

CHECK LIST

COSA SONO LE FRODI

La frode alimentare fa riferimento alla produzione, detenzione, commercio, vendita o somministrazione di alimenti non conformi alla legislazione vigente. Vi sono frodi sanitarie che minacciano la salute e frodi commerciali, che danneggiano gli interessi economici del consumatore.

LE TIPOLOGIE DI FRODI

Rientrano nelle frodi sanitarie le alterazioni (es. vendita di olio rancido) e le adulterazioni (es. vino addizionato con acqua o alcol metilico). Sono invece frodi commerciali la sofisticazione (es. solfiti nelle carni per ravvivarne il colore) e la contraffazione (es. olio di semi per olio di oliva).

COME PREVENIRLE

È necessario fornire un'adeguata formazione agli Osa (Operatori del settore alimentare), affinché possano fornire informazioni utili alle autorità competenti. Bisogna inoltre facilitare lo scambio di informazioni con Paesi terzi e assicurare che le sanzioni siano applicate e diventino un deterrente.



Mantenere l'occhio vigile sulle frodi alimentari

ALCUNE INGANNANO IL CONSUMATORE, ALTRE METTONO A RISCHIO LA SALUTE: ECCO PERCHÉ SI DEVE CONOSCERE LA QUALITÀ DI CIÒ CHE SI SERVE

DI ALESSANDRA NAPOLI E MASSIMO GIUBILESI

Soprattutto nell'ambito dei prodotti agroalimentari, il Made in Italy è diventato uno dei "brand" nazionali più importanti e ricercati. Tale popolarità ha inevitabilmente portato a risvolti negativi, quali l'aumento delle frodi alimentari, prima tra tutte l'Italian sounding, ossia l'utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l'Italia nella promozione di prodotti in realtà non riconducibili al nostro Paese. A livello mondiale, il giro d'affari annuo dell'Italian sounding è stimato in più di 50 miliardi di euro l'anno, circa il doppio dell'attuale valore delle esportazioni italiane di

prodotti agroalimentari: in pratica almeno due prodotti su tre commercializzati all'estero sono riconducibili solo apparentemente al nostro Paese.

Con "frode alimentare" si fa riferimento alla produzione, detenzione, commercio, vendita o somministrazione di alimenti non conformi alla legislazione vigente. Ci sono due tipologie di frodi: quelle sanitarie, dette anche frodi tossiche, in quanto costituiscono una minaccia per la salute provocando un danno, e quelle commerciali, che danneggiano gli interessi economici del consumatore senza



Settore

Frode

Report Attività 2015 di ICQRF

I prodotti a marchio Dop e Igp sono tra i più coinvolti nelle frodi alimentari, oltre ai vini e a svariate tipologie di prodotti biologici

Vitivinicolo	<ul style="list-style-type: none"> • Sofisticazione di vini generici, e talora a Doc, per zuccheraggio e/o annacquamento • Frode in commercio per commercializzazione di vino di provenienza comunitaria come prodotto italiano
Oli	<ul style="list-style-type: none"> • Commercializzazione come extravergini di oliva di oli ottenuti per miscelazione con oli lampanti e deodorati o con oli di semi • Oli extravergini e vergini di oliva risultati all'analisi chimica o all'esame organolettico di categoria inferiore al dichiarato
Lattiero caseario	<ul style="list-style-type: none"> • Commercializzazione di formaggi di bufala o di pecora, sia a DOP che generici, ottenuti con impiego parziale di latte vaccino • Impiego, nella produzione di formaggi a DOP, di latte sprovvisto dei prescritti requisiti di rintracciabilità attestanti l'origine e provenienza
Ortofrutta	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di residui di prodotti fitosanitari in ortofruttili dichiarati da agricoltura biologica
Carne e prodotti a base di carne	<ul style="list-style-type: none"> • Mancato adempimento degli obblighi in materia di rintracciabilità dei prodotti • Vendita di conserve di carne ottenute da animali di specie diversa dal dichiarato
Cereali e derivati	<ul style="list-style-type: none"> • Commercializzazione di riso di varietà diversa dal dichiarato o con difetti superiori alle tolleranze di legge
Uova	<ul style="list-style-type: none"> • Detenzione di ovo-prodotti privi di tracciabilità ed in cattivo stato di conservazione
Conserve vegetali	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di principi attivi in conserve di pomodoro dichiarate da agricoltura biologica
Miele	<ul style="list-style-type: none"> • Produzione e commercializzazione di mieli uniflorali aventi origine botanica e caratteristiche organolettiche non rispondenti alla categoria dichiarata

arrecare necessