttori. Le regioni con la più ampia area destinata ad agricoltura biologica sono l'Oceania (12,4 milioni di ettari), l'Europa (8,2 milioni di ettari) e l'America Latina (8,1 milioni di ettari). Oltre il 60% della superficie biologica mondiale è interessata da prati e pascoli, mentre l'area destinata a coltivazioni erbacee e arboree ammonta a 8,2 milioni di ettari, in continua crescita, se comparata con le precedenti indagini.

Uno sguardo all'Europa (dati 2008), porta a rilevare la crescita del settore avvenuta in Spagna, che ha scavalcato l'Italia come maggior produttore biologico europeo in termini di superficie complessiva (1,13 milioni di ettari). Nel panorama mondiale, tuttavia, l'Italia continua a svolgere un ruolo di rilievo, risultando sia il primo paese europeo per numero di operatori che il primo produttore al mondo di ortaggi, cereali, agrumi, uva, olive e al secondo posto per il riso, dopo la Thailandia.

A livello nazionale il mercato delle produzioni biologiche attraversa un periodo di assestamento, nel

quale i segnali di un ampliamento degli sbocchi convivono con la frenata dell'espansione produttiva; anche se un ulteriore sviluppo sembra ancora possibile se sostenuto da una politica nazionale condivisa e decisa. In particolare, andrebbe rafforzata l'organizzazione della filiera, in un contesto di crescita del mercato, nel quale l'Italia consolida a livello internazionale anche il suo ruolo di piattaforma logistica e commerciale.

Le nuove decisioni assunte a livello europeo con l'Health Check della PAC individuano nell'agricoltura biologica uno strumento prioritario per l'attuazione delle nuove politiche di gestione delle risorse naturali. In Italia si sta cercando di armonizzare la politica nazionale per l'agricoltura biologica con le strategie attuate per il biologico nell'ambito della politica di sviluppo rurale, a livello regionale, finalizzando al meglio le risorse disponibili. Nell'ambito delle misure agroambientali dei Programmi di sviluppo rurale 2007-2013, gli incentivi all'agricoltura biologica rappresentano infatti una voce finanziaria importante, dato che il 22% della spesa pubblica totale prevista in tutti i PSR (oltre 16 miliardi di euro) è destinata alla Misura 214 – Pagamenti agroambientali.

Proprio l'avvio della programmazione 2007-2013 ha però messo in evidenza la necessità di una politica nazionale condivisa per il sostegno e lo sviluppo del settore biologico, capace di collegare la continua crescita della domanda di prodotti biologici con l'agricoltura locale e di rafforzare l'organizzazione

delle filiere. Sotto questo profilo si lamenta, da più parti, la mancata occasione offerta dalla programmazione 2007-2013 sullo sviluppo rurale per rafforzare e qualificare anzitutto la base produttiva nazionale e creare le condizioni per un'efficiente organizzazione di filiera.

Scendendo nel dettaglio dei contenuti dei PSR, si evince, infatti, come all'agricoltura biologica non sia stata accordata alcuna priorità né in termini di finanziamenti né come azioni preferenziali rispetto ad altre pratiche come l'agricoltura integrata, o come non sia stata favorita in altre misure, soprattutto quelle dell'Asse I, e dei progetti di filiera, nonché nell'utilizzazione della misura 132 (Partecipazione degli agricoltori ai sistemi di qualità alimentare).

OPERATORI

Il 2008 ha fatto segnare una lieve contrazione del numero complessivo di operatori, scesi a 49.654 unità (-1,2%), secondo i dati forniti al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) dagli organismi di controllo. Al calo degli operatori si è accompagnato un parallelo e più consistente calo delle superfici, in conversione o interamente convertite ad agricoltura biologica, ridotti rispetto all'anno precedente del 12,9%.

TAB. 1 - SUPERFICI BIOLOGICHE DEI PRINCIPALI PAESI UE, 2008

	SUPERFICIE (000 HA)	VAR. % 2008/07
Austria	448	0,6
Danimarca	150	8,7
Estonia	87	9,8
Finlandia	150	1,1
Francia	584	4,8
Germania	908	4,9
Grecia	318	13,6
Italia	1.002	-12,9
Lettonia	162	9,1
Lituania	122	1,5
Olanda	50	7,3
Polonia	314	8,5
Regno Unito	726	10
Repubblica Ceca	320	9,1
Romania	140	6,6
Spagna	1.317	33,3
Svezia	336	9,1
Ungheria	123	15,0

Fonte: Eurostat

Anche per il 2008 la riduzione degli operatori ha continuato a interessare quasi esclusivamente la componente dei produttori (-2,6%, per oltre 1.100 unità), coerentemente con la forte contrazione delle superfici. Le altre tipologie di operatori, invece, fanno segnare un deciso incremento (+7%), a testimoniare l'esistenza di un potenziale di sviluppo sul fronte della trasformazione e lavorazione dei prodotti biologici, ancora non pienamente espresso, e il rafforzamento della organizzazione nazionale di filiera. Rafforzamento avvenuto grazie anche al ruolo decisivo della nuova programmazione per lo sviluppo rurale che, nelle regioni in cui ha trovato attuazione, ha adottato strumenti volti ad assicurare l'integrazione di filiera e il collocamento diretto dei prodotti sul mercato finale. Sono cresciuti i trasformatori (+5%, per un numero complessivo di 5.047 preparatori) e ancor più i produttori-trasformatori (+12,5%), giunti a 2.324 unità. Si segnala inoltre la contemporanea e significativa riduzione del numero degli importatori (-8,9%), che a fronte di un aumento delle quantità importate, indica un netto aumento delle dimensioni medie delle imprese in termini di volumi trattati, come evidenziato più avanti nella parte dedicata ai mercati.

Piuttosto articolata appare la dinamica territoriale del numero di operatori biologici. Al Centro-Nord continua a rafforzarsi la fase di lavorazione delle produzioni con un incremento dei trasformatori a vario titolo; solo per le regioni settentrionali si riscontra un aumento anche del numero degli importatori, a cui però fa riscontro un deciso calo dei produttori, in particolare in Emilia-Romagna. Per le regioni meridionali vi è una marcata crescita dell'interesse dei produttori verso la trasformazione (+14%) che, tuttavia, non riesce a controbilanciare la riduzione di quasi 1.000 produttori avvenuta nel corso dell'anno, in buona parte in Basilicata. La stabilità del numero di operatori registrata nelle Isole è la risultante di tendenze contrapposte tra la Sicilia, dove calano decisamente i produttori e aumentano i trasformatori e la Sardegna, dove si registra un comportamento del tutto opposto. Tali andamenti, in ogni caso, non hanno comportato apprezzabili mutamenti nella localizzazione geografica delle diverse categorie di operatori biologici, che vede ancora concentrarsi nel Meridione il 60% dei produttori e nel Centro-Nord i trasformatori (con l'Emilia-Romagna che ne detiene saldamente la leadership del numero di aziende) e gli importatori (al Nord si localizzano quasi i ¾ delle imprese importatrici).

TAB. 2 - OPERATORI BIOLOGICI PER REGIONE¹

	PRODUTTORI		TRASFORMATORI		IMPORTATORI		PROD. TRASF. IMPORT. ²		TOTALE		
	N.	VAR. % 2008/07	N.	VAR. % 2008/07	N.	VAR. % 2008/07	N.	VAR. % 2008/07	N.	%	VAR. % 2008/07
Piemonte	1.703	-3,7	333	8,1	8	14,3	167	3,7	2.211	4,5	-1,5
Valle d'Aosta	73	-1,4	9	12,5	0	0,0	1	100,0	83	0,2	1,2
Lombardia	646	-14,6	473	2,2	8	-33,3	105	7,1	1.232	2,5	-7,3
Trentino-Alto Adige	1.214	18,1	206	92,5	1	0	71	12,7	1.492	3,0	24,4
Veneto	902	-2,6	509	6,7	10	11,1	137	0,7	1.558	3,1	0,6
Friuli-Venezia Giulia	246	-1,2	95	0,0	3	0,0	27	12,5	371	0,7	0,0
Liguria	258	-8,8	91	21,3	2	100,0	55	37,5	406	0,8	1,8
Emilia-Romagna	2.589	-10,4	696	0,3	10	100,0	230	8,5	3.525	7,1	-7,3
Toscana	2.077	9,6	432	11,9	1	-50,0	421	37,6	2.931	5,9	13,2
Umbria	1.066	-11,3	107	1,9	0	0	206	6,2	1.379	2,8	-8,1
Marche	2.437	-5,1	182	17,4	0	0	68	-31,3	2.687	5,4	-4,8
Lazio	2.494	9,2	305	7,0	2	-33,3	108	4,9	2.909	5,9	8,8
Abruzzo	1.271	20,5	133	5,6	0	0	96	-11,9	1.500	3,0	16,3
Molise	100	-83,4	40	-69,0	0	0	13	-40,9	153	0,3	-79,7
Campania	1.409	20,2	220	6,8	1	100,0	91	11,0	1.721	3,5	17,9
Puglia	4.421	0,3	401	9,3	2	100,0	269	27,5	5.093	10,3	2,1
Basilicata	4.028	-11,8	76	11,8	0	0	51	13,3	4.155	8,4	-11,2
Calabria	6.313	-5,5	168	13,5	0	0	159	17,8	6.640	13,4	-4,6
Sicilia	6.346	-8,0	476	4,4	3	200,0	163	-2,4	6.988	14,1	-7,1
Sardegna	2.444	31,9	95	-23,4	0	-100,0	81	-1,2	2.620	5,3	27,2
Italia	42.037	-2,6	5.047	5,5	51	10,9	2.519	10,0	49.654	100,0	-1,2

¹ Dati al 31.12.2008² Sono inclusi i produttori che operano nella trasformazione e importazione.

Fonte: elaborazioni SINAB su dati degli organismi di certificazione.

COLTIVAZIONI BIOLOGICHE

Considerevole è stata la riduzione delle superfici registrata nel corso del 2008 (-12,9% rispetto al 2007). Alla fuoriuscita di superfici dal sistema di certificazione si devono aggiungere le minori entrate di nuove superfici ammesse in regime di conversione, fortemente contratte rispetto al passato. Entrambe le componenti presentano per il 2008 tendenze negative: meno 23% per la superfici in conversione e meno 10% per quella già biologica, segno del raggiungimento del limite di espansione, almeno con l'attuale sistema di politiche a sostegno del settore.

La contrazione delle superfici riguarda soprattutto l'area settentrionale del paese, dove si registra una riduzione complessiva del 43%, che ha riguardato pressoché tutte le regioni, a esclusione di Lombardia e Piemonte. Più contenuta, ma pur sempre rilevante, è la riduzione delle superfici al

Centro (-17%) e della Sardegna (-23%), mentre alla sostanziale stabilità delle superfici delle regioni del Sud si contrappone una ragguardevole crescita in Sicilia (circa del 25%).

In generale si sono ridotti gli ordinamenti estensivi più diffusamente rappresentati nel panorama del biologico italiano, vale a dire le coltivazioni cerealicole (-4%) e quelle foraggere (-43%). Anche i prati permanenti e i pascoli, pur presentando un piccolo incremento annuo, fanno registrare comunque una forte contrazione delle superfici in conversione. Infine anche le piante da tubero e industriali e gli ortaggi hanno presentato tendenze negative, contrariamente a quanto fatto registrare dalle leguminose. Il risultato è un ridimensionamento del peso di questi ordinamenti che, seppure continuino ancora a rappresentare i 2/3 dell'intera superficie a biologico, vedono ridurre la loro importanza rispetto a qualche anno fa, quando ne



TAB. 3 - SUPERFICI INVESTITE PER REGIONE

	SAU BIOLOGICA			INCIDENZA SU TOTALE SAU
	HA	%	VAR. % 2008/07	%
Piemonte	27.821	2,8	13,2	2,7
Valle d'Aosta	2.161	0,2	-63,2	3,2
Lombardia	16.736	1,7	54,9	1,7
Trentino-Alto Adige	8.427	0,8	-85,7	2,1
Veneto	15.498	1,5	-52,6	1,9
Friuli-Venezia Giulia	3.511	0,4	-32,1	1,5
Liguria	4.010	0,4	-28,1	8,1
Emilia-Romagna	62.241	6,2	-40,0	5,9
Toscana	89.101	8,9	32,1	11,0
Umbria	31.888	3,2	-42,0	9,4
Marche	67.246	6,7	-33,8	13,5
Lazio	68.943	6,9	-14,2	10,2
Abruzzo	21.225	2,1	-33,2	4,9
Molise	2.380	0,2	-25,4	1,2
Campania	17.515	1,7	-33,6	3,1
Puglia	94.750	9,5	27,8	7,9
Basilicata	107.151	10,7	-6,9	19,8
Calabria	83.237	8,3	-12,6	16,2
Sicilia	218.647	21,8	24,7	17,5
Sardegna	59.930	6,0	-22,7	5,6
Italia	1.002.418	100,0	-12,9	7,9

Fonte: elaborazioni SINAB su dati degli organismi di certificazione

costituivano all'incirca i $\frac{3}{4}$. Le coltivazioni arboree sono in aumento e rappresentano il 22% della SAU biologica (nel 2005 superavano di poco il 18%). Nello specifico, gli agrumi e la vite fanno registrare una crescita rilevante, in entrambi i casi di oltre il 10%; più contenuti gli aumenti dei fruttiferi e dell'olivo che con quasi 115.000 ettari è l'arborea più diffusa.

Da questi dati si può dedurre in sintesi che l'uscita dal sistema biologico ha riguardato maggiormente quelle coltivazioni estensive che non trovano un apprezzamento diretto sui mercati e la cui giustificazione economica coincide spesso con il solo sostegno comunitario. D'altro canto, si tratta anche di colture la cui tecnica agronomica è meno impegnativa e più facilmente adattabile ai dettami dell'agricoltura biologica, condizione che è stata alla base della loro partecipazione al sistema di produzione biologico finanziato dalla misura agro-ambientale. Proprio per questo l'aumento di importanza delle coltivazioni arboree assume particolare interesse perché riguarda un comparto la cui tec-

nica agronomica è in generale più impegnativa e quindi la partecipazione al sistema biologico ha probabilmente motivazioni imprenditoriali più articolate e anche perché costituisce un comparto in cui la filiera appare più consolidata e strutturata.

ALLEVAMENTI BIOLOGICI

Prosegue la crescita delle produzioni zootecniche certificate come biologiche secondo un trend che ha preso avvio in maniera più decisa dal 2005. Fatta eccezione per il comparto bovino e per quello caprino, nel corso del 2008 si sono registrati tassi di crescita significativi. Sia il pollame, che i suini e gli ovini hanno visto incrementare in misura rilevante il numero di capi allevati: gli ovini, cresciuti del 18% in un anno, costituiscono ormai quasi il 15% della ovinicoltura italiana, risultato conseguito nonostante la parallela contrazione delle superfici destinate al pascolo o alle colture foraggere. Gli allevamenti avicoli biologici, con un incremento annuo superiore al 60%, raggiungono

TAB. 4 - SUPERFICI BIOLOGICHE PER ORIENTAMENTO PRODUTTIVO¹

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO	SAU (HA)				VAR. % 2008/07		
	CONVERSIONE	BIOLOGICA	TOTALE	%	CONVERSIONE	BIOLOGICA	TOTALE
Cereali	34.369	197.200	231.569	23,1	-32,4	3,5	-4,1
Leguminose da granella	2.212	22.509	24.721	2,5	161,2	390,9	355,1
Piante da radice	221	992	1.213	0,1	-43,8	-34,8	-36,7
Colture industriali	1.782	13.558	15.340	1,5	-75,7	-24,2	-39,2
Ortaggi freschi, meloni, fragole	3.262	26.703	29.965	3,0	-36,3	-23,0	-24,7
Foraggere	37.598	168.159	205.757	20,5	-28,6	-45,0	-42,6
Prati permanenti (pascoli e prati pascolo)	46.756	177.845	224.601	22,4	-13,2	7,4	2,4
Fruttifere	8.630	34.795	43.425	4,3	-19,8	18,1	8,0
Agrumi	6.785	17.746	24.531	2,4	3,9	14,3	11,2
Olivo	31.326	83.146	114.472	11,4	-16,8	14,9	4,1
Vite	10.948	29.532	40.480	4,0	9,8	10,6	10,3
Altro	6.387	39.951	46.338	4,6	-41,8	3,8	-6,3
Totale	190.276	812.136	1.002.412	100,0	-23,0	-10,1	-12,9

¹ Dati al 31.12.2008.

Fonte: elaborazioni SINAB su dati degli organismi di certificazione.

ormai i 2.157.000 capi, mentre per i suini l'aumento del segmento bio, seppure più limitato, è sempre ragguardevole (+27%). L'andamento negli ultimi anni, per entrambe le specie, è stato piuttosto altalenante e spesso legato al verificarsi di emergenze in tema di sicurezza alimentare. Anche se l'incidenza sul complesso della zootecnia rimane ancora piuttosto esigua, i tassi di crescita registrati sono in ogni caso significativi perché riferiti a specie zootecniche allevate quasi esclusivamente con tecniche intensive di tipo industriale e quindi l'allevamento secondo le norme della zootecnia biologica implica un incremento nella complessità di gestione e un aggravio di costi davvero rilevanti.

MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

Il mercato mondiale dei prodotti biologici ha raggiunto i 46,1 miliardi di dollari e continua a crescere a tassi annui dell'ordine di 5 miliardi di dollari (Organic Monitor 2009, Sahota 2009), nonostante la crisi economica abbia influito pesantemente sui consumi. A livello globale il mercato alimentare certificato si divide quasi equamente tra Usa e Canada, che insieme rappresentano il 43% del consumo e l'Europa che ne detiene il 54%.

Il mercato europeo si concentra nelle economie più forti e con maggior reddito disponibile, dove la rilevanza del consumo familiare biologico è pur sempre modesta. Secondo le ultime stime presentate in occasione del BioFach tenutosi a febbraio 2010

TAB.5 - CONSISTENZA DELLA ZOOTECNIA BIOLOGICA PER SPECIE ALLEVATA¹

	NUMERO CAPI	UBA	% SU ZOOTECNIA COMPLESSIVA	VAR. % 2008/07
Bovini	216.476	189.417	3,6	-11,3
Ovini	1.007.605	100.761	14,8	17,2
Caprini	83.411	8.341	8,9	-11,1
Suini	34.014	12.245	0,4	26,5
Pollame	2.157.201	22.651	1,4	61,1
Conigli	7.170	147	0,1	723,2
Api (in numero di arnie)	102.280	0		-9,3

¹ Dati al 31.12.2008.

Fonte: elaborazioni SINAB su dati degli organismi di certificazione.

a Norimberga, l'Italia è il quarto paese in Europa in termini di valore delle vendite di prodotti bio per un importo complessivo di 1.970 milioni di euro, pari al 3% della spesa alimentare complessiva, preceduta da Germania, Francia e Regno Unito. Considerando l'ammontare in termini di vendite per anno pro capite, l'Italia con i suoi 33 euro continua a posizionarsi sopra la media europea pari a 25,8 euro. Le ultime rilevazioni Ismea/Nielsen indicano una continua espansione del mercato bio e in particolare degli acquisti domestici di alimenti biologici confezionati, aumentati nel 2009, in termini monetari, del 6,9% rispetto al 2008, nonostante la recessione e l'andamento stagnante dei consumi nazionali.

La crescita è sostenuta soprattutto dagli ortofrutti freschi e trasformati (+26,6%) e dalle uova (+21,8%), mentre è meno consistente per le bevande (+5,7%). Viceversa, il trend dei prodotti lattiero-caseari si è invertito (-1,9%) e continuano ad arretrare i consumi di prodotti per la prima colazione quali caffè, tè, biscotti, dolci (-2,7%).

A livello geografico il consumo di alimenti biologici resta prerogativa soprattutto delle regioni settentrionali, dove si concentra più del 70% degli acquisti nazionali. In particolare il 43,1% degli acquisti si localizza nel Nord-Ovest, il 27,9% nel Nord-Est, il 21,6% nel Centro e solo il 7,5% nelle regioni meridionali. Riguardo infine ai canali distributivi, è proseguita la crescita della grande distribuzione organizzata: le vendite di prodotti biolo-

gici hanno fatto segnare aumenti di quasi il 15% negli ipermercati mentre più contenuto risulta l'aumento nei supermercati (+1,5%).

L'Italia è anche il maggior esportatore mondiale di prodotti biologici (soprattutto in Europa, Stati Uniti e Giappone) per un valore di circa 900 milioni di euro. Secondo le elaborazioni effettuate dal SINAB - su dati amministrativi gestiti dal MIPAAF e relativi alle importazioni di prodotti biologici provenienti da paesi terzi non in regime di equivalenza e pertanto non presenti nell'elenco dei paesi di cui al regolamento (CE) n. 1235/2008 - nel 2008 si è verificato un incremento dell'import di prodotti biologici del 30% rispetto all'anno precedente. All'incirca metà dei prodotti importati è rappresentata dai cereali, che costituiscono anche l'aggregato merceologico con la crescita più sostenuta (+100% nel complesso, soprattutto grazie all'incremento rilevato per il grano tenero). In misura minore sono aumentate le importazioni dei prodotti delle colture industriali, lino e colza in particolare, dei prodotti medicinali e aromatici, oltre che di frutta e olio extravergine di oliva. Le aree di provenienza più importanti sono i paesi dell'Europa non comunitaria e l'Asia, che rafforzano ulteriormente il loro peso rispetto all'anno precedente, mentre si riducono i flussi di importazione dal continente americano con le eccezioni della frutta fresca e secca proveniente dall'America del Sud e dei trasformati dall'America centro-settentrionale.



4. Sicurezza alimentare

GESTIONE DEL RISCHIO

Il verificarsi di significativi episodi di adulterazione, sofisticazione e contaminazione alimentare e la rilevante portata delle crisi sanitarie che, nel corso degli anni, hanno investito il settore agro-zootecnico e alimentare - dall'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) all'influenza aviaria - hanno spinto le istituzioni comunitarie a considerare la sicurezza alimentare una priorità strategica. Ciò ha portato, a cavallo tra vecchio e nuovo millennio, a rivedere il quadro normativo del settore alimentare, ripensando e riprogettando i sistemi di garanzia, di comunicazione, di osservazione e di vigilanza connessi alle tecniche produttive e alla conoscenza dei cibi che mangiamo.

In un mercato alimentare sempre più allargato, infatti, il consumatore deve poter scegliere e trovare fiducia, igiene, salubrità e qualità nutrizionale in tutte le sue abitudini alimentari, dal consumo domestico al take away, dal ristorante tipico al fast food.

L'Unione europea, dunque, può oggi contare su un sistema disciplinare unitario, organizzato per principi e finalità, e basato su strumenti innovativi condivisi tra tutti gli Stati membri, in grado di garantire al consumatore europeo livelli di protezione elevati e prodotti alimentari sicuri lungo l'intero percorso dai campi alla tavola (from farm to fork). Tale sistema, nell'ambito del quale all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è affidato un ruolo centrale, si basa sull'applicazione di un meto-

do scientifico che prevede la valutazione, la gestione e la comunicazione del rischio; l'intero impianto ruota attorno a punti cardine quali la responsabilizzazione del produttore, il controllo di filiera, la rintracciabilità dei percorsi degli alimenti, dei mangimi e dei loro ingredienti, i sistemi di allarme rapido sui rischi alimentari e l'informazione nei confronti del consumatore.

Alla base di questo approccio comunitario, vi è la scelta strategica di individuare nel controllo della filiera produttiva il livello prioritario di intervento, con l'obiettivo di intercettare eventuali problemi che dovessero sorgere durante il percorso di produzione, attraverso una più stretta collaborazione fra gli anelli della filiera, rendendo più trasparenti le condizioni di produzione e commercializzazione dei prodotti. Il controllo ufficiale da parte delle autorità competenti si basa non solo sugli adempimenti a norme dettagliate, stante l'obbligo per gli operatori al rispetto delle norme vigenti, ma anche sulla valutazione che le azioni da questi messe in atto lungo tutta la filiera (dall'agricoltore o allevatore all'industria) siano sufficienti al raggiungimento del livello di sicurezza atteso.

Insieme alla comunicazione dei rischi, l'UE ha puntato sull'informazione lungo tutta la filiera fino al consumatore, il quale assume un ruolo centrale, attraverso l'adozione di adeguati sistemi di etichettatura e di rintracciabilità dei prodotti; secondo questo approccio, il consumatore è il destinatario di tutte le informazioni relative alle problemati-

■ GLI AMBITI NORMATIVI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE

Legislazione alimentare - igiene e controllo; rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti; additivi alimentari e sostanze aromatizzanti; materiali a contatto con gli alimenti; condizionamento degli alimenti; organismi geneticamente modificati (OGM).

Legislazione veterinaria - salute e benessere degli animali; identificazione e registrazione dei capi; sistemi di controllo sul mercato interno; controlli alle frontiere; requisiti di sanità pubblica per gli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale.

Legislazione sui mangimi - sicurezza dei materiali e degli additivi presenti nei mangimi; rintracciabilità ed etichettatura; materiali contaminanti; controlli e ispezioni.

Legislazione fitosanitaria - organismi nocivi di varia natura; pesticidi; sementi e materiali di moltiplicazione; igiene delle piante.

che alimentari e, dunque, soggetto consapevole e attivo del sistema sicurezza.

Il sistema della sicurezza alimentare dell'UE, pertanto, è finalizzato, da un lato, a garantire ai consumatori la disponibilità di prodotti genuini e sicuri, sotto il profilo nutrizionale e delle caratteristiche igienico-sanitarie e, dall'altro, ad assicurare agli operatori della filiera agroalimentare la possibilità di approvvigionarsi di materie prime e trasformate esenti da elementi contaminanti naturali o fraudolenti. Ne consegue l'obbligo, per tutti gli operatori della catena alimentare, di identificare i fornitori e i clienti diretti dei loro prodotti e tale prescrizione è *conditio sine qua non* affinché si stabilisca: 1) un collegamento ascendente "fornitore-prodotto" (quali prodotti sono forniti da quali fornitori), per consentire il controllo dei fornitori e delle sostanze "in ingresso"; 2) un collegamento discendente "consumatore-prodotto" (quali prodotti sono forniti a quali consumatori), in previsione di idonee procedure per il ritiro dal mercato di alimenti e mangimi a rischio.

La reale efficacia del sistema, però, può derivare solo dalla combinazione dei processi di rintracciabilità interni a ciascun operatore della filiera uniti a efficienti flussi di comunicazione. Basti pensare, infatti, alla complessità nel seguire i flussi di un alimento composto da più sostanze; se la situazione di rischio è situata in una delle ramificazioni secondarie della filiera che fanno capo a ciascun ingrediente, il percorso dell'informazione da quel punto ai segmenti principali della filiera e da qui a valle, fino alla distribuzione finale dell'alimento, risulta estremamente lento e complesso. È chiaro che l'autocontrollo aziendale gioca un ruolo determinante in linea con i principi dell'HACCP ed è per questo che la normativa lo rende cogente per tutti gli operatori e a ogni livello della filiera. Seppure limitatamente ai diversi segmenti interessati, l'autocontrollo aziendale è in grado di offrire una rintracciabilità tanto "ascendente" (dai fornitori) quanto "discendente" (verso i clienti).

Nel settembre 2008, in Italia, i ministeri del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali, hanno riconosciuto di corretta prassi igienica per le imprese agricole, articolato in linee guida che descrivono i pericoli fisici, chimici e biologici, le misure preventive da adottare, le schede di buona prassi e l'implementazione del metodo HACCP.

Per le situazioni di pericolo non gestibili all'interno della filiera con l'autocontrollo, risulta determinante l'attività dell'EFSA, sia attraverso la valutazione scientifica dei rischi e la relativa comunicazione, sia attraverso l'attività di monitoraggio delle possibili emergenze sanitarie su tutto il territorio dell'UE. Le emergenze vengono gestite attraverso la rete informatica "Rapid alert system for food and feed" (RASFF) e il possibile blocco o ritiro dei prodotti non sicuri dal mercato sulla base del principio di precauzione [art. 7 del regolamento (Ce) n. 178/02], applicato in tutti i casi in cui «le prove scientifiche risultano insufficienti, non conclusive o incerte e valutazioni preliminari hanno evidenziato motivi ragionevoli di preoccupazione per la salute pubblica».

■ I RISCHI ALIMENTARI CHE POSSONO SORGERE LUNGO LA FILIERA AGROALIMENTARE

- rischi di natura microbiologica originati da fattori tossici naturali (micotossine e microrganismi);
- rischi di natura chimica originati da fattori tossici di origine tecnologica: residui di sostanze farmacologiche attive autorizzate (residui di antibiotici e di medicinali veterinari) e non (anabolizzanti, ormoni) impiegate in zootecnia;
- rischi da contaminanti derivati da produzioni industriali o da insediamenti urbani (metalli, Pcb's, diossine);
- rischi da contaminanti derivati da contenitori di prodotti alimentari;
- rischi da contaminanti ambientali utilizzati in agricoltura (fitofarmaci e fitonutrienti);
- rischi legati a contaminazioni con elementi radioattivi, riconducibili soprattutto a importazioni da paesi terzi;
- rischi da zoonosi causate da agenti patogeni e malattie diffuse nelle popolazioni di animali domestici (ad esempio, salmonella, listeria, brucellosi bovina e ovi-caprina, BSE, influenza aviaria, peste suina, lingua blu, ecc.);

Nel 2009, sono pervenute al RASFF 3.204 notifiche (+5,4% rispetto al 2008), di cui 557 notifiche di allarme, 1.191 notifiche di informazione e 1.456 notifiche di respingimento alla frontiera, relative a prodotti per l'alimentazione umana (88% del totale) e animale (12%), con un aumento delle notifiche sui prodotti della pesca, alimentazione animale e dietetici e integratori alimentari. I maggiori contaminanti microbiologici segnalati sono stati la Salmonella (314 notifiche, il 6% in meno rispetto al 2008) la Listeria (78 notifiche) e le larve di Anisakis, mentre i contaminanti chimici più frequentemente riscontrati sono stati micotossine, residui di fitofarmaci, metalli pesanti, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (melamina) e, tra gli additivi, la pre-

senza di solfiti. Altre irregolarità hanno riguardato merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, l'assenza di certificazioni sanitarie, il traffico illegale e la presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione.

L'Italia ha inviato 472 segnalazioni (pari al 14,7% del totale), collocandosi al primo posto nell'UE nella gestione del rischio, seguita da Germania (412) e Gran Bretagna (333). Il sistema di allerta italiano, riorganizzato nel 2006, ha il proprio fulcro nella Direzione generale della Sanità veterinaria e degli alimenti del ministero della Salute e coinvolge i servizi medici e veterinari del Dipartimento di igiene e prevenzione delle ASL, quelli delle Regioni e delle Province autonome. Nel novembre 2008, la Conferenza Stato-Regioni ha

■ LE TAPPE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'UE

Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare – La Commissione europea con il Libro bianco sulla sicurezza alimentare del 13 gennaio 2000 avanza proposte di riforma in campo alimentare, sollevando l'esigenza di istituire un organismo indipendente che fornisca garanzie sulla non nocività degli alimenti immessi in commercio e informi i consumatori sulla gestione sanitaria del rischio.

Il regolamento (Ce) n. 178/02 – Il Parlamento europeo e il Consiglio riscrivono, con questo regolamento, i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, fissano le procedure nel campo della sicurezza alimentare e istituiscono l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). L'EFSA esprime pareri scientifici indipendenti in materia di sicurezza alimentare, valuta e comunica i rischi per la salute, gestisce i sistemi di allarme rapido, realizza reti con le agenzie alimentari degli Stati UE, promuove consultazioni pubbliche sul proprio sito (www.efsa.europa.eu).

L'analisi del rischio – Introdotta dall'art. 6 del reg. (Ce) n. 178/02 per raggiungere elevati standard di sicurezza, essa comprende tre fasi di grande rilevanza: 1) la valutazione del rischio, basata sullo studio delle analisi informative e sui rapporti scientifici; 2) la gestione del rischio, intesa come direzione e controllo per gestire operativamente una situazione di crisi; 3) la comunicazione del rischio, che comprende la gestione delle procedure informative e di intervento dirette alle pubbliche amministrazioni e ai consumatori nei casi di crisi.

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare – Nel 2005 la sede dell'EFSA viene trasferita a Parma. L'organismo europeo nomina il comitato scientifico e i gruppi tematici permanenti di esperti scientifici sulle seguenti materie: additivi e aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti; additivi e prodotti o sostanze usate nei mangimi; prodotti fitosanitari e loro residui e salute dei vegetali; OGM; prodotti dietetici, nutrizione e allergie; rischi biologici; contaminanti nella catena alimentare; salute e benessere degli animali.

La rintracciabilità di alimenti e mangimi – Il 1° gennaio 2005 entra in vigore l'art. 18 del regolamento (Ce) n. 178/02 che rende obbligatoria la rintracciabilità di alimenti e mangimi. Tutti gli operatori della filiera devono essere in grado di identificare i fornitori e i clienti diretti dei loro prodotti e devono dotarsi di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, qualora venga loro richiesto, tutte le informazioni al riguardo, in previsione di idonee procedure per il ritiro dal mercato di alimenti e mangimi a rischio.

Il Pacchetto igiene – Il quadro giuridico della sicurezza alimentare si completa con le nuove norme sui requisiti igienico-sanitari e sul sistema dei controlli ufficiali di alimenti e mangimi. Il 1° gennaio 2006 entra in vigore un insieme di testi legislativi comunitari che disciplina:

- l'igiene dei prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, e dei mangimi [regolamenti (Ce) n. 852/04, n. 853/04, n. 183/05; direttiva 2004/41/Ce]. Tutti gli operatori della filiera, anche piccole imprese e agricoltori, devono dotarsi di un manuale di corretta prassi igienica e di un sistema di autocontrollo in linea con i principi dell'HACCP che consente di evidenziare nella filiera produttiva i possibili rischi, individuarne i punti critici e prevedere per ognuno di essi modalità operative di autocontrollo tali da prevenirli;

- il sistema dei controlli ufficiali di alimenti e mangimi [regolamento (Ce) n. 882/04] e dei controlli sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano [regolamento (Ce) n. 854/04]. I servizi pubblici degli Stati membri, in qualità di "autorità competente" per l'esecuzione dei controlli vengono ad assumere il ruolo di parte "terza" tra il consumatore e gli operatori della filiera alimentare, questi ultimi investiti di responsabilità prioritarie.

■ IL SISTEMA DI ALLERTA RAPIDA RASFF

- è un network operativo dal 2002 tra UE-27, Commissione europea, EFSA, Norvegia, Liechtenstein e Islanda per condividere, in maniera veloce e semplice, informazioni salienti relative al riscontro di un rischio sanitario negli alimenti e nei mangimi tra le autorità di controllo;
- attraverso i dati scambiati dalle autorità di controllo si attiva, con rapidità d'intervento e coordinamento delle attività del controllo ufficiale quando alimenti o mangimi prodotti nell'UE o importati da paesi terzi rischiano di non essere sicuri per la salute umana o animale a causa della manipolazione o della lavorazione impropria o in essi vengono identificate sostanze proibite o sostanze che eccedono i limiti stabiliti dalle disposizioni vigenti;
- gli Stati membri comunicano al sistema ogni misura che è stata adottata per limitare il rischio per il consumatore, dal ritiro al richiamo del prodotto, e ogni altra informazione che richieda un'azione rapida di intervento, sia su base volontaria che obbligatoria, a seguito di controllo sul mercato o al confine. Sono previste tre tipologie di notifica:
 - 1) Notifica di informazione - la RASFF segnala che uno Stato membro è intervenuto bloccando sul proprio territorio la commercializzazione di un singolo lotto oppure tutte le consegne di un particolare prodotto;
 - 2) Notifica di allarme - la Rete segnala che il prodotto è ancora presente sul mercato e, in questo caso, la Commissione europea può adottare misure più restrittive per il blocco o il ritiro del prodotto dal mercato, direttamente applicabili negli Stati UE.
 - 3) Notifica relativa ai respingimenti alla frontiera - la Rete segnala che il prodotto è stato respinto dallo Stato membro alla frontiera (notifica introdotta nel 2008).
- l'attività di sorveglianza viene resa pubblica attraverso il sito della RASFF (<http://ec.europa.eu/rasff>) e la pubblicazione di report periodici anche per il tramite della Autorità nazionali.

approvato le Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano, per migliorare le procedure ed estenderle a mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti mentre nel dicembre 2009 ha approvato le Linee guida applicative del regolamento (Ce) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti di origine animale.

All'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare, che dovrebbe assicurare l'interfaccia italiana all'EFSA, ma non ancora operativa, spettano funzioni di consulenza tecnico-scientifica alle amministra-

zioni in materia di sicurezza alimentare e lo sviluppo di programmi di monitoraggio, sorveglianza e informazione, svolti attualmente dal Comitato nazionale per la sicurezza alimentare istituito presso il ministero della Salute. Nel 2009 sono stati attivati un tavolo interministeriale per la salute e la qualità degli alimenti e un tavolo di confronto con gli operatori per l'analisi e la revisione del Piano nazionale integrato 2007-2010 per la valutazione del rischio e i controlli di alimenti e mangimi, per la sanità animale, il benessere degli animali e la sanità delle piante, predisposto ai sensi del regolamento (Ce) n. 882/04. Riguardo ai controlli, con il decreto del ministero della Salute del 3 dicembre 2009, sono state approvate le Linee guida sulle indicazioni in merito alle modalità applicative delle sanzioni previste per le violazioni ai requisiti stabiliti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti dai regolamenti del "Pacchetto igiene", mentre il decreto legislativo 142/09 ha fissato le sanzioni amministrative pecuniarie in relazione all'inosservanza degli obblighi previsti dal regolamento (Ce) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi.

ASPETTI NUTRIZIONALI E SALUTE PUBBLICA

Per garantire che i presunti benefici nutrizionali o di salute indicati dalle industrie alimentari sulle etichette, nella presentazione o nella pubblicità, siano effettivi e comprovati è in vigore, dal 1° luglio 2007, il regolamento (Ce) n. 1924/06 - e successive modifiche - che integra la direttiva 2000/13/Ce sul divieto di utilizzare informazioni che possono indurre in errore l'acquirente. I produttori che offrono indicazioni sulle proprietà curative degli alimenti, sugli effetti per la salute e sui contenuti nutrizionali in proteine, grassi, zuccheri, sale, fibre, vitamine, minerali ed estratti di erbe, non possono utilizzare frasi ambigue o ingannevoli, come ad esempio "light" se il prodotto contiene oltre il 50% di grassi; l'autorizzazione all'uso di tali indicazioni ("health claims") è concessa dall'UE solo se ne esiste fondamento scientifico, sentita l'EFSA.

Affinché il consumatore possa compiere una scelta informata in relazione al valore nutrizionale e al contenuto energetico degli alimenti, la recente proposta di regolamento della Commissione sull'etichettatura dei prodotti alimentari propone di esprimere il contenuto di nutrienti di un prodotto alimentare (per 100 g, per 100 ml, o per porzione) come percentuale di una tipica dose giornaliera raccomandata. Nel marzo 2010, il Parlamento europeo, al quale il Trattato di Lisbona conferisce poteri legislativi di co-decisione con il Consiglio dei ministri in materia di agricoltura, ha bocciato un emendamento che pre-

■ I PARERI DELL'EFSA SULLE INDICAZIONI FUNZIONALI GENERICHE SULLA SALUTE

Le indicazioni “funzionali generiche” sono definite all’articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (Ce) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari e comprendono: 1) il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo per la crescita, lo sviluppo e le funzioni dell’organismo; 2) funzioni psicologiche e comportamentali; 3) il dimagrimento o il controllo del peso oppure la riduzione dello stimolo della fame o un maggiore senso di sazietà o la riduzione dell’energia apportata dal regime alimentare. Queste indicazioni non comprendono quelle che si riferiscono allo sviluppo e alla salute dei bambini o alla riduzione del rischio di malattia (che sono definite dall’art.14 del regolamento).

L’EFSA ha pubblicato una prima serie di documenti nell’ottobre 2009 e una seconda serie nel febbraio 2010 che forniscono pareri scientifici su un elenco complessivo di 1.062 indicazioni “funzionali generiche” sulla salute compilato dagli Stati membri e dalla Commissione europea.

Il gruppo di esperti scientifici dell’EFSA sui prodotti dietetici, l’alimentazione e le allergie (Nda) ha valutato tutti i dati scientifici disponibili presentati a sostegno delle 1.062 indicazioni “funzionali generiche” sulla salute, giudicandone positive solo 182 (17%).

Nell’esprimere i propri pareri il gruppo di esperti scientifici Nda prende in considerazione tutti i dati scientifici pertinenti, condividendo le norme applicate dal Codex Alimentarius e dalla Food and Drug Administration statunitense e considerando gli studi sull’uomo essenziali ai fini della fondatezza.

vedeva la possibilità di introdurre un sistema “a semaforo” (bollino rosso, giallo o verde) per indicare in etichetta l’opportunità o meno, ai fini nutrizionali, di assumere un dato alimento sulla base del contenuto di grassi, zuccheri e sale.

La regolamentazione del settore delle dichiarazioni nutrizionali e sanitarie è particolarmente sentita in Europa, dove l’alimentazione inadeguata è una delle principali cause del sovrappeso e dell’obesità di cui soffrono 21 milioni di cittadini comunitari (3 milioni di bambini) e le malattie a esse collegate incidono per il 7% sui costi sanitari annui nell’UE. Le istituzioni comunitarie da alcuni anni sono impegnate ad affrontare, con azioni mirate, le cause all’origine dei rischi sanitari, promuovendo tutte quelle attività destinate a migliorare

l’alimentazione e l’attività fisica. Annualmente, l’UE sostiene misure che prevedono campagne per promuovere stili di vita e un’alimentazione più sana, l’incremento dei cibi biologici nelle mense scolastiche e campagne di informazione anche interattive con il coinvolgimento dei più piccoli, come la recente campagna itinerante ludica “La squadra dei sapori” per promuovere un’alimentazione bilanciata nei bambini europei. Sul fronte normativo, con la recente direttiva 2008/100/Ce, l’UE ha fornito indicazioni per l’etichettatura nutrizionale relativa alle razioni giornaliere raccomandate per adulti e ragazzi, i coefficienti di conversione per il calcolo del valore energetico e le definizioni degli elementi nutritivi.

Nell’ambito della Strategia europea 2008-2013

■ LA DIETA NON PIÙ MEDITERRANEA

Negli ultimi anni, in Europa, il cambiamento dei sistemi di distribuzione, i pasti consumati fuori casa e la vita sedentaria hanno portato al deterioramento della abitudini alimentari, con il consumo eccessivo, soprattutto tra i giovani, di cibi ad elevato contenuto di grassi saturi, colesterolo e zucchero.

I paesi del Mediterraneo, seppure presentano tassi di longevità più elevati (con l’Italia in testa), sono quelli che hanno conosciuto il deterioramento più evidente della dieta, allontanandosi dagli obiettivi nutrizionali indicati dall’Organizzazione mondiale della sanità (Oms), tanto che il consumo di grassi e l’assunzione calorica generale di questi paesi rappresentano livelli di apporto pari o superiori alle medie dell’UE, con la Grecia che presenta la maggiore incidenza di sovrappeso e obesità tra i paesi europei più colpiti.

Nell’ultimo quinquennio, in Italia, il tasso di sovrappeso è cresciuto in media dell’1% all’anno e quello di obesità del 3,1%; quasi la metà della popolazione adulta (44,4%) ha una problema di sovrappeso (54,9% della popolazione maschile e 36,8% di quella femminile), mentre il 9,8% degli adulti è obeso (dati Istat). Le regioni del Sud presentano il più alto tasso di persone in sovrappeso e obese. Secondo l’indagine 2008 “Okkio alla Salute” del ministero della Salute più di un bambino italiano su tre, di età compresa tra i 6 e i 10 anni, è in sovrappeso mentre sul totale dei bambini fino a 10 anni il 12,3% è obeso, e il 23,6% è in sovrappeso.

Al fine di rilanciare la “dieta mediterranea” (pochi grassi animali, equilibrio di proteine e carboidrati, uso di olio extravergine di oliva, legumi, ortaggi e frutta) l’Italia, con l’appoggio di Spagna, Grecia e Marocco ne ha proposto il riconoscimento da parte dell’Unesco come “Patrimonio culturale immateriale dell’umanità”.

per i problemi di salute connessi alla nutrizione, al sovrappeso e all'obesità, l'UE ha finanziato in Italia, nell'anno scolastico 2008/2009, la distribuzione di latte, bevande a base di latte, formaggi, yogurt e prodotti lattieri fermentati (programma "Latte nelle scuole") e nell'anno scolastico 2009/2010 la distribuzione gratuita di frutta e verdura per oltre 800.000 alunni delle scuole primarie, con un finanziamento di 26,2 milioni di euro (programma "Frutta nelle scuole"). A questi programmi si affiancano, nel 2010, le campagne di sensibilizzazione nelle scuole "Food 4U" e "Mangia Bene Cresci Meglio" con l'obiettivo di informare i giovani sull'importanza di una sana e corretta alimentazione, promosse dal MIPAAF, in collaborazione con le Regioni, il ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca e il ministero della Salute. Da alcuni anni la prevenzione all'obesità è stata inserita tra le azioni del Piano sanitario nazionale e sono sempre più numerose le iniziative congiunte pubblico-private per contribuire a sconfiggere i problemi di eccesso di peso e obesità infantile, come le installazioni nelle scuole di distributori di spremuta fresca di arancia e distributori di frutta fresca e verdura di stagione.

A fine 2009, al fine di facilitare le capacità di scelta del cittadino per un consumo consapevole e una dieta corretta e contribuire a iniziative di comunicazione su tutto il territorio nazionale è stata istituita la Consulta dei consumatori e produttori, composta da rappresentanti di Ministeri, Regioni, associazioni di consumatori e produttori.

COMMERCIALIZZAZIONE ED ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Il proliferare delle indicazioni sulle etichette dei prodotti alimentari nei singoli Stati membri e l'assenza di disposizioni specifiche a livello europeo, hanno portato l'UE ad armonizzare le norme relative all'etichettatura e alla pubblicità dei prodotti alimentari attraverso la direttiva 2000/13/Ce e a definire importanti obblighi. Tra questi, ad esempio, l'enumerazione degli ingredienti che possono suscitare intolleranze e allergie (direttiva 2003/89/Ce). In relazione a queste ultime e, soprattutto, al fine di garantire un elevato livello di tutela al consumatore lungo tutta la filiera alimentare, il 10 gennaio 2010 è entrato in vigore il regolamento (Ce) n. 1333/08 che impone l'obbligo per tutti gli operatori della ristorazione di comunicare correttamente l'aggiunta di additivi e di miscele di additivi (sostanze gassose) nelle preparazioni alimentari effettuate, nonché l'eventuale presenza di allergeni. Al regolamento ha fatto seguito, in Italia, l'ordinanza del ministero della Salute del 29/01/2010.

Le esigenze crescenti dei consumatori in materia di sicurezza alimentare, trasparenza e rintracciabilità dei prodotti, si sono, pertanto, tradotte nelle attuali, severe regolamentazioni comunitarie, con molteplici norme specifiche e settoriali.

Un importante passo in avanti che ha fatto seguito al Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli del 15 ottobre 2008, è stato compiuto dall'UE con la Comunicazione 2009/234, dove la Commissione sposa l'approccio per una migliore informazione e



■ COSA DEVE ESSERE INDICATO SULL'ETICHETTA DEGLI ALIMENTI (DIRETTIVA 2000/13/CE, D.LGS. 181/03 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI)

- il prezzo di vendita e il prezzo per unità di misura (art.4, direttiva 98/6/Ce);
- la denominazione di vendita (è costituita dal nome d'uso e non può essere sostituita da un marchio);
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente di peso in rapporto al prodotto;
- la quantità netta o la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione (mediante la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”) o, nel caso di prodotti molto deperibili, la data di scadenza in modo leggibile e di facile individuazione (legge 40/2007);
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume e che contengono determinati coloranti alimentari (regolamento (Ce) n. 238/2010);
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- le quantità specifiche dell'ingrediente caratterizzante del prodotto espressa in percentuale sul prodotto stesso (art. 8, d.lgs. 109/92);
- l'elenco degli allergeni soggetti a obbligo di segnalazione (direttiva 2003/89/Ce);
- l'elenco dei coloranti, conservanti, edulcoranti e additivi chimici (direttiva 2003/114/Ce) nei limiti di legge;
- l'eventuale aggiunta di vitamine e minerali nei limiti di legge;
- l'eventuale indicazione degli ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (direttive 1999/2/Ce e 1999/3/Ce);
- l'indicazione “Organismi geneticamente modificati” per i prodotti che hanno un contenuto di OGM superiore allo 0,9%. Tutte le sostanze di origine OGM devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti con la dicitura “geneticamente modificato”;
- il valore energetico medio nelle percentuali previste e gli elementi nutritivi nel caso in cui al prodotto sia associata un'indicazione nutrizionale;
- le indicazioni specifiche previste per legge per determinate categorie di prodotto (prodotti alimentari destinati all'infanzia, prodotti adatti alle persone intolleranti al glutine, prodotti dietetici, integratori alimentari, prodotti biologici, prodotti Dop/Igp, ecc.).

sensibilizzazione dei consumatori sulle modalità di produzione degli alimenti, sollecitando la semplificazione di norme, sistemi di qualità, certificazione ed etichettatura esistenti nella Comunità. In particolare, la Commissione, aprendo la via a future proposte legislative anche in materia di sicurezza alimentare, propone di sviluppare le norme di commercializzazione nell'ambito dell'organizzazione comune unica dei mercati agricoli, rendendo obbligatoria l'indicazione del luogo di origine/produzione per tutti i prodotti agroalimentari e fissando specifici criteri per le indicazioni di qualità da riportare nelle etichette. Tali indicazioni si riferiscono a: 1) classi e categorie di prodotti; 2) identità del prodotto; 3) utilizzo di termini riservati (come “metodo tradizionale” per il vino spumante e “allevamento all'aperto” per le uova), emblemi e marchi non certificati che indicano determinate caratteristiche o modalità di produzione dichiarate dal produttore e sottoposte a controlli ufficiali (come “prodotto del parco nazionale”). Inoltre, l'UE intende valutare

l'opportunità di introdurre specifici termini riservati facoltativi per “prodotto di montagna” e “prodotto tradizionale”, quest'ultimo in sostituzione delle “specialità tradizionali garantite” previste dal regolamento (Ce) n. 509/06.

Il Parlamento europeo, che si sta muovendo su importanti questioni agricole, nella proposta di risoluzione sulla politica di qualità dei prodotti agricoli del 3 marzo 2010 ritiene che l'etichettatura degli alimenti debba garantire maggiore trasparenza e tracciabilità per assicurare acquisti consapevoli da parte dei consumatori. In particolare, in un emendamento in essa contenuto, presentato dall'Italia, si sostiene che sarebbe opportuno indicare il paese d'origine per i prodotti agricoli freschi e, nel caso di prodotti trasformati “monoingrediente”, il luogo di provenienza della materia prima agricola utilizzata nel prodotto finito. Il Parlamento, in linea con la Commissione, ha proposto di valutare la fattibilità dell'introduzione dell'etichettatura obbligatoria relativa al luogo di

■ L'ORIGINE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Disposizioni comunitarie

Il luogo di origine o di provenienza deve essere indicato in etichetta nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto e nel caso in cui il nome commerciale o altri elementi sull'etichetta, quali un'immagine, una bandiera o il riferimento a una località possano indurre in errore il consumatore sull'esatta origine del prodotto (direttiva 2000/13/Ce e successive modifiche e integrazioni).

Il regolamento (Ce) n. 450/2008 (nuovo codice doganale), distingue tra "origine preferenziale" delle merci quando le norme sull'origine del prodotto agricolo sono stabilite dagli accordi tra UE e un paese terzo e "origine non preferenziale": in questo secondo caso l'origine di un prodotto agricolo coincide con l'origine geografica, mentre l'origine di un prodotto trasformato è individuata nel paese o territorio in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale (quella economicamente più rilevante).

Al di fuori dei prodotti che hanno ottenuto, ai sensi del regolamento Ce n. 510/06 il riconoscimento comunitario della Dop o Igp e delle denominazione geografiche dei vini [reg. (Ce) n. 1234/07 e n. 607/09], l'indicazione in etichetta del luogo di produzione è obbligatoria per i seguenti prodotti:

- latte fresco pastorizzato [direttive 92/46/CEE e 92/47/CEE e successive modifiche e integrazioni] - la confezione deve riportare la provenienza della materia prima, che può essere l'UE, Stato, regione, provincia, comune o addirittura la zona di mungitura;
- ortofruttili freschi [norme di commercializzazione dei prodotti ortofruttili freschi - regolamento (Ce) n. 361/08 recante modifiche del reg. (Ce) n. 1234/07 e abrogazione dei reg. (Ce) n. 2200/96, n. 2201/96 e n. 1182/07] - deve essere indicato con appositi cartellini esposti in cassetta: la varietà (tipologia del prodotto: ad es. pere abate), l'origine (Stato o regione o comune) e la categoria (Extra, I e II);
- carni bovine [regolamenti (Ce) n. 1760/2000 e n. 275/07] - l'etichetta o un cartello espositivo sul banco macelleria (se il prodotto è venduto al taglio) devono indicare: logo dell'operatore/organizzazione autorizzata a etichettare le carni bovine; codice identificativo del capo o gruppo di animali; paese di nascita dell'animale; paese di ingrasso; paese e numero di impianto di macellazione; paese e numero del laboratorio di sezionamento.
- miele (direttiva 2001/110/Ce) - deve essere dichiarato in etichetta il paese d'origine, ovvero una delle seguenti indicazioni: 1) miele italiano che può essere accompagnato dalla regione di provenienza, da una zona territoriale (per esempio, Castelli Romani) o addirittura dal Comune; 2) "miscela di mieli originari della UE" quando è una miscela di mieli esclusivamente comunitari; 3) miscela di mieli non originari della UE; 4) miscela di mieli non originari e originari della UE.
- prodotti ittici [regolamento (Ce) n. 2065/01] - anche se venduti in porzioni, tutti i pesci devono riportare l'indicazione dell'origine ovvero se pescato in mare, con relativa zona di cattura; se pescato in acque dolci; se allevato;
- uova fresche [regolamenti (Ce) n. 2052/03, n. 2295/03, n. 1028/06, n. 589/08] - devono essere riportate sul guscio e sui relativi imballaggi delle uova l'indicazione in codice sia dello Stato sia del comune in cui ha sede l'allevamento delle galline, oltre al sistema di allevamento: all'aperto, a terra, in gabbia (batteria), biologico e la stampigliatura del codice identificativo dei produttori o dei centri di imballaggio per le uova di categoria A destinate al consumo umano;
- olio d'oliva vergine ed extravergine [regolamento (Ce) n. 182/09] - indicazione in etichetta dello Stato o degli Stati nei quali le olive sono state raccolte e del luogo del frantoio in cui è estratto l'olio, prodotti biologici (Agricoltura UE/non UE) a partire dal 1° luglio 2010, unitamente all'adozione del logo comunitario [reg. (Ce) n. 834/200 e n. 967/08].

Disposizioni nazionali

In Italia sono state adottate disposizioni più restrittive sull'origine della materia prima per:

- carne avicola fresca (volatili da cortile: pollo, tacchino, faraona, anatra e oca) e prodotti contenenti carni avicole fresche non sottoposti a trattamento termico (ordinanza ministero Salute 26/8/05 e successive modifiche, in vigore fino al 31/12/2010): per questi prodotti è obbligatoria l'etichetta su ogni singola confezione e sull'imballaggio contenente una serie di indicazioni tra cui l'origine della materia prima avicola, il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione o sezionamento delle carni, l'indicazione del paese comunitario o terzo, la data di preparazione, il numero di lotto;
- passata di pomodoro, la cui denominazione è vincolata all'utilizzo di pomodoro fresco, con l'indicazione della zona di coltivazione, e ai requisiti elencati nel d.m. 23/09/2005.



produzione per i prodotti trasformati che contengono “ingredienti significativi” (più del 50% in peso di un alimento) o “ingredienti caratteristici” (ovvero associati abitualmente dal consumatore alla denominazione di un alimento). Sulla base di questo emendamento, nella bozza di regolamento della Commissione (marzo 2010) in materia di etichettatura degli alimenti è prevista l'obbligatorietà dell'indicazione della provenienza territoriale per gli alimenti non trasformati, i prodotti monoingredienti e gli ingredienti primari di alimenti a base di carne o prodotti lattiero-caseari e dell'indicazione del nome del produttore nelle marche commerciali delle insegne della GDO (private label).

La politica agricola nazionale ha puntato, negli ultimi anni, a incentivare e promuovere i sistemi di rintracciabilità e a intensificare le procedure e i controlli per contrastare le frodi e la concorrenza sleale. Allo stesso tempo, sono state adottate norme a garanzia della qualità organolettica e igienico-sanitaria dei prodotti ed è stata migliorata la trasparenza delle informazioni ai cittadini-consumatori a partire dall'etichetta, con misure anche più restrittive di quelle previste a livello comunitario.

A consolidare le scelte di avanguardia sull'indicazione di origine in etichetta per tutti gli alimenti fatte con la legge 204/04, che non ha mai avuto attuazione a seguito dei rilievi mossi dall'UE in ordine alla sua presunta illegittimità, è stato presentato recentemente un disegno di legge. Si trat-

ta delle norme sull'indicazione obbligatoria del luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola utilizzata nella preparazione o nella produzione dei prodotti alimentari o il luogo dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale. La formulazione contenuta in questo nuovo testo di legge, in linea con la direttiva 2000/13/Ce sull'etichettatura e la pubblicità dei prodotti alimentari, evidenzia la centralità dell'indicazione dell'origine o della provenienza dei prodotti alimentari; queste indicazioni sono ritenute «attributi dell'offerta che consentono al consumatore di poter conoscere le caratteristiche del prodotto» e di poter operare una scelta consapevole dei propri acquisti «senza alcun ostacolo per la libera circolazione delle merci nel mercato comune».

In materia di etichettatura, il ministero della Salute ha chiarito i criteri di composizione e di etichettatura di alcune categorie di prodotti destinati a una alimentazione particolare - lattanti, persone affette da disturbi digestivi o metabolici (ad esempio celiaci e diabetici) - con l'emanazione della circolare del 5/11/09 sulle linee di demarcazione tra questi prodotti, gli integratori alimentari e gli alimenti addizionati di vitamine e minerali. Inoltre, con la circolare n. 7021/09 il ministero ha chiarito l'etichettatura e la presentazione dei prodotti dolciari da forno. Nel 2009, sono entrate in vigore nuove norme per la produzione, composizione, etichettatura e pubblicità degli alimenti per

■ PIANO NAZIONALE DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI 2009-2011

Obiettivo fondamentale del Piano è di assicurare, in accordo a quanto già stabilito dai regolamenti (Ce) n. 178/02 e n. 882/04, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il regolamento (Ce) n. 882/04 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata, in base alla valutazione dei rischi tenendo conto della specie animale di destinazione del mangime, del numero e della tipologia delle aziende del settore dei mangimi, delle caratteristiche e dell'uso del mangime o di qualsiasi trasformazione, attività, operazione che possa influire sulla sicurezza dei mangimi; nonché del livello di applicazione della normativa comunitaria da parte degli operatori del settore dei mangimi.

Gli obiettivi rilevanti e prioritari per il triennio 2009-2011 sono:

- ultimazione dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del regolamento (Ce) 183/05;
- vigilanza e controllo sull'applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali d'allevamento come previsto dal regolamento (Ce) 999/01 e successive modifiche;
- vigilanza e controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili, con particolare attenzione alle micotossine nei mangimi, nonché alla contaminazione da sostanze indesiderate come la melamina;
- controllo dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell'alimentazione animale;
- controllo delle diossine e Pcb nei mangimi di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi;
- vigilanza e controllo in materia di contaminazione da salmonelle, delle materie prime per mangimi di origine animale individuate nella direttiva 2003/99/Cee e delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti, nonché nei mangimi per animali da compagnia;
- controllo sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
- orientamenti per la programmazione e relativa rendicontazione dei controlli effettuati presso i Posti di ispezione frontalieri.

lattanti (bambini fino a un anno di età) e degli alimenti di proseguimento destinati alla prima infanzia, in attuazione della direttiva 2006/141/Ce (d.m. 82/09).

Accolto con diffidenza dalle organizzazioni dei produttori, che temono la concorrenza sleale dei paesi dell'Est, e dalle associazioni dei consumatori che temono il commercio di prodotti scadenti, il regolamento (Ce) n. 1221/08 ha abolito, dal 1° luglio 2009, gli standard di vendita di 26 prodotti ortofrutticoli. Il regolamento, tuttavia, ha lasciato in vigore le norme specifiche di commercializzazione per mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e pesche noci, pere, fragole, peperoni dolci, uve da tavola e pomodori, che rappresentano il 75% del valore degli scambi nell'UE per questo comparto e per i quali è comunque ammessa la vendita delle unità fuori norma se provviste di etichetta con la dicitura "prodotto destinato alla trasformazione".

Per quanto riguarda l'olio, accogliendo le richieste avanzate dall'Italia, dove già vige dal gennaio 2008 l'etichettatura obbligatoria con provenienza delle olive e luogo dei frantoi, il regolamento (Ce) n. 182/09 ha reso obbligatorio indicare in etichetta lo Stato membro da cui provengono le olive utilizzate per produrre l'olio di oliva vergine ed extra-vergine. Il regolamento, attuato in Italia con il decreto 10 novembre 2009 e la circolare AGEA del 14/01/2010, rende ora possibile riconoscere l'olio italiano da diciture come "ottenuto da olive italiane", "ottenuto da olive coltivate in Italia" o "100% da olive italiane".

SORVEGLIANZA DELLE ZONOSI E BENESSERE DEGLI ANIMALI

A fronte delle emergenze sanitarie che negli ultimi anni hanno investito i vari comparti zootecnici e a garanzia della tutela della salute pubblica, l'UE ha istituito un'attività di sorveglianza sanitaria, tracciabilità delle carni e monitoraggio epidemiologico anche e soprattutto attraverso le anagrafi animali. Quelle operative riguardano bovini, bufalini, equini e dal 1° gennaio 2010 anche gli ovi-caprini, per i quali scatta l'obbligo dell'identificazione elettronica per effetto del regolamento (Ce) n. 21/04, mentre le norme per l'identificazione di suini ed equidi sono state emanate solo di recente, rispettivamente, con la direttiva 2008/71/Ce e il regolamento (Ce) n. 504/08. A quest'ultimo ha fatto seguito, in Italia, il d.m. 29 dicembre 2009 che ha dettato le linee guida e i principi per l'organizzazione e la gestione dell'anagrafe da parte dell'Unire. Per la sorveglianza delle malattie animali e la sicurezza alimentare nei paesi dell'area mediterranea è stato

sottoscritto, nel maggio 2009, un accordo quinquennale tra l'Organizzazione mondiale per la sanità animale e il ministero della Salute italiano, che prevede l'istituzione di una sede a Tunisi per l'attuazione di programmi di sorveglianza e di sicurezza alimentare nelle zone del Mediterraneo.

Sul fronte della sanità degli alimenti per animali, il regolamento (Ce) n. 152/2009 ha fissato i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali. Il regolamento (Ce) n. 767/09, in vigore dal 1° settembre 2010, ha introdotto nuove norme per l'immissione sul mercato e l'uso dei mangimi, in particolare per quanto riguarda le prescrizioni relative all'etichettatura, all'imballaggio e alla presentazione, mentre il regolamento (Ce) n. 242/10 ha istituito un catalogo delle materie prime che li compongono. In Italia, invece, è stato adottato il Piano nazionale di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali valido per gli anni 2009-2011. A fine 2009 è stato adottato il regolamento (Ce) n. 1099/09 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento mentre dal 1° gennaio 2010 è in vigore l'obbligo di trasmissione alle strutture di macellazione delle informazioni sulla catena alimentare per tutti gli animali avviati alla macellazione [regolamento (Ce) n. 853/2004]. Le disposizioni in materia di prevenzione, controllo

ed eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) sono state, nell'ultimo biennio, meno stringenti, essendo migliorata la situazione epidemiologica della BSE. Sulla base dei criteri pubblicati nel regolamento (Ce) n. 571/08 gli Stati membri hanno rivisto i piani di sorveglianza. I bovini positivi alla malattia, in Europa, sono stati 49 nel 2009 (-65,5% rispetto al 2008), tra cui 13 in Spagna, 8 in Portogallo, 7 ciascuno, rispettivamente in Irlanda e Regno Unito, e un solo caso in Italia, mentre più che dimezzati risultano i casi di TSE negli ovini, con 808 capi positivi, di cui 76 in Italia. Anche l'emergenza dell'influenza aviaria è praticamente rientrata in Europa, per effetto delle misure comunitarie più restrittive disposte dalla direttiva 2005/94/Ce (attuata in Italia con il d.lgs. 9/2010); nel 2009 si sono verificati appena 2 casi di virus H5n1 (-81,8% rispetto al 2008), riscontrati unicamente in Spagna. Le altre zoonosi comuni non hanno destato particolari allarmi a livello comunitario, dove annualmente sono adottate misure di profilassi, prevenzione e controllo, mentre ha destato allarme, per il presunto collegamento con i suini, il nuovo virus influenzale H1n1 nella popolazione umana che dal Messico ha toccato più paesi, anche europei. All'inizio del 2010 è stata proposta, in Italia, l'istituzione dell'anagrafe apistica nazionale per la



valorizzazione del patrimonio apistico e la predisposizione di piani di profilassi e di controllo sanitario, a seguito del sensibile calo della popolazione delle api che ha colpito in particolar modo, nel biennio 2008-09, le regioni settentrionali del nostro paese. Le cause, imputabili non solo all'andamento climatico ma anche alla gestione colturale e ai trattamenti fitosanitari hanno spinto il nostro paese a prorogare nel 2009, come già era avvenuto nel 2008, la sospensione dell'uso dei neonicotinoidi nella concia del mais, causa principale dello spopolamento e della mortalità delle api. In materia di vendita di prodotti di origine animale, si segnalano: le modalità applicative del regolamento (Ce) n. 566/08 per la commercializzazione e l'etichettatura delle carni di Vitellone, ovvero bovini adulti di età compresa tra 12 e 24 mesi (decreto MIPAAF 2551/08); le modifiche apportate dal regolamento (Ce) n. 1047/09 alle norme di commercializzazione per le carni di pollame (i prodotti commercializzati come freschi non devono mai aver subito trattamento di congelazione o surgelazione); la vendita di latte crudo autorizzata tramite macchine erogatrici solo se riportanti la dicitura "prodotto da consumarsi dopo bollitura".

Riguardo alla salute degli animali, riconosciuti "esseri senzienti" dal Trattato di Lisbona, il Consiglio europeo ha promosso un documento di sostegno internazionale per una dichiarazione universale sul benessere degli animali. Sul piano operativo, la Commissione ha adottato il piano d'azione per l'attuazione della strategia europea in materia di salute animale per il periodo 2007-

2013 (Com 545/08), autorizzando il finanziamento di progetti pilota, mentre il Consiglio europeo ha dettato le norme minime per la protezione dei vitelli. Alla fine del 2009, inoltre, la Commissione europea ha approvato una relazione che propone l'etichettatura del benessere animale e la creazione di una rete europea di centri di riferimento per la protezione e il benessere degli animali. Su questo fronte, in Italia, è stato emanato il piano nazionale per il benessere degli animali da reddito (vitelli, suini, galline ovaiole e altre specie) ed è stata pubblicata la versione aggiornata del manuale per la gestione del controllo del benessere animale durante il trasporto su strada, ai sensi del regolamento (Ce) n. 1/05.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Le colture GM, nel mondo, secondo i dati dell'International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications, hanno fatto registrare una crescita modesta nel 2009, più evidente nei paesi in via di sviluppo, con una superficie di 134 milioni di ettari (+7,2%) distribuita in 25 paesi. Gli Stati Uniti restano saldamente al primo posto (64 milioni di ettari), seguiti da Brasile (21,4), dove si è registrato l'aumento più consistente (+35%), Argentina (21,3), India (8,4), Canada (8,2), Cina (3,7), Paraguay (2,2) e Sud Africa (2,1). La varietà più diffusa è la soia, pari al 52% della superficie globale, seguita da mais (31%), cotone (12%) e colza (5%). La coltivazione in Europa, che ha fatto segnare un calo delle super-

■ NUOVI PRODOTTI E INGREDIENTI ALIMENTARI (NOVEL FOOD)

I novel food, disciplinati dal regolamento (Ce) n. 258/97 e successive modifiche e integrazioni, sono:

- prodotti e ingredienti alimentari contenenti o costituiti da OGM oppure prodotti e ingredienti alimentari ottenuti a partire da OGM, ma che non li contengono;
- prodotti e ingredienti alimentari con una struttura molecolare primaria nuova o volutamente modificata;
- prodotti e ingredienti alimentari costituiti o isolati a partire da microrganismi, funghi o alghe;
- prodotti e ingredienti alimentari costituiti da vegetali o isolati a partire da vegetali e ingredienti alimentari isolati a partire da animali, esclusi i prodotti e gli ingredienti alimentari ottenuti mediante pratiche tradizionali di moltiplicazione o di riproduzione che vantano un uso alimentare sicuro storicamente comprovato;
- prodotti e ingredienti alimentari sottoposti a un processo di produzione non generalmente utilizzato, per i quali tale processo comporti nella composizione o nella struttura dei prodotti o degli ingredienti alimentari cambiamenti significativi del valore nutritivo, del loro metabolismo o del tenore di sostanze indesiderabili.

Nel 2009 sono stati autorizzati come nuovi ingredienti alimentari il licopene e l'oleoresina di licopene da pomodoro, il licopene da *Blakeslea trispora*, le sementi Chia (*Salvia hispanica*), l'estratto di foglia di Lucerna (*Medicago sativa*), il lipide estratto superba antartico Krill *Euphausia*, la proteina di tipo III HPLC 12, la vitamina K2 (mena-chinone) da *Bacillus subtilis* natto e l'olio algale estratto sia dalla sp micro-alghe *Schizochytrium* sia dalla sp micro-alghe *Ulkenia*.

Sono considerati novel food anche gli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti a scopo conservativo e per ridurre la presenza di microrganismi patogeni, disciplinati dalle direttive 1999/2/Ce e 1999/3/Ce e soggetti a indicazione obbligatoria in etichetta.



fici (-11,4%), dovuto al fatto che la Germania ha interrotto la coltivazione transgenica, interessa complessivamente 94.750 ettari (pari ad appena lo 0,1% della produzione mondiale) e riguarda esclusivamente una varietà di mais destinata all'industria dei mangimi, autorizzata nel 1998 (mais GM Mon 810). Le superfici si concentrano, attualmente, in soli in 6 paesi, l'80% delle quali si trovano in Spagna e per il restante 20%, con meno di 5.000 ettari ciascuna, in Repubblica Ceca, Portogallo, Romania, Polonia e Slovacchia. Oltre alla Germania, il blocco progressivo delle semine di mais GM Mon810 ha interessato Lussemburgo, Austria, Ungheria, Francia e Grecia, sulla base della clausola di salvaguardia (art. 23, direttiva 2001/18/Ce), che si può avocare se viene evidenziato un rischio per la salute umana o l'ambiente. Altri 9 paesi, tra cui l'Italia, non hanno mai autorizzato le coltivazioni di questo mais, in attesa di una legislazione nazionale sulla coesistenza. Si presenta, infatti, sempre acceso il dibattito internazionale a livello politico, economico, scientifico, sociale ed etico, con una serie di interrogativi di natura biologica e sociale legati all'impiego di OGM: i rischi per la salute umana e per l'ambiente; le interazioni con la sostenibilità agricola; la proprietà intellettuale delle scoperte; le scelte del consumatore; le modifiche della catena alimentare umana.

Al 30 marzo 2010, i prodotti GM iscritti nel registro Ue, dunque legalmente commerciabili per uso alimentare umano e animale, risultano: 17 varietà di mais, 6 di cotone, 3 di colza, 3 di soia, una di

barbabietola da zucchero, un lievito di birra e una proteina batterica.

Tra il 1998 e il 2004 sei paesi UE, compresa l'Italia, in base al principio di sospensione cautelativa di cui all'art.12 del regolamento (Ce) n. 258/97 sui nuovi prodotti e ingredienti alimentari [modificato dal reg. (Ce) n. 1829/03] hanno adottato singoli divieti sul mais GM Mon810 su cui la UE, invece, aveva espresso parere favorevole. Gli Stati Uniti, invocando gli accordi sul commercio, si sono rivolti all'Organizzazione mondiale del commercio e hanno ottenuto la condanna dei paesi e la revoca della moratoria ma, in attesa di adottare una legislazione nazionale sulla coesistenza i paesi hanno continuato a rifiutare la coltivazione di questo mais.

In questo contesto, negli ultimi anni la Commissione europea, ha assunto posizioni altalenanti al suo stesso interno che vanno dalla cautela della Dg Ambiente al sostegno agli OGM da parte della Dg Commercio e Agricoltura. La Commissione ha scelto di autorizzare solo la commercializzazione di prodotti importati contenenti, costituiti o fabbricati da OGM, destinati soprattutto all'alimentazione animale, ma non la coltivazione nei paesi UE. Tra l'altro, nel corso del 2009, la Commissione - sentito il parere dell'EFSA come prevede la normativa - ha continuato ad autorizzare l'importazione di prodotti OGM, in particolare di un prodotto contenente o costituito da colza GM (T45 prodotta da Bayer) e di 4 prodotti contenenti o costituiti da mais GM utilizzati come mangimi, Mon88017 e Mon

89034 prodotti da Monsanto, Mir604 prodotto da Syngenta e la varietà ibrido 59122Xnk603 prodotto da Pioneer.

Sul controverso tema della coesistenza tra colture geneticamente modificate e agricoltura tradizionale e biologica, nel secondo rapporto (Com 2009/153) che prende in esame lo stato dell'arte nell'UE, la Commissione conferma l'approccio secondo cui non sono necessarie nuove misure di armonizzazione in questo campo a livello comunitario e sottolinea che le colture >G>M non hanno causato alcun danno dimostrabile all'agricoltura che non usa OGM. Nel documento, dal quale risulta che 15 Stati membri hanno adottato una legislazione sulla coesistenza, la Commissione ribadisce la sua contrarietà a stabilire zone o regioni "OGM-free". L'esecutivo ritiene che le entità territoriali che si sono proclamate tali (si tratta di 107 regioni, 129 province e 4.200 comuni in tutta Europa, al marzo 2010) hanno espresso dichiarazioni di carattere politico e non interdizioni giuridicamente vincolanti di

coltivare OGM. La Commissione, inoltre, ha annunciato la presentazione di un testo legislativo sui limiti da porre in etichetta circa la presenza di OGM autorizzati nelle sementi convenzionali (ed eventualmente biologiche), sebbene da più parti si auspica che tale contaminazione resti al di sotto della soglia di rilevabilità dello 0,1%.

Nel frattempo, il Parlamento europeo, oltre a ribadire la necessità di garantire i consumatori con un'etichettatura per carne, latte e uova che indichi se gli animali da cui provengono tali prodotti sono stati nutriti con OGM, ha sollecitato le istituzioni UE all'applicazione più stringente del concetto di accidentalità della contaminazione e alla possibilità di realizzare una netta separazione geografica delle produzioni OGM/non OGM. Tra l'altro, sull'impatto ambientale degli OGM, l'EFSA ha recentemente avviato una consultazione pubblica, presentando un documento di 55 pagine frutto di due anni di lavoro, che indica i criteri da seguire per valutare gli eventuali danni, i rischi per gli insetti e per le altre colture.

■ LE NORME COMUNITARIE IN MATERIA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Gli alimenti ottenuti da organismi che contengono nel proprio materiale genetico (DNA) geni provenienti da specie diverse si definiscono generalmente cibi transgenici o contenenti organismi geneticamente modificati o OGM. I termini "geneticamente modificato" e "transgenico" che nel linguaggio attuale sono usati come equivalenti, da un punto di vista scientifico indicano tecniche molto differenti: nel primo caso, infatti, la manipolazione avviene operando sul patrimonio genetico di un medesimo individuo, mentre nel secondo caso si incrociano DNA differenti.

Un approccio coerente tra legislazione orizzontale, che tiene conto della protezione della salute umana e dell'ambiente, e legislazione settoriale, che fissa le disposizioni destinate a trattare espressamente il rischio relativo alla produzione e al consumo di OGM, rappresenta l'obiettivo che la Commissione europea si è impegnata di raggiungere con la revisione del quadro giuridico in materia che ha portato all'adozione di una procedura unica di valutazione del rischio, sia per l'immissione deliberata nell'ambiente sia per l'impiego nei prodotti alimentari e mangimi, con un ruolo centrale svolto dall'EFSA.

- la direttiva 2001/18/Ce ha istituito un registro pubblico per tutte le coltivazioni transgeniche sperimentali e commerciali, ha introdotto il principio di valutazione del rischio ambientale e una serie di obblighi: l'obbligo di limitare le autorizzazioni iniziali degli OGM a un massimo di dieci anni; l'obbligo per gli Stati membri di garantire l'etichettatura e la rintracciabilità in tutte le fasi della commercializzazione; l'obbligo di assicurare un monitoraggio dopo la commercializzazione; l'obbligo di tenere informato il pubblico.
- i regolamenti (Ce) n. 1829/03 e n. 1830/03 in materia di utilizzazione, etichettatura e tracciabilità degli alimenti e dei mangimi GM hanno disposto per gli OGM l'identificazione tramite un codice, riportato su un registro tenuto dalla Commissione europea, mentre gli operatori del settore alimentare, al momento di utilizzare o manipolare prodotti GM, hanno l'obbligo di trasmettere e conservare per cinque anni informazioni in ogni fase dell'immissione sul mercato. La soglia di tolleranza per la presenza di OGM autorizzati nei prodotti (mangimi compresi) è stata fissata, nel giugno 2007, nello 0,9%, oltre la quale tale presenza deve essere indicata in etichetta.
- la Commissione europea ha stabilito che sul territorio comunitario nessuna forma di agricoltura può essere esclusa, affermando, di fatto, il principio della coesistenza tra agricoltura transgenica, biologica e convenzionale (raccomandazione 2003/556/Ce), lasciando agli Stati membri la discrezionalità di stabilire norme più restrittive, conformemente al principio di sussidiarietà. In particolare, gli Stati membri decidono le misure per evitare che gli OGM contaminino le altre colture, stabilendo eventualmente le pratiche agronomiche e i regimi di responsabilità civile considerati più appropriati a livello nazionale.

Nel marzo 2009, 22 Stati membri hanno votato contro la richiesta del Presidente della Commissione Barroso di rimuovere le misure di salvaguardia che proibiscono il mais GM Mon 810 sul loro territorio. Inoltre, nel giugno 2009, 11 paesi UE hanno chiesto al consiglio dei ministri dell'ambiente che fosse loro riconosciuta la possibilità di vietare la coltivazione di OGM sul proprio territorio attraverso un nuovo sistema di autorizzazione comunitario fondato su pareri scientifici. Ciononostante, la Commissione europea, superando la cautela degli ultimi dieci anni, con la decisione del 2 marzo 2010 ha autorizzato - ponendo fine alla moratoria su nuove colture OGM in atto dal 1998 - la coltivazione sul suolo europeo, a fini industriali, della patata (*Solanum tuberosum* L. linea EH92-527-1) geneticamente modificata per aumentare il tenore di amilopectina nell'amido e la commercializzazione di mangimi ottenuti con tale patata; alimentando così nuove polemiche sui due fronti di chi è pro e di chi è contro gli OGM. Contestualmente, la Commissione ha autorizzato l'importazione e la commercializzazione di 3 nuove varietà di mais GM della Monsanto destinate all'alimentazione (Mon863x Mon810, Mon863x Mon810xNk603, Mon863xNk603).

In Italia, dove in mancanza di piani regionali sulla coesistenza vige il divieto di coltivare qualsiasi varietà GM (legge 5/05), tutte le Regioni - ad esclusione della Lombardia, del Veneto, del Friuli-Venezia Giulia e della Provincia Autonoma di Trento -, nonché 41 Province e oltre 2.350 Comuni (quasi il 30% del totale) si sono dichiarati OGM-free. Ciononostante, la linea di governo è diventata negli ultimi anni più prudente, essendo volta a evitare una chiusura ideologica sugli OGM, tanto che alla fine del 2008, la Conferenza Stato-Regioni aveva espresso parere favorevole sullo schema di decreto del MIPAAF di adozione dei protocolli tecnici per la gestione del rischio per l'agrobiodiversità, i sistemi agrari e la filiera agro-alimentare, ai fini dell'emissione deliberata nell'ambiente, a scopi sperimentali, di 9 specie di piante transgeniche, che consentirebbe di riprendere a testare, dopo diversi anni, nuove varietà GM.

Nel gennaio 2010, accogliendo il ricorso presentato da una azienda agricola contro il MIPAAF, il Consiglio di Stato ha ordinato al Ministero di concludere il procedimento di istruzione e autorizzazione alla coltivazione di mais geneticamente modificato già autorizzato a livello comunitario (Mon 810) senza attendere la decisione delle Regioni sui piani di coesistenza. La Commissione



sementi del MIPAAF ha invece negato, il 18 marzo 2010, l'autorizzazione alla domanda di iscrizione al registro del mais in questione, appellandosi al principio di precauzione che ha caratterizzato fino ad ora la politica agricola italiana. Tale decisione è stata formalizzata con decreto interministeriale del 19 marzo 2010 sottoscritto da MIPAAF, ministero della Salute e ministero dell'Ambiente.

Nel marzo del 2010, inoltre, la Conferenza delle Regioni ha chiesto il ritiro del documento "Linee guida per le normative regionali di coesistenza tra colture convenzionali, biologiche e geneticamente modificate" del 18 ottobre 2007, chiedendo alle parti politiche di avviare un'ampia consultazione con i rappresentanti del mondo agricolo, dei produttori biologici, degli ambientalisti e dei consumatori prima di adottare una decisione in materia.



5. Sistema dei controlli in Italia nel settore agroalimentare

L'Unione europea considera la sicurezza alimentare, e i suoi riflessi sulla salute dei consumatori, una priorità che deve essere assicurata attraverso strategie che integrano i vari ambiti di competenza comunitaria, tra cui la politica agricola comune, l'ambiente, la sanità pubblica, la tutela dei consumatori.

Tutti gli alimenti, destinati agli esseri umani o agli animali, che circolano all'interno dell'Unione, indipendentemente dal fatto che siano di origine comunitaria o di importazione, devono essere conformi ai rigorosi requisiti dettati dall'UE attraverso le norme generali e le misure speciali per i settori in cui è giustificata una tutela dei consumatori più specifica.

La realizzazione di questa strategia prevede, tra l'altro, che siano predisposti sistemi di controllo efficaci basati sui dettami del reg. (CE) 882/2004, che fissa i compiti spettanti all'UE per quanto riguarda l'organizzazione dei controlli, nonché le disposizioni che le autorità nazionali responsabili dei controlli ufficiali debbono rispettare.

In Italia, il sistema di controlli nel settore agroalimentare è particolarmente articolato, prevedendo la partecipazione di diversi organi di controllo operanti in differenti settori di intervento: il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), il ministero del Lavoro, della Salute e delle politiche sociali, il ministero dell'Economia e delle finanze, le forze di polizia (con nuclei speciali), le regioni, le province e i comuni.

ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

L'ICQRF è l'organo tecnico del MIPAAF avente compiti specifici di prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di uso agrario e forestale.

L'azione di controllo svolta nel 2008 dall'Ispettorato si è articolata sulla base degli obiettivi istituzionali, della normativa comunitaria sui controlli ufficiali, delle linee di politica agricola comunitaria e nazio-

TAB. 1 – RISULTATI DELL'ATTIVITÀ SVOLTA DALL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - ANNO 2008

Sopralluoghi (n.)	37.035
Operatori controllati (n.)	29.150
Operatori irregolari (%)	11,8
Prodotti controllati (n.)	89.724
Prodotti irregolari (%)	5,5
Campioni analizzati (n.)	9.185
Campioni irregolari (%)	10,6
Contestazioni amministrative (n.)	4.547
Notizie di reato (n.)	543
Sequestri (n.)	539
Valore dei sequestri (€)	181.598.065

Fonte: ICQRF

■ IL SISTEMA DEI CONTROLLI IN ITALIA NEL SETTORE AGROALIMENTARE

La struttura italiana dei controlli prevede l'intervento del MIPAAF, del ministero del Lavoro, della Salute e delle politiche sociali, del ministero dell'Economia e delle finanze, delle forze di polizia (con specifici nuclei speciali), delle regioni, delle province e dei comuni. Di seguito vengono descritti i principali enti che hanno competenza sui controlli nel settore agroalimentare:

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

– *Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF)*

L'ICQRF è l'organo tecnico del MIPAAF avente compiti specifici di prevenzione e repressione delle infrazioni nella preparazione e nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di uso agrario e forestale. Espleta la sua attività di controllo lungo tutta la filiera agroalimentare a tutela della qualità merceologica e della genuinità dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione (mangimi, sementi, fertilizzanti, fitofarmaci) e della leale concorrenza tra i produttori e di sicurezza alimentare dei consumatori; inoltre ha compiti di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi operanti nell'ambito delle produzioni agroalimentari di qualità.

È articolato sull'intero territorio nazionale in 12 uffici periferici con 17 sedi distaccate mentre l'amministrazione centrale ha sede in Roma; è dotato, inoltre, di 5 laboratori chimici di analisi e un laboratorio centrale per le analisi di revisione.

– *Corpo forestale dello Stato*

Il Corpo forestale dello Stato è una Forza di polizia a ordinamento civile, facente capo al MIPAAF, specializzata nella tutela del patrimonio naturale e paesaggistico e nella repressione dei reati in materia ambientale e agroalimentare. All'interno dell'organizzazione, è il Nucleo agroalimentare e forestale (NAF) che si occupa della sicurezza dei consumatori e della corretta applicazione dei regolamenti comunitari in materia agricola e forestale, con il coordinamento del servizio di polizia agroalimentare.

Ha competenze relative alle attività di polizia e controllo del territorio, alla protezione civile, antincendio boschivo, antibraconaggio; al servizio per la protezione di specie della flora e della fauna minacciate di estinzione; ai controlli comunitari nel settore agricolo e forestale; alle attività di controllo dirette alla prevenzione e repressione degli illeciti relativi all'applicazione di taluni regolamenti comunitari che disciplinano la concessione di contributi; ai controlli derivanti dalla normativa comunitaria agro - forestale e ambientale e al concorso nelle attività volte al rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare del consumatore e di bio sicurezza in genere.

– *Comando Carabinieri politiche agricole*

Il Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari è un reparto specializzato dell'Arma in dipendenza funzionale dal MIPAAF. Ha competenza per controlli straordinari diretti alla repressione degli illeciti commessi in violazione di norme comunitarie nei settori dell'agricoltura e della pesca e acquacoltura, con particolare riferimento all'erogazione di aiuti da parte della Comunità europea; attività di controllo sulle operazioni di ritiro e vendita di prodotti agroalimentari, compresi gli aiuti destinati ai paesi in via di sviluppo; controlli specifici sulla regolare applicazione delle norme comunitarie.

– *Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera*

Il Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera è un corpo della Marina Militare che svolge compiti e funzioni collegate in prevalenza con l'uso del mare per i fini civili e con dipendenza funzionale da vari ministeri che si avvalgono della loro opera. Dipende dal 1994 dal ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. Dal 2005 è stato istituito il Reparto pesca marittima del Corpo delle Capitanerie di porto, posto alle dipendenze funzionali del MIPAAF, al fine di conseguire un più efficace e diretto supporto alle attività di vigilanza e controllo della pesca marittima e acquacoltura e delle relative filiere.

Ha competenza di vigilanza e controllo sulle attività di pesca marittima; monitoraggio della filiera della pesca, dallo sbarco del pescato all'immissione in commercio nei mercati ittici e pescherie, alla ristorazione; verifica dell'etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici; controllo delle taglie minime e, di concerto con il servizio veterinario, della salubrità e igiene dei prodotti ittici; controllo e repressione della vendita di specie ittiche protette, controllo sulle merci e sulle derrate provenienti da altri paesi (soprattutto extracomunitari) scaricate dalle navi in transito presso i porti italiani.

Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali

A livello centrale:

– *Dipartimento degli alimenti, nutrizione e sanità veterinaria*

Ha compiti di programmazione, coordinamento e indirizzo delle azioni di competenza statale, anche deri-

vanti da obblighi comunitari, da esercitarsi su tutta la filiera alimentare a tutela della salute pubblica e dell'igiene, sia umana che animale; attività di polizia veterinaria diretta a prevenire il diffondersi di epidemie infettive nocive per la salute umana; attività di smaltimento e trasformazione di rifiuti di origine animale.

– *Istituto superiore di sanità (ISS)*

Attività di controllo nell'ambito dei compiti istituzionali e a fronte di specifiche richieste del Ministro della Salute o delle Regioni. Tali controlli riguardano farmaci, vaccini, dispositivi medici, prodotti destinati all'alimentazione e presidi chimici e diagnostici. Effettua, inoltre, le analisi di revisione sugli alimenti e bevande, cioè le analisi di seconda istanza effettuate per confermare o meno i risultati analitici negativi di prima istanza.

– *Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS)*

Il reparto è in dipendenza funzionale dal Ministro della Salute; i NAS Carabinieri hanno un'organizzazione centrale e periferica strutturata in un organo centrale di comando (Comando Carabinieri per la tutela della salute, con sede in Roma), tre organi periferici di comando (Gruppi Carabinieri antisofisticazioni e sanità, dislocati a Milano, Roma e Napoli, ciascuno con rispettiva competenza su Nord, Centro e Sud Italia), 35 organi operativi (NAS-Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) dislocati sull'intero territorio nazionale.

Gli appartenenti al reparto hanno i poteri degli ispettori sanitari e operano in tutti i luoghi ove vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana. In particolare, l'attività è legata a controlli ordinari e straordinari, a tutela della salute pubblica, diretti a vigilare sulla disciplina igienico-sanitaria della produzione, commercializzazione e somministrazione di sostanze alimentari e bevande e alla lotta alle sofisticazioni nel settore dei prodotti destinati all'alimentazione (sia umana che animale), dei prodotti dietetici, dei fitofarmaci e delle specialità medicinali e veterinarie.

A livello territoriale:

– *Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF)*

Sono strutture direttamente dipendenti dal Ministero del Lavoro, Salute e Politiche sociali dislocate omogeneamente sul territorio nazionale, nei principali porti e aeroporti nazionali. Effettuano vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario e sono responsabili per i controlli sugli alimenti di origine non animale.

– *Posti di ispezione frontaliere (PIF)*

Attività di controllo relativa a partite di alimenti di origine animale, animali vivi e mangimi provenienti da paesi terzi. Il controllo è obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, secondo regole comunitarie.

– *Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC)*

Attività di controllo relativa a partite di alimenti di origine animale e animali vivi provenienti dagli altri paesi dell'UE. Si tratta di controllo documentale e di un controllo fisico a destino, non discriminatorio, delle merci.

– *Aziende sanitarie locali (ASL)*

Attività di controllo relativa alla verifica del rispetto delle norme di igiene nelle fasi di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande. Le ASL hanno istituito il Dipartimento della prevenzione che si articola in due settori: il Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN), responsabile sugli alimenti di origine non animale e i Servizi veterinari locali (LVS), competenti sulla sanità animale, il benessere animale, gli alimenti di origine animale e la nutrizione animale.

Ministero dell'Economia e delle Finanze

– *Guardia di finanza*

Ha compiti di tutela degli interessi economici e finanziari del paese attraverso la repressione delle frodi in materia tributaria, valutaria, doganale, di demanio e patrimonio statale, diritti d'autore, marchi e brevetti. In campo agroalimentare, svolge controlli diretti alla repressione delle frodi a danno del bilancio comunitario (indebite percezioni di aiuti comunitari realizzate mediante artifici e raggiri o esposizione di dati e notizie falsi).

– *Agenzia delle Dogane*

L'Agenzia delle dogane è un'agenzia fiscale, istituita ai sensi dell'articolo 57 del decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, dotata di autonomia regolamentare, amministrativa, patrimoniale, organizzativa, contabile e finanziaria, sottoposta all'alta vigilanza del Ministro dell'economia e delle finanze.

È un'organizzazione strutturata su tre livelli di responsabilità: centrale, con funzioni di indirizzo e coordinamento, regionale (14 Direzioni) e territoriale (80 Uffici delle dogane), 176 Sezioni operative territoriali e 15 laboratori propri che effettuano analisi in tutte le categorie merceologiche (carni, pesci, latte e derivati, cereali, caffè, oli e grassi animali e vegetali, vini, bevande alcoliche).

L'Agenzia svolge, quale autorità doganale, tutte le funzioni e i compiti a essa attribuiti dalla legge in mate-

ria di dogane, circolazione di merci, fiscalità interna connessa agli scambi internazionali; svolge inoltre i compiti e le funzioni in materia di accise sulla produzione e sui consumi, con esclusione di quelle afferenti ai tabacchi lavorati, e di connessa tassazione ambientale ed energetica. Norme comunitarie [reg. (CE) n. 648/2005 e reg. (CE) n. 1878/2006] prevedono l'intervento del presidio doganale per la tutela della salute e della sicurezza della collettività dei cittadini, in particolare per i prodotti destinati al consumo umano. L'Agenzia svolge, inoltre, attività di controllo dei bagagli dei passeggeri in materia di prodotti di origine animale e di animali introdotti dai paesi terzi al seguito di viaggiatori rispettivamente per il loro consumo personale e con finalità non commerciale

Laboratori pubblici

– Istituti zooprofilattici sperimentali

Gli Istituti zooprofilattici sperimentali sono enti pubblici a carattere interregionale dotati di autonomia amministrativa, gestionale e tecnica e operano come strumenti tecnico-scientifici dello Stato, delle regioni e province autonome, per le materie di rispettiva competenza. Garantiscono la salute del consumatore attraverso la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti. Attualmente funzionano 10 sedi centrali e 90 sezioni diagnostiche periferiche.

– Agenzie regionali per la protezione dell'ambiente (ARPA)

Sono enti pubblici istituiti con legge regionale e svolgono analisi di laboratorio per i controlli su alimenti, bevande, pesticidi a supporto delle attività delle regioni, province, comuni, nonché delle ASL per le attività di controllo e per la sicurezza alimentare. Le agenzie sono organizzate in un sistema (rete delle agenzie) composto dall'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale (ISPRA), e da 21 agenzie regionali (ARPA) e provinciali (APPA).

Altri organismi che espletano attività di controllo

– Strutture regionali

Hanno il compito di attuare la vigilanza (compito in concorrenza Stato-Regioni) sulle strutture di controllo per le produzioni di qualità regolamentata (agricoltura biologica, prodotti a denominazione registrata DOP/IGP/STG, etichettatura facoltativa delle carni bovine e avicole).

– AGEA

L'AGEA (Agenzia per le erogazioni in agricoltura), istituita con il decreto legislativo n. 165/99, svolge funzioni di organismo di coordinamento e di organismo pagatore al fine di gestire le erogazioni finanziarie di aiuti, contributi e premi ai produttori da parte della UE.

Svolge, inoltre, funzioni: di gestione degli aiuti derivanti dalla politica agricola comune nonché degli interventi sul mercato e sulle strutture del settore agricolo finanziati dal FEOGA; interventi sul mercato agricolo e agroalimentare; collabora con il ministero dell'Economia e delle Finanze ai fini della prevenzione delle violazioni in danno dei fondi comunitari e nazionali nel caso in cui i prodotti agroalimentari siano assoggettati a un regime doganale.

In Italia, oltre ad AGEA, che svolge tutte le funzioni non attribuite agli altri organismi pagatori, sono stati istituiti i seguenti organismi pagatori: ARTEA per la Regione Toscana; AGREA per la Regione Emilia-Romagna; AVEPA per la Regione Veneto ARBEA per la Regione Basilicata; ARPEA per la Regione Piemonte; AISA - Agenzia delle Dogane - per le restituzioni alle esportazioni Ente Nazionale Risi per il riso; Regione Lombardia Agricoltura per la Regione Lombardia; Provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige; APPAG Trento.

– Agecontrol S.p.A.

Agenzia pubblica per i controlli e le azioni comunitarie che, per conto dell'AGEA, svolge le verifiche di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi. Inoltre, effettua i controlli cosiddetti "di secondo livello", previsti nei confronti dei soggetti ai quali l'AGEA ha delegato specifici compiti/servizi; tali controlli sono svolti da norma nelle sole regioni in cui non è presente un organismo pagatore regionale riconosciuto. Nel 2007, il campo di attività di Agecontrol è stato ulteriormente ampliato attraverso l'affidamento dei controlli "ex-post" volti ad accertare la realtà e la regolarità delle operazioni che fanno parte, direttamente o indirettamente, del sistema di finanziamento del FEOGA-garanzia.

nale e della direttiva annuale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro per le politiche agricole alimentari e forestali.

L'Ispettorato, nel 2008, ha effettuato circa 37.000 sopralluoghi che hanno riguardato oltre 29.000 operatori e quasi 90.000 prodotti, accertando irre-

golarità a carico del 12% circa degli operatori e nel 5,5% dei prodotti oggetto di verifica. I controlli analitici hanno interessato 9.185 campioni di prodotti alimentari e mezzi tecnici per l'agricoltura, dei quali circa il 10,6% è risultato irregolare. Sono state elevate oltre 4.500 contestazioni ammini-

strative mentre le notizie di reato inoltrate all'autorità giudiziaria sono state 543; inoltre, sono stati eseguiti 539 sequestri amministrativi e penali, per un valore della merce sequestrata di circa 181,6 milioni di euro.

Il maggior numero di controlli ha riguardato il settore vitivinicolo con 9.266 ispezioni, circa 21.000 prodotti controllati e 2.000 campioni sot-

toposti ad analisi; in questo settore si è registrata la maggiore percentuale di irregolarità in relazione agli operatori (22,3%) e ai prodotti controllati (11%), con un 12% circa di irregolarità rilevate a seguito di esame analitico, cui sono conseguite 2.037 sanzioni amministrative, 119 notizie di reato e 234 sequestri per un valore della merce sequestrata di oltre 172 milioni di euro.

■ LE AZIONI DI CONTROLLO A CARATTERE PRIORITARIO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI

Nell'ambito della sua attività annuale, l'Ispettorato predispone anche programmi operativi di controllo richiesti da specifiche disposizioni normative, programmi mirati di controllo (riguardanti azioni incentrate su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, e programmi straordinari a seguito del verificarsi di particolari fenomeni congiunturali e situazioni critiche di mercato. Nel corso del 2008 sono state realizzate le seguenti attività:

– *azioni di controllo richieste da normativa specifica*

Programma coordinato relativo ai controlli ufficiali nel settore mangimistico (qualità merceologica dei mangimi e controlli preventivi BSE, di cui al reg. (CE) 882/2004), finalizzato a garantire la qualità merceologica dei mangimi e la correttezza delle transazioni commerciali nonché alla verifica dell'osservanza del divieto, stabilito dalle disposizioni vigenti, d'impiego di proteine animali trasformate nell'alimentazione animale. Questa attività si è espletata con 2.139 sopralluoghi, 1.864 operatori controllati e 1.541 campioni analizzati, dei quali circa l'11% sono risultati irregolari. Le principali irregolarità analitiche rilevate nel controllo della qualità merceologica concernono la composizione dei mangimi non rispondente a quella dichiarata in etichetta (tenore irregolare di proteine gregge, ceneri gregge, fibra grezza, grassi, oligoelementi e/o vitamine A ed E) e il rinvenimento di mangimi a base di mais o soia contenenti OGM non indicati in etichetta.

Piano annuale di controllo nel settore oleario (art. 8 del d.m. 4 giugno 2004 recante disposizioni applicative del reg. (CE) n. 1019/2002) sviluppato in continuità con gli anni precedenti, per assicurare il rispetto delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva. Le verifiche eseguite sono state circa 5.300 e hanno interessato frantoi, imprese di confezionamento, esercizi commerciali all'ingrosso e al dettaglio e la fase di ristorazione. Particolare attenzione è stata posta ai controlli presso gli imbottiglieri di olio di oliva allo scopo di accertare la veridicità delle informazioni sull'origine riportate in etichetta. Nel complesso sono stati controllati più di 5.000 operatori e 8.000 prodotti e analizzati oltre 600 campioni; sono state elevate 328 contestazioni amministrative (oltre il 40% nella fase di commercializzazione) e inoltrate all'autorità giudiziaria 77 notizie di reato. I principali illeciti accertati hanno riguardato irregolarità di etichettatura per omissione di indicazioni obbligatorie, impiego di indicazioni ingannevoli o di diciture facoltative in violazione alla normativa nazionale e comunitaria e per immissione al consumo di olio di oliva con designazione nazionale di origine irregolarmente etichettato per assenza del prescritto riconoscimento e/o omessa indicazione del codice alfanumerico identificativo.

Programma di controllo delle sementi di mais e soia per la ricerca dell'eventuale presenza di OGM realizzato congiuntamente con l'Agenzia delle Dogane e l'Ente nazionale sementi elette (ENSE), in continuità con gli anni precedenti al fine di accertare l'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia provenienti dalla UE o da paesi terzi e destinate alle semine 2008. L'ICQRF ha operato presso i magazzini di deposito e stoccaggio di sementi di mais e soia destinate alla semina, l'Agenzia delle Dogane presso i punti di entrata delle sementi, provenienti dall'estero, e l'ENSE presso le ditte sementiere. L'ICQRF ha analizzato 360 campioni di semente di mais, rappresentativi di 2.429 tonnellate di partite campionate, con una percentuale di irregolarità pari al 4,7%; tutti i lotti di sementi di mais risultati con tracce di OGM sono stati sottoposti a sequestro penale. I campioni di semente di soia analizzati sono stati 22, rappresentativi di 448 tonnellate di partite campionate, e non sono emerse irregolarità.

– *attività legate agli obiettivi strategici della direttiva generale sull'azione amministrativa e la gestione 2008*

Nel corso del 2008, l'Ispettorato ha posto in atto due programmi mirati di controllo diretti a contrastare fenomeni di etichettatura ingannevole e, in un'ottica essenzialmente preventiva, fenomeni speculativi.

Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari. Sono stati complessivamente svolti oltre 2.000 sopralluoghi controllando circa 9.200 prodotti agroalimentari e rilevando il 2,5% di irregolarità. Il programma ha riguardato vari settori alimentari con particolare riferimento all'etichettatura della passata di pomodoro, stante l'obbligo, dal 1° gennaio 2008, di indicarne la zona di coltivazione. Le principali irregola-

larità riscontrate hanno riguardato false indicazioni in etichetta su provenienza, origine, natura o qualità essenziali o indicazioni non conformi al disciplinare di produzione o prodotti recanti in etichetta denominazione di vendita o altre indicazioni obbligatorie irregolari.

Contrasto ai fenomeni di sleale concorrenza connessi all'andamento anomalo dei prezzi di taluni prodotti alimentari. Sulla base di andamenti anomali dei prezzi rilevati dall'Osservatorio del MIPAAF, le oltre 500 visite ispettive effettuate sono state indirizzate principalmente al settore dei cereali (pasta e farina di frumento) (60%) e al settore lattiero caseario (22%).

– *programmi straordinari di controllo disposti in relazione a situazioni congiunturali di mercato*

Azione straordinaria nel settore cerealicolo e lattiero-caseario: il programma, attuato nell'ambito del più vasto piano antispesulazione del governo, ha interessato differenti tipologie di operatori delle filiere interessate ed è stato condotto in collaborazione con la Guardia di Finanza, il Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS), il Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari, l'Agenzia delle Dogane e il ministero della Salute. In tale contesto l'ICQRF ha controllato 294 operatori (185 della filiera cerealicola e 109 della filiera lattiero-casearia) e ha eseguito il prelevamento di 68 campioni (52 da trasformati di cereali e 16 prodotti lattiero-caseari).

Azione straordinaria nella filiera Mozzarella di Bufala Campana DOP: l'azione è stata rivolta principalmente ad accertare un eventuale utilizzo illecito di latte di bufala congelato o condensato e con l'aggiunta di lattoproteine o l'impiego di cagliate e di latte di provenienza diversa dal territorio previsto dal disciplinare di produzione. Sono stati controllati i 65 impianti caseari ubicati nella zona della DOP e 451 esercizi commerciali distribuiti sull'intero territorio nazionale, accertando 14 illeciti amministrativi concernenti le modalità di commercializzazione e il sistema di etichettatura.

Azione straordinaria nel settore vitivinicolo: l'azione, che ha visto il coinvolgimento di diversi organi di controllo, ha previsto l'intensificazione dell'attività di controllo nel periodo della campagna vendemmiale 2008/2009, in particolare in Puglia, in ragione delle condizioni particolarmente critiche del mercato. Sono stati controllati oltre 100 operatori di filiera (centri di intermediazione delle uve, stabilimenti autorizzati alla trasformazione di uve da mensa e aziende enologiche), accertando 48 illeciti amministrativi, effettuando 8 sequestri per complessivi 16.000 hl di mosto, 600 quintali di uva da mensa illecitamente introdotta in cantina e 200 hl di vino da tavola.

Azione straordinaria nel settore oleario: l'azione è stata rivolta ad accertare un'eventuale illecita attribuzione dell'origine italiana a oli di provenienza comunitaria ed extracomunitaria ed è stato attuato in relazione al periodo di crisi del comparto oleario italiano connesso principalmente agli elevati livelli di produzione dell'annata 2008. Il programma è stato realizzato nell'ambito del comitato di cui all'articolo 5 del d.m. 44/2003 con la collaborazione di tutti gli organi di controllo operanti nell'agroalimentare ed è proseguito nel 2009.

TAB. 2 – ATTIVITÀ ISPETTIVA SVOLTA NEI PRINCIPALI SETTORI MERCEOLOGICI DALL'ISPettorato CENTRALE

SETTORE	SOPRALLUOGHI (N.)	OPERATORI CONTROLLATI (N.)	OPERATORI IRREGOLARI (%)	PRODOTTI CONTROLLATI (N.)	PRODOTTI IRREGOLARI (%)
Vitivinicolo	9.266	6.174	22,3	21.015	11
Oli e grassi	5.632	4.687	8,1	10.836	4,1
Lattiero caseario	3.801	3.100	9,4	8.950	3,8
Cereali e derivati	2.168	1.806	5,6	7.275	1,6
Uova	1.119	990	8,9	2.220	4,6
Carne e prodotti a base di carne	1.978	1.733	9,8	4.802	4,7
Miele	827	718	5,5	2.308	1,7
Ortofrutta	1.739	1.508	6,5	6.050	2,5
Conservate vegetali	2.030	1.583	12,0	6.522	3,8
Fertilizzanti	1.781	1.432	6,4	3.714	2,5
Sementi	829	577	11,0	2.171	6,5
Mangimi e integratori	2.139	1.864	3,7	4.794	2,7
Altri settori*	3.726	2.978	16,3	9.067	7,1
Totale	37.035	29.150	11,8	89.724	5,5

* Aceti di frutta e vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, bevande nervine e surrogati, spezie, birre, conserve di pesce,

Fonte: ICQRF

Per quanto riguarda gli altri comparti agroalimentari, si rileva che nel settore oleario sono stati effettuati oltre 5.600 sopralluoghi ispettivi rilevando irregolarità per circa l'8% degli operatori controllati, il 4% dei prodotti e il 10% dei campioni analizzati, dalle quali sono scaturite 392 contestazioni amministrative e 112 notizie di reato. Inoltre, nel settore lattiero caseario sono stati effettuati circa 3.800 ispezioni rilevando circa il 9,4% di irregolarità tra gli operatori, il 4% per i prodotti controllati e il 5% nei campioni analizzati.

Infine, nel settore dei fertilizzanti si è riscontrata la maggiore percentuale di campioni irregolari (18,6%) mentre il maggior numero di notizie di reato inoltrate all'autorità giudiziaria (173) ha interessato il settore dei mangimi. Nel settore dei mangimi le non conformità ai requisiti di legge permangono in ambito penale a fronte della depenalizzazione di molti illeciti in materia agroalimentare.

Nel corso del 2008 particolare attenzione è stata anche posta al controllo delle produzioni di qualità regolamentata (VQPRD e vini a IGT, prodotti DOP e IGP, produzioni da agricoltura biologica), anche in rapporto all'importanza delle produzioni made in Italy nel panorama internazionale. I controlli ispettivi e analitici posti in essere sono stati finalizzati alla verifica della correttezza delle metodologie produttive e commerciali adottate, dell'origine delle materie prime, delle modalità di designazione, presentazione e pubblicità dei prodotti.

Nel complesso, per i VQPRD e i vini a IGT sono state svolte circa 6.000 ispezioni che hanno riguardato più di 4.500 operatori, oltre 11.700 prodotti, con il prelevamento e l'analisi di oltre 1.000 campioni. Tra le varie tipologie di vino controllate, i vini a IGT hanno evidenziato la maggiore percentuale di prodotti risultati irregolari a seguito di attività ispettiva (12,6%) con irregolarità quali: violazioni agli obblighi di tenuta della documentazione ufficiale (registri di c/s, documenti di accompagnamento, documenti commerciali) e detenzione di vini qualificati a IGT non giustificati dalla documentazione di cantina). Per i vini a DOC si è riscontrata la maggiore percentuale (10% circa) di esiti analitici irregolari (parametri analitici (titolo alcolometrico volumico, contenuto in zuccheri, etc.) difformi dal dichiarato oppure non rispondenti ai valori prescritti dal disciplinare).

Relativamente ai prodotti DOP e IGP sono state effettuate circa 3.000 ispezioni che hanno riguardato più di 4.000 prodotti con una percentuale di irregolarità riscontrata di circa il 5%. Le principali irregolarità rilevate hanno riguardato l'indebito utilizzo di una denominazione protetta per designare prodotti generici e, nel sistema di etichettatura e presentazione dei prodotti a denominazione d'origine, omesse o errate indicazioni obbligatorie, utilizzo di indicazioni facoltative non conformi o informazioni ingannevoli per il consumatore.

Nel settore dei prodotti a denominazione di origine, i formaggi rappresentano oltre il 60% dei prodotti controllati con una percentuale di irregolarità di circa il 4%. Gli illeciti riscontrati sono dovuti,

DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI – ANNO 2008

CAMPIONI ANALIZZATI (N.)	CAMPIONI IRREGOLARI (%)	CONTESTAZIONI AMMINISTRATIVE (N.)	NOTIZIE DI REATO (N.)	SEQUESTRI (N.)	VALORE DEI SEQUESTRI (€)
2.003	12,3	2.037	119	234	172.161.775
943	9,7	392	112	84	1.542.081
1.380	5,3	380	70	35	204.899
724	11	150	17	6	34.661
-	-	105	-	3	160
34	8,8	195	5	9	10.065
289	14,9	87	1	1	2.000
73	-	79	5	3	349.040
366	1,9	214	4	29	1.797.557
1.104	18,6	317	3	24	73.732
222	8,1	80	18	32	2.049.547
1541	10,9	77	173	6	6.507
506	7,1	434	16	73	3.366.041
9.185	10,6	4.547	543	539	181.598.065

crostacei e molluschi, liquori e acqveviti, prodotti fitosanitari, prodotti dietetici, prodotti dolciari, sostanze zuccherine.

TAB. 3 – ATTIVITÀ ANALITICA SVOLTA NEI PRINCIPALI SETTORI MERCEOLOGICI DALL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI – ANNO 2008

SETTORE	CAMPIONI ANALIZZATI	CAMPIONI IRREGOLARI	
	(N.)	(N.)	(%)
Vitivinicolo	2.003	246	12,3
Oli e grassi	943	91	9,7
Lattiero caseario	1.380	73	5,3
Cereali e derivati	724	80	11,0
Carne e prodotti a base di carne	34	3	8,8
Miele	289	43	14,9
Ortofrutta	73	-	-
Conserven vegetali	366	7	1,9
Fertilizzanti	1.104	205	18,6
Sementi	222	18	8,1
Mangimi e integratori	1541	168	10,9
Altri settori*	506	36	7,1
Totale	9.185	970	10,6

* Aceti di frutta e vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, bevande nervine e surrogati, spezie, birre, conserve di pesce, crostacei e molluschi, liquori e acqueviti, prodotti fitosanitari, prodotti dietetici, prodotti dolciari, sostanze zuccherine.

Fonte: ICQRF

principalmente, a irregolarità nel sistema di etichettatura o a violazioni del disciplinare quali l'impiego di additivi non consentiti o l'impiego parziale di latte diverso da quello previsto (quale latte vaccino in formaggi bufalini o pecorini).

Nell'ambito dei prodotti da agricoltura biologica sono state eseguite oltre 1.500 ispezioni, con 1.450 prodotti controllati e 308 campioni analizzati. Il controllo ha interessato tutti i settori dell'agroalimentare con particolare riguardo ai prodotti

TAB. 4 – CONTROLLI DEL CORPO FORESTALE DELLO STATO – ANNO 2008

LIVELLO CENTRALE E REGIONALE	NUMERO CONTROLLI					
	REG. CEE 1257/99 2078/92 REG CEE 2080/92	REG. CEE 4045/89	SETTORE ZOOTECNICO REG. CEE 1782/03	SETTORE AGRICOLTURA BIOLOGICA DOP/IGP	CONTROLLI IN COLLABORAZIONE CON ICQRF	CONTROLLI OGM
N.A.F. - Divisione II	-	-	-	-	12	12
PIEMONTE	19	-	62	-	4	-
LOMBARDIA	21	-	3	7	1	-
VENETO	4	-	358	14	75	-
LIGURIA	14	-	28	46	2	-
EMILIA-ROMAGNA	-	2	33	101	17	-
TOSCANA	9	3	2	10	3	-
MARCHE	68	-	2	1	17	25
UMBRIA	4	-	-	-	10	-
LAZIO	-	-	-	-	-	-
ABRUZZO	-	-	-	1	-	-
MOLISE	-	-	-	-	-	-
CAMPANIA	-	-	-	1	-	7
PUGLIA	2	-	-	1	25	-
BASILICATA	-	-	-	-	-	-
CALABRIA + SICILIA	-	3	-	-	-	-
TOTALE ITALIA	141	8	488	182	166	44

Fonte: Corpo forestale dello Stato

ortofrutticoli e al settore dei cereali e derivati (rispettivamente 566 e 393 prodotti controllati). In questo ambito si sono riscontrati illeciti riferibili principalmente a violazioni nel sistema di etichettatura di prodotti convenzionali (concernenti indebiti riferimenti al metodo di produzione biologico) e alla presenza di principi attivi non consentiti nell'olio extravergine da agricoltura biologica.

Tra le azioni di particolare rilievo condotte nel 2008 dall'Ispettorato si segnalano:

- l'operazione "Vendemmia sicura" avviata in Veneto, poi estesa alla Puglia e ad altre 14 province italiane, in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato, ha portato al rinvenimento di illecito prodotto vinoso ottenuto per annacquamento e zuccheraggio. Nel corso delle diverse operazioni di controllo sono stati sequestrati complessivamente 92 mila ettolitri di prodotti vinosi di varia natura e un intero stabilimento vinicolo in provincia di Taranto;
- in collaborazione con la Guardia di Finanza, sono stati sequestrati ingenti quantitativi (circa 84.000 hl) di vini fusi e confezionati di Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Chianti DOCG e IGT Toscana, nonché 417 ettari di vigneti, per abuso d'ufficio, falsità in atti, frode nell'esercizio del commercio e vendita di prodotti industriali con segni mendaci;

- nell'hinterland milanese sono stati effettuati, in collaborazione con il Nucleo antisofisticazione dei Carabinieri, 30 sequestri penali di oli adulterati, sofisticati o contraffatti presso esercizi commerciali e di ristorazione;
- nell'ambito di una complessa azione di controllo sulle produzioni di vino "Amarone DOC" è stato disposto il sequestro, presso il porto di Livorno, di 7.000 bottiglie di vino falsamente etichettate come "Amarone", pronte per essere esportate negli Stati Uniti;
- in Sicilia si è proceduto al sequestro penale di 13.000 kg di prodotto denominato "mozzarella"

■ IL SISTEMA DEI CONTROLLI IN ITALIA SULLE PRODUZIONI DI QUALITÀ

In Italia le produzioni di qualità annoverano: prodotti a denominazione registrata (DOP, IGP, STG), prodotti da agricoltura biologica, vini di qualità (DOCG, DOC e IGT, ora denominati DOP e IGP ai sensi del Reg. (CE) n. 479/2008), carni bovine e di pollame con etichettatura facoltativa per particolari caratteristiche.

Per questi prodotti esiste un sistema di controllo, posto in essere a garanzia del consumatore. Il sistema è articolato in tre livelli diversi e si basa sull'autocontrollo dei produttori, sulla "terzietà" dell'ente certificatore che controlla i produttori e sulla vigilanza esercitata su quest'ultimo dallo Stato e dalle Regioni e Province autonome.

Il primo livello di controllo è affidato ai produttori stessi. Questi, al fine di potersi fregiare della particolare denominazione, hanno il compito di rispettare rigorosamente sia tutte le norme vigenti inerenti la tipologia di prodotto sia il disciplinare di produzione specifico.

Il secondo livello è affidato a strutture di controllo, pubbliche o private, conformi alla norma UNI CEI EN 45011, autorizzate con apposito decreto dal MIPAAF, che controllano il prodotto lungo l'intera filiera e verificano il rispetto delle norme da parte delle aziende. I controlli vengono effettuati secondo un "piano dei controlli" che viene approvato dal MIPAAF.

Il settore del vino merita un particolare aggiornamento. Infatti dal 1° agosto 2009 è entrata in vigore la nuova classificazione dei prodotti vinicoli che vengono denominati DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta). Con i vari regolamenti europei sono state definite, tra l'altro, anche le modalità relative ai controlli. Questi ultimi, con l'introduzione della figura e del ruolo di strutture di controllo terze ai produttori, sono stati resi omogenei al sistema vigente per le altre produzioni di qualità.

ALTRI CONTROLLI AGROALIMENTARI E FORESTALI	SANZIONI AMMINISTRATIVE			NOTIZIE DI REATO
	TOTALE	NUMERO	IMPORTO EURO	NUMERO
68	92	3	16.694,75	1
47	132	27	23.978,31	3
8	40	34	13.966,67	
1	452	68	645.944,71	3
-	90			1
-	153	-		
11	38	3	3.100,00	2
-	113	15	309.637,62	13
-	14	2	12.000,00	
-	0	-		
-	1	-		
-	0	-		
7	15	2	100.000,00	6
3	31	7	262.288,00	
-	0	-		
-	3	-		
145	1174	161	1.387.610,06	29

TAB. 5 – ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DAL COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI ANNO 2008

SETTORE	IMPRESE AGRICOLE		CONTRIBUTI VERIFICATI (EURO)	VIOLAZIONI ACCERTATE		PERSONE SEGNALATE ALL'AUTORITÀ GIUDIZIARIA
	AZIENDE CONTROLLATE	PROPOSTE SOSPENSIONE DA CONTRIBUTI UE		VIOLAZIONI PENALI	VIOLAZIONI AMMINISTR.	
Aiuti ai paesi in via di sviluppo e indigenti	35	1	121.550	-	13	19
Alcool	1	-	-	-	-	-
Altri settori	209	47	9.302.892	22	44	94
Cerealicolo	51	1	1.761.596	19	3	47
Conserviero	45	2	65.000	8	-	70
Fondi strutturali	112	2	14.204.054	17	13	51
Ittico	3	-	182.463	4	1	4
Lattiero caseario	74	-	-	1	8	2
Marchi di qualità	58	-	21.033	14	23	17
Oleario	32	-	561.358	8	6	14
Ortofrutta	174		17.135.594	8	2	161
Tabacco	17	43	4.130.730	4	-	83
Vitivinicolo	55	-	17.635.966	1	13	1
Zootecnico	103	109	9.379.871	5	26	3
Totale	969	205	74.502.107	111	152	566

Fonte: Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari – Relazione annuale anno 2008

- pronto per la vendita, illecitamente ottenuto con l'impiego di grassi vegetali;
- in Campania, in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane e la Guardia di Finanza, è stata condotta

una vasta operazione diretta a contrastare il fenomeno dell'illecito utilizzo della denominazione protetta "San Marzano". Come risultato sono stati sequestrati oltre 68.000 confezioni di polpa di



TAB. 6 – RISULTATI DELL'ATTIVITÀ SVOLTA DALLE CAPITANERIE DI PORTO – GUARDIA COSTIERA – ANNO 2008

Controlli (n.)	157.170
Locali per il deposito, la vendita, la lavorazione illegale del prodotto ittico sequestrati (n.)	6
Violazioni contestate complessive (n.)	3.556
Quantitativo complessivo prodotti ittici sequestrati (kg)	329.102
Ammontare complessivo delle sanzioni (€)	5.545.895

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

TAB. 7 – DETTAGLIO DEI CONTROLLI DELLE CAPITANERIE DI PORTO – GUARDIA COSTIERA – ANNO 2008

	N° CONTROLLI
In mare	38.479
In mare in aree marine protette	5.913
Ai punti di sbarco	48.177
Nei mercati e stabilimenti della lavorazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti ittici	11.817
Nella grande distribuzione al dettaglio (compreso commercio ambulante)	23.124
Nei ristoranti e simili	11.493
Su strada	5.128
Negli aeroporti	57
Altro	12.982
Totale	157.170

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

pomodoro, quasi 94.000 confezioni di pomodoro pelato, oltre 1 milione di etichette nonché circa 205 mila barattoli di pomodori pelati cubettati, oltre a circa 3.600 barattoli di pomodori pelati, mancanti della sigla identificativa dell'industria produttrice e circa 143.000 barattoli di pomodori pelati con tenore delle muffe prossimo al 70%, presenza di marciume e alta percentuale di scarti.

- sono state sequestrate partite di olio extravergine di oliva designato nel sistema di etichettatura come “100% prodotto italiano” e/o “da agricoltura biologica” ma risultati in realtà miscelati con oli rettificati.
- a novembre 2008, in collaborazione con il Corpo Forestale dello Stato, sono stati effettuati dei posti di blocco ai valichi del Brennero e di Tarvisio per controllare le autocisterne contenenti latte di provenienza estera per verificarne la destinazione presso le ditte acquirenti al fine di evitare la trasformazione in prodotti lattiero caseari tipici nazionali.

La maggior parte dei controlli (il 42%) ha riguardato il settore zootecnico e il rispetto degli obblighi di condizionalità (Reg. CE 1782/2003) mentre le verifiche sulle produzioni agroalimentari di qualità (agricoltura biologica, DOP e IGP) hanno rappresentato il 15% dell'attività.

Il CFS nel 2008 ha condotto diverse operazioni di controllo nel settore agroalimentare. In particolare:

- *Operazione Lanterne Rosse I e Lanterne Rosse II* che hanno portato al sequestro a Napoli di 10 quintali di latte confezionato ad alto rischio di contaminazione da melamina e al sequestro a Roma di centinaia di prodotti dolciari cinesi contenenti latte in polvere nonché preparati della medicina cinese contenenti specie vegetali e animali in via di estinzione. Sono state riscon-

TAB. 8 – TIPOLOGIA VIOLAZIONI CAPITANERIE DI PORTO – GUARDIA COSTIERA – ANNO 2008

	N°
Etichettatura	1.460
Tracciabilità	812
Igienico sanitario	676
Taglie minime	321
Frode in commercio	287
Totale	3.556

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

CORPO FORESTALE DELLO STATO

I controlli svolti nel corso del 2008 dal CFS sono stati 1.174 e hanno portato all'elevazione di 161 sanzioni amministrative per un importo complessivo di quasi 1.400.000 euro mentre le notizie di reato inoltrate all'autorità giudiziaria sono state 29.

TAB. 9 – CAMPIONI ANALIZZATI PER IL SETTORE AGROALIMENTARE – AGENZIA DELLE DOGANE – ANNO 2008										
SETTORE	LABORATORI AGENZIA									
	BA	BO	CA	CT	GE	LI	MI	NA	PA	RM
Lattiero - Caseario		247								
Cereali			1		71			173	41	9
Oli e Grassi	215		54	1	564				349	405
Altri Oli e Grassi	58		1		173		8		48	27
Alimentazione umana e animale	10	187	2	2	245	8	1	2051	68	90
Zuccheri - Cacao		296			17			127	16	20
Birre - Bevande		117	20			65	6	153	13	1
Vini - Acqueviti		941	144			325		73	1041	
Spiriti		943	1			129	26	330	255	
Caffè					2022					
OGM					99					
Totale	283	2731	223	3	3191	527	41	2907	1831	552

Fonte: Agenzia delle Dogane – Relazione annuale anno 2008

- trate principalmente violazioni della normativa dell'etichettatura, illeciti di natura sanitaria e violazione della normativa di commercio internazionale sulla tutela delle specie protette e in via di estinzione;
- in Veneto, è stato rinvenuto, in collaborazione con l'ICQRF, un traffico di vasetti di marmellata contraffatta mediante l'uso di falsi marchi relativi alla società e alla certificazione biologica;
 - rinvenimento e sequestro, presso la grande distribuzione, di centinaia di forme di Provolone del Monaco commercializzato con etichetta impropria;
 - in collaborazione con l'ICQRF, ai valichi del Brennero e di Tarvisio, l'ispezione delle autocisterne contenenti latte di provenienza estera per verificarne la destinazione presso le ditte acquirenti al fine di evitare la trasformazione in prodotti lattiero caseari tipici nazionali.



DELLE DOGANE (SEDE)					
SV	TO	TS	VE	VR	TOT.
	13				260
151	2	61			509
				222	1.810
			3	167	485
1671	245	83		248	4.911
77	359			38	950
	253			58	686
	834	527		909	4.794
	384	92		189	2.349
		5			2.027
					99
1899	2090	768	3	1831	18.880

COMANDO CARABINIERI POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI

Nel 2008 il Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari ha ispezionato circa 970 aziende, proponendo la sospensione degli aiuti UE per oltre 200 imprese. Sono stati, inoltre, verificati circa 74 milioni di euro di contributi e sono state accertate 111 violazioni penali e 152 amministrative.



Il settore dell'ortofrutta è stato interessato dal maggior numero di controlli (174) e sono stati verificati più di 17 milioni di euro di contributi comunitari.

Il Comando, inoltre, ha condotto diverse operazioni finalizzate alla tutela dei prodotti alimentari con marchio di qualità, con particolare attenzione ai settori lattiero caseario, a quello delle carni lavorate e al settore vitivinicolo. In particolare, per il settore lattiero caseario sono state condotte le seguenti attività:

- sequestro di diverse tipologie di formaggi per violazioni relative ai disciplinari di produzione o perché detenuti in pessimo stato di conservazione;
- sequestro di latte bufalino congelato utilizzato, in violazione del disciplinare, per ottenere mozzarella di bufala campana DOP;
- rinvenimento, presso un caseificio, di prodotti (cagliata bufalina congelata contenente latte in polvere o latte sottoposto a trattamenti termici) non consentiti dal disciplinare di produzione del formaggio mozzarella di bufala campana DOP;
- rinvenimento di prodotti lattiero caseari con confezioni ed etichettatura evocanti illecitamente la DOP Parmigiano Reggiano.

COMANDO GENERALE DELLE CAPITANERIE DI PORTO - GUARDIA COSTIERA

Nel 2008 il Comando generale delle Capitanerie di porto – Guardia Costiera ha effettuato oltre 150.000 controlli per la sicurezza alimentare dei prodotti ittici con il sequestro di circa 330.000 kg di prodotti, principalmente per cattivo stato di conservazione e inadatti al consumo umano. I controlli si sono svolti principalmente nei pescherecci, ai punti di sbarco e al commercio al fine di tutelare i consumatori e di vigilare sulle specie ittiche protette.

Le principali irregolarità riscontrate sono relative ad una falsa carta di identità dei prodotti ittici, riscontrabile attraverso etichettatura errata o mancante e assenza di tracciabilità del prodotto stesso lungo la filiera.

Le Capitanerie di porto hanno condotto, nel 2008, diverse operazioni finalizzate alla difesa del consumatore. Si segnalano in particolare:

- Operazione “*Capitone sicuro*” svolta nel periodo natalizio, periodo in cui i consumi di pesce tradizionalmente aumentano; sono stati effettuati circa 16.000 controlli che hanno portato al sequestro di circa 184.000 kg di prodotti ittici, tra cui prodotti congelati scaduti o in cattivo stato di conservazione, pesce esotico spacciato per merluzzo, datteri di mare di cui il consumo è proibito;

TAB. 10 – ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE – ANNO 2008

SETTORE OPERATIVO	ISPEZIONI	INFRAZIONI PENALI	INFRAZIONI AMMINISTRATIVE	
			CONTESTATE	SOMME OBL.
Acqua e bibite	620	82	157	58.985
Alimenti dietetici	546	102	109	107.557
Carni e allevamenti	6.398	1.935	4.424	405.235
Conserve alimentari	784	102	325	46.330
Farine, pane e pasta	3.856	274	1.983	377.022
Latte e derivati	2.477	374	1.952	86.236
Mangimi e prodotti zootecnici	557	31	50	7.038
Oli e grassi	1.447	1.228	298	45.222
Prodotti fitosanitari	1.003	283	172	64.383
Prodotti ittici	1.568	127	457	65.911
Ristorazione	7.979	1.146	4.665	697.167
Salumi e insaccati	360	66	179	32.478
Vini e alcolici	1.253	360	659	189.354
Zuccheri e sofisticanti	345	39	90	29.139
TOTALE	29.193	6.149	15.520	2.212.057

Fonte: Comando Carabinieri tutela della salute – Relazione annuale anno 2008



- Operazione “Pesce DOC” in cui sono stati effettuati circa 8.500 controlli lungo tutta la filiera: pescherecci, punti di sbarco, mercati ittici, supermercati, pescherie e ristoranti. L'operazione ha portato al sequestro di 21.000 kg di prodotto, tra cui pesce in pessime condizione igienico-sanitarie, pesce esotico spacciato per baccalà, pesce spada illecitamente pescato.
- Operazione “Fly fish” in cui l'attenzione è stata rivolta ai prodotti importati e al rispetto delle indicazioni obbligatorie in etichetta e sui documenti del prodotto, con particolare riferimento all'indicazione dell'origine. Sono stati svolti circa 7.800 controlli, con circa 600 reati e illeciti scoperti e il sequestro di circa 63.000 kg di prodotto. Le principali irregolarità accertate hanno riguardato l'etichettatura e la tracciabilità come la commercializzazione di pesce topo proveniente dall'Atlantico del Nord spacciato come “cuoricini di merluzzo” e la commercializzazione di bianchetti di sardina di origine indopacifica come italiani.

AGENZIA DELLE DOGANE

Nel corso del 2008 i controlli effettuati sui bagagli a seguito dei passeggeri sono stati circa 53.000, di cui circa il 25% è risultato non conforme, comportando il sequestro di circa 36.600 Kg di prodotti di origine animale (carni, prodotti a base di carne, latte e prodotti lattiero caseari).

CAMPIONI PRELEVATI	STRUTTURE		SEQUESTRI		VALORE SEQUESTRI (€)
	CHIUSE PER MOTIVI DI SALUTE PUBBLICA	SEQUESTRATE	KG	CONFEZIONI	
258	14	8	26.005	424.156	1.186.422
117	3	1	30.936	74.567	918.249
10.763	207	220	1.315.415	203.281	51.278.890
366	35	4	20.228.412	15.029.239	48.878.458
609	124	28	1.595.800	389.544	3.358.688
1.115	57	48	658.293	326.005	17.544.918
311	2	3	251.895	2.153	1.015.855
653	22	15	335.153	93.732	2.062.592
160	8	15	200.974	136.678	2.022.900
166	37	36	138.250	213.484	1.680.355
444	297	86	82.195	144.101	2.819.668
90	9	4	317.874	46.217	2.330.935
924	23	125	9.505.050	1.697.791	25.979.486
266	6	7	94.195	8.026	509.585
16.242	844	600	34.780.447	18.788.974	161.588.000

Nel corso del 2008 sono state promosse e svolte numerose azioni con le altre autorità coinvolte nei controlli all'importazione per contrastare l'introduzione fraudolenta di alimenti e prodotti di origine animale nonché degli animali provenienti da paesi a rischio, soggetti o meno a restrizioni CITES (Convenzione di Washington sul commercio internazionale delle specie di fauna e flora minacciata di estinzione). Si segnala l'innalzamento del livello di controlli mirati, in collaborazione con i Posti di ispezione frontaliere, in relazione ai numerosi allarmi di natura sanitaria che hanno interessato l'UE, quali quello relativo al rischio di contaminazione da melamina di latte e prodotti contenenti latte in polvere provenienti dalla Cina.



COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Nel 2008, per la sicurezza alimentare il Comando ha effettuato circa 28.000 ispezioni, rivelando oltre 5.800 infrazioni penali; sono state inoltre contestate circa 15.300 infrazioni amministrative per le quali sono state comminate sanzioni per un valore di più 2 milioni di euro. Il maggior numero di ispezioni ha interessato il settore delle carni e allevamenti, dove si rileva il valore più alto dei sequestri (circa 51,2 milioni di euro), e la ristorazione con circa 82.000 kg di prodotti sequestrati, per un valore di circa 2,8 milioni di euro.

Il Comando, durante il periodo estivo, ha posto in essere attività di controllo nel settore dell'igiene degli alimenti e delle bevande sull'intero territorio nazionale attraverso la campagna denominata *Estate tranquilla* che ha realizzato ispezioni presso villaggi turistici, stabilimenti balneari, bar e gelaterie, agriturismi e strutture di catering. Inoltre sono stati attuati mirati monitoraggi che hanno riguardato diversi aspetti, quali: l'etichettatura degli alimenti, gli alimenti provenienti dalla Cina nel contesto dell'allerta sanitaria melamina, la carne suina proveniente dall'Irlanda sospetta di contaminazione da diossina, i distributori automatici di latte crudo, i contenitori per alimenti.



6. Scambi con l'estero di prodotti agroalimentari del made in Italy

RAPPORTO INEA DEL COMMERCIO CON L'ESTERO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Il Rapporto 2008 dell'INEA sul Commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari dedica un capitolo monografico a un tema di particolare interesse per il nostro paese: quello dell'evoluzione degli scambi con l'estero dei prodotti agroalimentari made in Italy. È dal 1993 che il Rapporto approfondisce questa particolare voce dell'agroalimentare italiano, illustrandone le performance nei flussi commerciali dell'Italia con l'estero. L'aggregato dei prodotti agroalimentari made in Italy considerato nel Rapporto è stato costruito secondo due criteri: l'identità nazionale e i saldi commerciali netti degli ultimi tre anni. Secondo il primo criterio, il capitolo monografico offre un aggregato del made in Italy ampio che comprende non solo i prodotti agricoli trasformati ma anche i prodotti agricoli non trasformati e i prodotti dell'industria agroalimentare. Infatti, si è ritenuto utile proporre una rappresentazione che comprendesse tutti i prodotti con una identità nazionale significativa, anche se talvolta dovuta essenzialmente a brand nazionali, distinguendoli in base al grado di trasformazione e alla più o meno forte e diretta caratterizzazione, nel caso dei prodotti trasformati, della materia prima agricola nazionale utilizzata. Si è giunti così ad identificare tre aggregati: il "made in Italy agricolo", "made in Italy trasformato" e "made in Italy dell'industria alimentare".

Il secondo criterio comporta l'esclusione di prodotti che, sebbene rappresentino produzioni caratteristiche dell'agroalimentare italiano, non riescono ad acquisire posizioni stabili e vincenti sui mercati esteri. Si pensi, ad esempio, a molti ortaggi nonché frutta fresca e secca per i quali siamo importatori netti: peperoni, mandorle, noci, nocciole, fragole e piccoli frutti, mandarini e clementine, patate, limoni, cipolle e aglio, melanzane, ma anche olive fresche, asparagi, albicocche, per ricordare solo i prodotti principali. Oppure, alle diverse tipologie di formaggi per le quali il nostro paese è stabilmente importatore netto, e all'olio di oliva vergine ed extravergine, il cui saldo è negativo anche nel 2008 (per ben 180 milioni di euro), ma che rappresenta uno dei prodotti riconosciuti dai consumatori esteri come tipica produzione italiana.

COMPOSIZIONE DEL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE

Il "made in Italy agricolo" è composto da quattro gruppi di prodotti caratterizzati da un basso contenuto di trasformazione: si tratta del riso (prodotto in realtà già lavorato e distinto, quindi, dal risone), la frutta fresca (che comprende, come eccezione, anche le mele secche), gli ortaggi freschi, i prodotti del vivaismo.

Il secondo gruppo identificato è quello denominato "made in Italy trasformato", per distinguere,

TAB. 1 - COMPOSIZIONE DEL "MADE IN ITALY" E SALDO COMMERCIALE PER I PRINCIPALI COMPONENTI			
	SALDO (MILIONI DI EURO)		
MADE IN ITALY AGRICOLO			
	2006	2007	2008
Riso	300,9	351,8	466,8
Frutta fresca			
Uva da tavola	397,9	494,1	524,8
Mele (escl. le secche)	419,3	514,3	518,2
Kiwi	235,5	247,5	302,4
Pesche	232,1	258,0	264,4
Pere	75,1	79,0	57,6
Castagne	41,8	40,5	41,8
Prugne (escl. le secche)	12,4	23,3	25,2
Ciliege e amarene	-3,8	7,6	15,0
Cocomeri e meloni	3,0	5,1	13,1
Arance	3,1	3,2	12,2
Mele secche	6,8	7,8	9,2
Ortaggi freschi			
Lattughe, cicorie e altre insalate	105,4	115,2	127,7
Altri ortaggi freschi	117,1	116,8	120,7
Cavolfiori e cavoli	64,3	92,2	96,0
Pomodori (escl. i secchi)	72,8	99,6	82,0
Carote	53,6	43,3	53,3
Zucchine, fresche o refrigerate	1,0	8,5	10,5
Prodotti del vivaismo			
Piante da esterno	206,1	243,0	252,1
Fronde fresche recise	61,2	63,9	56,9
Talee di vite e piante da frutto e di ortaggi	42,1	44,8	56,1
Fiori e fronde secche	10,6	11,2	12,0
MADE IN ITALY TRASFORMATO			
	2006	2007	2008
Vino confezionato			
Vini rossi e rosati VQPRD, confezionati	970,5	1.038,4	1.030,9
Vini rossi e rosati non VQPRD, confezionati	443,8	563,6	561,8
Vini bianchi non VQPRD, confezionati	518,3	490,8	496,7
Vini bianchi VQPRD, confezionati	425,2	430,0	411,9
Vini frizzanti	212,0	227,6	256,9
Altri spumanti non DOC	132,4	156,2	174,4
Asti spumante	123,4	143,7	149,1
Vini aromatizzati, confezionati	195,6	163,1	144,9
Vini liquorosi confezionati	11,1	11,2	16,9
Vino sfuso			
Vini bianchi non VQPRD, sfusi	82,2	105,8	115,3
Vini rossi e rosati non VQPRD, sfusi	71,8	68,1	78,1
Vini rossi e rosati VQPRD, sfusi	25,9	28,8	26,4
Vini liquorosi sfusi	10,0	9,4	9,3
Vini bianchi VQPRD, sfusi	7,2	7,7	7,5
Vini aromatizzati, sfusi	9,0	4,8	4,0
Pomodoro trasformato			
Conserve di pomodoro e pelati	817,5	913,7	1.095,3
Ketchup e altre salse al pomodoro	81,9	85,4	100,0
Formaggi			
Grana Padano e Parmigiano Reggiano	403,5	478,0	491,1
Formaggi grattugiati o in polvere	111,7	114,0	127,2
Pecorino e Fiore Sardo	102,1	113,0	112,3
Gorgonzola	75,3	76,1	76,4
Altri formaggi	27,5	29,4	38,2
Altri formaggi a pasta erborinata	3,7	1,7	12,8

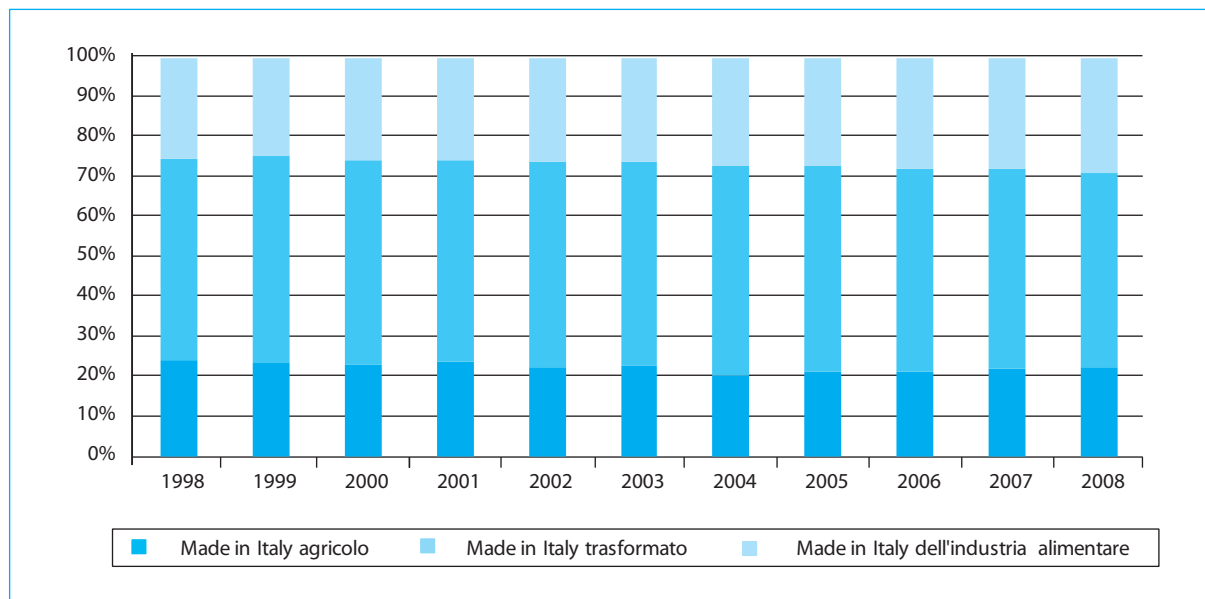
TAB. 1 (SEGUE) - COMPOSIZIONE DEL "MADE IN ITALY" E SALDO COMMERCIALE PER I PRINCIPALI COMPONENTI

MADE IN ITALY TRASFORMATO			
	2006	2007	2008
Salumi			
Altre carni suine preparate	350,0	373,4	366,5
Salsicce e salami	180,7	196,1	204,2
Prosciutti freschi	38,1	46,4	37,7
Prosciutti e spalle preparati	26,7	31,4	27,4
Succhi di frutta e sidro			
Succhi di frutta	168,0	220,5	275,2
Sidro	13,6	11,7	17,0
Ortaggi e frutta preparata o conservata			
Frutta preparata o conservata	168,9	164,8	172,9
Altri legumi e ortaggi conserv. o prep.	53,3	50,9	67,6
Funghi e tartufi preparati	7,7	4,3	8,5
Olio d'oliva			
Altro olio di oliva	212,5	154,0	168,4
Aceto			
Aceto di vino	85,3	93,0	92,2
Altri aceti	55,2	65,3	59,5
Oli essenziali	20,9	27,8	28,9
Acque minerali	246,2	269,9	261,2
MADE IN ITALY DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE			
	2006	2007	2008
Pasta			
Pasta alim. non all'uovo, né farcita	911,0	1.052,9	1.451,9
Pasta alimentare farcita	272,2	275,0	265,7
Pasta alimentare all'uovo non farcita	108,7	117,6	138,5
Pasta alimentare cotta o altrimenti preparata	37,9	47,0	56,0
Altra pasta alimentare	21,8	19,7	28,8
Caffè			
Caffè torrefatto, non decaffeinizzato	446,0	493,1	509,9
Prodotti da forno			
Biscotteria e pasticceria	387,7	250,5	297,1
Panetteria	203,7	161,2	151,6
Fette biscottate	31,4	33,1	36,1
Prodotti dolciari a base di cacao	184,8	373,3	394,1
Acquaviti e liquori			
Acquaviti di vinacce	46,0	57,3	60,9
Altri liquori	190,8	192,5	189,9
Gelati	99,4	101,1	101,6

come anticipato, i prodotti a più elevato livello di trasformazione ma fortemente caratterizzati dalla materia prima nazionale, da quelli nei quali il ruolo della materia prima di origine nazionale appare meno rilevante, raccolti nel gruppo successivo denominato "made in Italy dell'industria alimentare". Ovviamente, anche in questi prodot-

ti più industriali, le materie prime nazionali svolgono, o quantomeno potrebbero svolgere, un ruolo non trascurabile, ma l'elemento decisivo appare essere quello del know-how, della cultura e dell'identità agroalimentare e culinaria nazionale, nonché, in alcuni casi, del ruolo di forti brand nazionali.

FIG. 1 - CONTRIBUTO DELLE TRE COMPONENTI ALLA FORMAZIONE DELLE ESPORTAZIONI DI PRODOTTI DEL MADE IN ITALY



TAB. 2 - SALDO COMMERCIALE DEI PRODOTTI DEL MADE IN ITALY DAL 1998 AL 2008: VALORI CORRENTI IN MILIONI

	1998	1999	2000
RISO	294	318	290
FRUTTA FRESCA	1.139	1.072	1.223
ORTAGGI FRESCHI	339	344	342
PRODOTTI DEL VIVAISMO	196	212	236
MADE IN ITALY AGRICOLO	1.968	1.946	2.090
VINO CONFEZIONATO	1.822	1.958	2.128
VINO SFUSO	364	445	348
POMODORO TRASFORMATO	746	796	756
FORMAGGI	504	548	615
SALUMI	384	395	436
SUCCHI DI FRUTTA E SIDRO	150	147	184
ORTAGGI E FRUTTA PREPARATI E CONSERVATI	187	186	180
OLIO D'OLIVA (non vergine o extravergine)	171	178	260
ACETO	57	65	75
OLI ESSENZIALI	14	22	16
ACQUE MINERALI	89	93	119
MADE IN ITALY TRASFORMATO	4.486	4.830	5.117
PASTA	1.023	1.011	1.082
CAFFÈ	196	206	230
PRODOTTI DA FORNO	440	385	440
DOLCIARI A BASE DI CACAO	95	68	82
ACQUAVITE E LIQUORI	152	182	263
GELATI	87	83	82
MADE IN ITALY DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	1.993	1.936	2.178
MADE IN ITALY	8.448	8.712	9.385
AGROALIMENTARE	-8.500	-7.444	-8.492

I prodotti di base compresi nel primo di questi due gruppi sono 37 divisi in 11 sotto-gruppi: vino confezionato, vino sfuso, pomodoro trasformato, formaggi, salumi, succhi di frutta e sidro, ortaggi o frutta preparata o conservata, olio di oliva, aceto, oli essenziali, acque minerali.

Gli altri 13 prodotti inclusi nel "made in Italy dell'industria alimentare" sono stati raggruppati in 6 sotto-gruppi: pasta, caffè, prodotti da forno, prodotti dolciari a base di cacao, acquaviti e liquori, gelati.

PERFORMANCE DEL MADE IN ITALY

Il dato più evidente, guardando alla performance del made in Italy, è il ruolo che questi prodotti ricoprono nella formazione del saldo commerciale: le esportazioni nette per questo aggregato, pari a 8,4 miliardi di euro nel 1998, sono aumentate, con una tendenza piuttosto stabile nel tempo, fino

ai 14,1 miliardi nel 2008; gli unici due anni nei quali il saldo commerciale del made in Italy è rimasto sostanzialmente stabile sono stati il 2003 e il 2004.

Grazie anche a questo andamento nel complesso più che positivo, il saldo commerciale dell'Italia per i prodotti agroalimentari, pur rimanendo sempre negativo, ha oscillato tra 7,2 e 8,8 miliardi di euro, senza mostrare segni di peggioramento, nonostante l'aumento delle importazioni delle principali commodities agricole per le quali il nostro paese è da sempre strutturalmente importatore netto (frumento, mais, soia, latte, carne bovina, carne suina, ecc.). In altri termini, se le esportazioni nette di prodotti made in Italy non sono tali da invertire il segno del saldo commerciale agroalimentare nazionale, sono state almeno in grado di assorbire completamente gli effetti negativi in termini di aumento del valore delle importazioni agroalimentari.

DI EURO

2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
261	278	263	272	330	301	352	467
1.404	1.327	1.249	1.033	1.262	1.423	1.680	1.784
428	415	351	325	320	414	476	490
260	273	281	289	295	320	363	377
2.352	2.292	2.145	1.918	2.208	2.458	2.871	3.118
2.388	2.591	2.535	2.686	2.857	3.032	3.225	3.244
253	241	180	187	144	206	225	241
845	949	903	892	865	899	999	1.195
692	685	740	692	699	724	812	858
503	494	522	545	550	596	647	636
164	157	133	126	162	182	232	292
219	243	204	194	189	230	220	249
179	216	170	188	238	212	154	168
84	98	97	109	128	140	158	152
16	18	15	19	17	21	28	29
153	193	171	178	226	246	270	261
5.496	5.885	5.669	5.816	6.074	6.489	6.970	7.325
1.178	1.220	1.168	1.222	1.272	1.352	1.512	1.941
258	292	297	333	374	446	493	510
554	594	572	580	580	623	445	485
76	61	35	84	83	185	373	394
233	249	192	244	224	237	250	251
89	83	112	98	93	99	101	102
2.390	2.499	2.376	2.560	2.626	2.941	3.174	3.682
10.238	10.676	10.190	10.295	10.908	11.888	13.015	14.125
-8.033	-7.233	-8.033	-8.725	-8.321	-8.846	-8.380	-7.344

TAB. 3 - SALDO NORMALIZZATO DEI PRODOTTI DEL MADE IN ITALY DAL 1998 AL 2008 (%)			
	1998	1999	2000
RISO	86,35	84,24	81,62
FRUTTA FRESCA	65,66	62,82	66,76
ORTAGGI FRESCHI	54,46	51,59	50,15
PRODOTTI DEL VIVAISMO	58,83	56,11	56,15
MADE IN ITALY AGRICOLO	64,93	62,20	63,57
VINO CONFEZIONATO	96,02	95,88	95,60
VINO SFUSO	85,41	92,12	89,33
POMODORO TRASFORMATO	82,86	87,28	88,35
FORMAGGI	86,34	88,65	89,07
SALUMI	73,19	72,95	73,37
SUCCHI DI FRUTTA E SIDRO	35,29	31,42	34,20
ORTAGGI E FRUTTA PREPARATI E CONSERVATI	22,58	22,23	20,96
OLIO D'OLIVA (non vergine o extravergine)	64,52	53,63	69,37
ACETO	80,91	84,04	80,26
OLI ESSENZIALI	21,69	33,36	20,92
ACQUE MINERALI	93,94	94,04	93,96
MADE IN ITALY TRASFORMATO	73,82	74,65	75,01
PASTA	99,04	98,98	98,45
CAFFÈ	74,97	76,44	74,95
PRODOTTI DA FORNO	45,74	38,36	40,17
DOLCIARI A BASE DI CACAO	16,55	11,82	13,65
ACQUAVITE E LIQUORI	44,07	43,79	49,91
GELATI	52,95	46,39	44,59
MADE IN ITALY DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	59,71	55,88	57,15
MADE IN ITALY	67,87	66,69	67,41
AGROALIMENTARE	-21,82	-19,06	-20,11

TAB. 4 - QUOTA DELLE ESPORTAZIONI IN VALORE DELLE SINGOLE COMPONENTI SUL TOTALE MADE IN ITALY E			
	1998	1999	2000
RISO	3,04	3,19	2,77
FRUTTA FRESCA	13,75	12,76	13,11
ORTAGGI FRESCHI	4,61	4,64	4,39
PRODOTTI DEL VIVAISMO	2,53	2,71	2,81
MADE IN ITALY AGRICOLO	23,93	23,30	23,07
VINO CONFEZIONATO	17,80	18,37	18,68
VINO SFUSO	3,78	4,26	3,16
POMODORO TRASFORMATO	7,88	7,84	6,92
FORMAGGI	5,21	5,35	5,60
SALUMI	4,35	4,30	4,42
SUCCHI DI FRUTTA E SIDRO	2,74	2,81	3,09
ORTAGGI E FRUTTA PREPARATI E CONSERVATI	4,87	4,69	4,45
OLIO D'OLIVA (non vergine o extravergine)	2,08	2,35	2,73
ACETO	0,61	0,65	0,73
OLI ESSENZIALI	0,37	0,40	0,39
ACQUE MINERALI	0,88	0,88	1,05
MADE IN ITALY TRASFORMATO	50,56	51,90	51,22
PASTA	9,84	9,34	9,36
CAFFÈ	2,19	2,18	2,30
PRODOTTI DA FORNO	6,71	6,38	6,58
DOLCIARI A BASE DI CACAO	3,19	2,94	2,93
ACQUAVITE E LIQUORI	2,38	2,75	3,38
GELATI	1,20	1,21	1,14
MADE IN ITALY DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	25,51	24,80	25,70
MADE IN ITALY	68,60	68,87	69,09

2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
79,61	82,16	78,09	75,76	79,54	73,83	77,26	70,48
66,54	63,73	55,14	53,12	61,36	63,42	67,49	66,35
54,80	53,12	42,24	47,03	38,23	49,27	53,86	55,21
59,87	56,61	61,73	59,43	60,61	62,08	62,09	64,96
64,41	62,24	55,14	55,12	58,15	61,34	65,05	64,69
95,97	95,52	95,18	95,28	96,35	96,41	95,83	96,72
85,67	79,43	61,07	60,00	46,89	59,28	56,44	58,65
87,74	82,83	79,46	81,95	86,23	86,83	83,46	81,12
89,91	88,99	89,17	88,39	89,14	88,44	89,05	90,82
73,89	72,45	73,22	69,95	65,76	66,05	67,79	65,39
30,76	28,99	23,89	23,15	30,39	31,51	34,64	40,78
23,77	25,30	20,95	19,59	18,32	21,78	18,95	20,84
52,66	56,16	41,90	38,79	44,87	35,14	30,78	34,67
82,01	81,93	79,18	79,60	84,65	84,74	86,93	85,76
23,20	29,05	24,51	31,43	29,30	34,90	37,37	33,83
93,02	94,38	93,23	94,50	94,82	95,81	96,08	96,37
75,00	74,61	71,40	71,05	72,00	72,35	71,89	72,63
97,80	97,19	96,42	95,49	94,99	94,67	94,54	94,45
78,70	82,97	81,59	82,79	82,23	83,29	80,16	75,27
46,00	46,82	43,53	41,09	37,72	38,09	28,24	28,44
11,78	8,11	4,14	9,70	8,73	17,08	26,84	28,27
43,53	39,27	32,80	41,85	39,58	40,49	39,45	41,31
40,91	37,22	41,18	43,82	39,55	40,85	37,65	34,50
57,74	55,75	51,75	53,76	51,69	53,40	52,19	54,69
67,72	66,51	62,05	62,66	63,00	64,32	64,46	65,28
-18,08	-15,88	-17,44	-17,90	-16,43	-16,25	-14,49	-12,18

DEL MADE IN ITALY SUL TOTALE AGROALIMENTARE DAL 1998 AL 2008 (%)

2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
2,33	2,30	2,26	2,36	2,64	2,33	2,43	3,16
13,86	12,75	13,21	11,14	11,76	12,07	12,56	12,51
4,76	4,48	4,45	3,80	4,10	4,13	4,09	3,85
2,74	2,82	2,77	2,91	2,77	2,75	2,85	2,68
23,68	22,36	22,68	20,20	21,28	21,29	21,93	22,20
19,23	19,84	19,53	20,60	20,63	20,34	19,84	18,45
2,16	2,04	1,78	1,86	1,60	1,82	1,87	1,82
7,13	7,83	7,67	7,41	6,62	6,37	6,61	7,46
5,77	5,44	5,90	5,52	5,26	5,08	5,19	5,04
4,67	4,40	4,64	4,96	4,91	4,93	4,82	4,50
2,76	2,61	2,59	2,50	2,46	2,50	2,72	2,82
4,49	4,51	4,44	4,44	4,32	4,23	4,16	4,04
2,05	2,25	2,16	2,52	2,73	2,69	1,97	1,83
0,74	0,81	0,82	0,92	0,99	1,01	1,02	0,92
0,34	0,31	0,28	0,29	0,27	0,27	0,31	0,32
1,25	1,49	1,33	1,37	1,65	1,66	1,66	1,49
50,58	51,52	51,14	52,40	51,42	50,89	50,19	48,68
9,40	9,26	8,94	9,36	9,25	9,15	9,37	11,17
2,31	2,41	2,49	2,75	2,94	3,23	3,34	3,32
6,94	6,97	7,09	7,45	7,51	7,43	6,08	6,12
2,85	3,03	3,31	3,55	3,64	4,17	5,31	5,00
3,04	3,30	2,92	3,10	2,80	2,71	2,66	2,40
1,21	1,14	1,44	1,20	1,17	1,13	1,11	1,11
25,74	26,12	26,18	27,40	27,30	27,82	27,88	29,12
69,68	69,75	69,99	66,79	66,69	66,64	67,13	67,52

TAB. 5 - EVOLUZIONE DELLE COMPONENTI PREZZO E QUANTITÀ DELLE ESPORTAZIONI DEI PRODOTTI						
	2000 SU 1999	2001 SU 2000	2002 SU 2001			
	COMP. Q.	COMP. P.	COMP. Q.	COMP. P.	COMP. Q.	COMP. P.
RISO	-5,29	-2,01	-9,53	1,11	5,91	-1,35
FRUTTA FRESCA	4,00	5,71	2,39	12,33	-7,95	5,41
ORTAGGI FRESCHI	-8,82	10,99	10,39	6,90	-4,93	4,20
PRODOTTI DEL VIVAISMO	12,77	-1,48	2,84	2,93	7,30	1,31
MADE IN ITALY AGRICOLO	1,14	4,80	2,45	8,98	-3,91	3,57
VINO CONFEZIONATO	6,46	2,24	8,18	3,53	3,88	4,72
VINO SFUSO	-15,74	-5,67	-23,56	-2,85	-7,44	7,45
POMODORO TRASFORMATO	2,98	-8,29	12,53	-0,29	9,34	5,84
FORMAGGI	8,71	3,05	4,59	7,10	2,15	-2,64
SALUMI	8,25	1,70	4,70	9,69	0,21	-0,88
SUCCHI DI FRUTTA E SIDRO	8,33	8,57	9,54	-11,47	3,68	-3,60
ORTAGGI E FRUTTA PREPARATI E CONSERVATI	1,40	0,06	10,31	-0,48	3,92	1,84
OLIO D'OLIVA (non vergine o extravergine)	23,31	0,96	-9,69	-9,43	11,59	3,45
ACETO	18,75	0,87	4,30	5,73	17,91	-1,16
OLI ESSENZIALI	8,84	-4,15	12,79	-15,83	10,53	-14,98
ACQUE MINERALI	27,95	0,04	30,00	-0,73	32,15	-4,99
MADE IN ITALY TRASFORMATO	5,52	0,11	5,83	1,51	4,99	2,28
PASTA	7,02	0,23	7,03	2,07	2,78	1,10
CAFFÈ	11,68	1,05	11,32	-1,91	11,19	-1,26
PRODOTTI DA FORNO	13,35	-2,59	9,73	4,55	6,08	-0,15
DOLCIARI A BASE DI CACAO	7,72	-0,98	6,07	-0,43	9,81	2,13
ACQUAVITE E LIQUORI	21,72	8,29	5,61	-7,61	78,64	-35,78
GELATI	5,15	-3,55	17,66	-1,79	-0,66	-0,13
MADE IN ITALY DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	10,73	0,18	8,31	0,61	14,45	-6,56
MADE IN ITALY	5,77	1,20	5,70	2,93	5,54	-0,12
AGROALIMENTARE	4,85	1,75	5,43	2,32	7,38	-1,94

L'evoluzione nel tempo dei saldi normalizzati conferma l'andamento sopra descritto, aggiungendo anche un ulteriore elemento positivo: nel complesso il saldo normalizzato del made in Italy resta positivo e su valori che oscillano tra 62% e 68%. I dati relativi al totale agroalimentare, anche grazie all'aumento delle esportazioni nette di prodotti made in Italy, sia in senso assoluto che relativo, mostrano un saldo normalizzato pur sempre negativo ma in tendenziale, progressivo miglioramento: si passa da -21,8% nel 1998 (il valore più alto del periodo considerato) a -12,2% nel 2008% (il valore più basso del periodo).

Scendendo a livello dei tre grandi aggregati di prodotti nei quali è stato suddiviso il made in Italy, si nota come la quota sulle esportazioni del made in Italy è compresa tra il 20% e il 24% circa nel caso dei prodotti del "made in Italy agricolo", è tra il 50% e il 52,4% nel caso dei prodotti del "made

in Italy trasformato", con l'eccezione del 2008 quando è scesa al 48,7%, ed è compresa tra un minimo del 24,8% e un massimo del 29,1%, raggiunto nel 2008, per il "made in Italy dell'industria alimentare".

EFFETTO PREZZO E QUANTITÀ NELLE ESPORTAZIONI DEL MADE IN ITALY

Uno degli aspetti interessanti dell'analisi degli scambi commerciali con l'estero è quello relativo alle modalità con le quali le esportazioni evolvono nel tempo, in particolare con riferimento al ruolo svolto dalle variazioni delle quantità esportate e dei valori medi unitari (per approssimazione possiamo parlare di "prezzi medi"), sia in senso assoluto che in termini relativi. Si tratta di indagare, cioè, se l'aumento del valore delle esportazioni sia dovuto, e in che misura, all'aumento delle quantità espor-

AGROALIMENTARI MADE IN ITALY DAL 1999 AL 2008

2003 SU 2002 COMP. Q.	2002 COMP. P.	2004 SU 2003 COMP. Q.	2003 COMP. P.	2005 SU 2004 COMP. Q.	2004 COMP. P.	2006 SU 2005 COMP. Q.	2005 COMP. P.	2007 SU 2006 COMP. Q.	2006 COMP. P.	2008 SU 2007 COMP. Q.	2007 COMP. P.
-2,86	0,29	14,10	-8,02	29,13	-8,30	-15,14	11,93	1,40	12,35	10,84	26,20
-3,26	6,58	-5,76	-10,14	15,86	-3,74	-2,62	13,44	4,16	9,17	-6,56	14,78
-8,83	8,49	-0,92	-13,41	-10,09	26,79	16,18	-6,66	8,76	-0,47	-4,09	5,78
-3,38	1,21	6,73	-1,35	-5,12	6,00	7,48	-0,47	13,54	-0,11	1,58	-0,48
-4,32	5,58	-0,64	-9,98	9,67	1,41	-0,48	8,21	5,93	6,33	-2,51	11,79
-13,64	13,50	3,62	2,20	10,81	-4,57	8,75	-2,43	7,04	-0,35	-1,19	1,32
-26,13	17,89	11,75	-6,12	8,97	-16,94	29,83	-5,24	-0,76	13,24	-11,53	18,14
-10,08	8,35	1,06	-3,93	-0,87	-4,84	6,37	-2,62	7,81	5,27	0,78	20,58
3,57	4,17	-5,96	-0,10	7,71	-6,59	3,78	0,20	7,89	3,63	-3,66	8,53
7,56	-2,35	4,78	2,43	5,06	-0,46	6,99	1,01	5,46	1,47	-0,39	0,77
-0,89	-0,62	-1,19	-1,72	5,97	-1,88	12,97	-3,43	3,99	14,51	2,80	8,67
-1,67	-0,31	-7,74	8,99	0,52	2,14	5,59	-0,11	9,47	-1,85	2,35	2,15
-5,18	1,20	0,98	15,88	3,68	10,10	-11,78	20,38	1,41	-21,05	-3,88	4,02
1,91	-1,14	19,45	-5,71	11,03	1,58	10,07	-0,11	5,94	4,92	-9,73	6,94
-12,85	5,34	-13,42	20,03	1,92	-4,56	8,46	-2,05	16,96	8,43	-4,93	17,54
-20,77	12,37	-5,08	9,15	23,59	2,49	6,13	2,00	2,92	6,35	-4,46	1,14
-7,83	7,21	0,86	2,02	6,77	-2,95	7,43	-0,85	6,44	1,30	-1,39	5,93
-2,23	-1,71	5,93	-0,74	5,27	-0,88	4,57	1,81	1,91	9,87	-4,87	34,98
5,34	-2,43	10,01	1,06	9,40	3,05	15,24	2,75	14,15	-1,08	4,28	2,75
4,82	-3,46	3,90	1,53	2,83	3,52	8,77	-2,00	-3,66	-7,13	1,71	6,58
6,30	2,21	9,74	-1,85	6,81	1,60	18,55	3,90	29,14	7,86	0,46	0,90
-6,37	-5,88	-15,61	26,08	-8,33	4,07	-15,78	23,52	8,82	-1,25	-6,05	3,39
25,23	-0,04	-15,69	-0,64	0,37	2,51	1,29	2,66	6,38	1,42	-0,87	8,06
1,45	-1,64	1,24	3,82	3,00	2,16	5,73	3,72	6,65	2,73	-1,20	13,87
-4,46	4,22	0,67	-0,25	6,19	-0,56	5,31	2,20	6,40	2,75	-1,55	9,39
-1,01	0,24	6,23	-0,94	5,48	0,26	1,59	6,03	7,42	1,03	-1,45	8,66

tate o piuttosto all'aumento dei prezzi che le imprese esportatrici riescono a ottenere.

Ovviamente, analisi di questo tipo offrono indicazioni tanto più precise quanto più i comparti, ai quali si riferiscono, sono puntualmente specificati, mentre un'analisi limitata a grandi aggregati di prodotti comporta inevitabilmente una perdita di informazioni e un effetto di compensazione tra fenomeni contrastanti riguardanti prodotti diversi ma riuniti nello stesso aggregato; allo stesso tempo, però, permette di svolgere qualche valutazione d'insieme.

Con riferimento al totale dei prodotti del made in Italy, anzitutto, la variazione della componente quantità nell'ultimo decennio (1999-2008) è stata sempre più importante di quella dei prezzi; uniche due eccezioni si segnalano nel 2003 (rispetto al 2002) e nel 2008 (rispetto al 2007) quando si sono verificate significative riduzioni delle quantità

esportate a fronte di un aumento dei prezzi medi. Tali eccezioni sono spiegabili abbastanza facilmente, nel caso del 2003, dalla siccità che determinò una disponibilità di prodotto nazionale sensibilmente inferiore rispetto all'anno precedente e, nel caso del 2008, dal forte e per certi versi anomalo incremento dei prezzi medi, dovuto alla particolare congiuntura internazionale, che ha avuto un effetto negativo sulle quantità esportate.

Si può quindi evidenziare come, anche per i prodotti del made in Italy agroalimentare, il prezzo non riesca a svolgere, almeno a questo livello così aggregato di analisi, un ruolo decisivo nell'incremento del valore delle esportazioni.

In questo senso i dati relativi alle esportazioni dei prodotti made in Italy tendono a essere abbastanza in sintonia con quelli relativi all'andamento generale delle esportazioni dell'agroalimentare nel complesso. Unico elemento parzialmente distintivo



sembra essere, nell'arco del decennio considerato, un ruolo della componente prezzi tendenzialmente più forte nel caso dei prodotti made in Italy, anche se con qualche eccezione (nel 2005 e nel 2006, ad esempio). Ciò contribuisce a definire ulteriormente il posizionamento complessivo di questi prodotti: se in generale non vi è la capacità di operare in modo significativo sui prezzi anche per i prodotti del made in Italy, è pur vero che per questi prodotti c'è maggiore conoscenza da parte dei consumatori che non per tutti gli altri dell'agroalimentare nazionale. In sostanza, il made in Italy è relativamente "più forte" rispetto al resto dell'agroalimentare in termini di capacità di applicare prezzi più elevati all'esportazione.

Scendendo a livello dei tre grandi aggregati, così come definito in questa analisi, si evidenziano andamenti significativamente diversi. Nel caso dei prodotti del "made in Italy agricolo", ad esempio, la componente prezzi è sempre molto più forte e positiva rispetto a quella registrata per il totale del made in Italy e per il totale dei prodotti agroali-

mentari. Per i prodotti del "made in Italy trasformato", invece, l'effetto quantità è quasi sempre superiore, e spesso anche in misura importante, rispetto all'effetto prezzo.

I prodotti del "made in Italy dell'industria alimentare", similmente a quelli dell'aggregato precedente, sono pure soggetti a forte concorrenza di prezzo e ciò spiega perché le esportazioni crescano quasi sempre per effetto di variazioni di quantità piuttosto che per le limitate variazioni di prezzo.

Infine, vale la pena di segnalare come i dati relativi alle variazioni del 2008 rispetto al 2007 evidenzino chiaramente l'eccezionalità dell'ultimo anno: per quasi tutti i prodotti considerati, infatti, si registrano variazioni delle quantità esportate negative o comunque inferiori, e spesso di molto, alle variazioni positive dei prezzi. La perturbazione determinata dai forti aumenti dei prezzi mondiali di molte materie prime agricole, quindi, ha generato effetti importanti anche sulle esportazioni nazionali, inclusi i prodotti del made in Italy.



Istituto Nazionale di Economia Agraria

Sede Centrale

Via Nomentana, 41 - 00161 Roma

Tel. 06478561 - Fax 0647856201

inea@inea.it - www.inea.it

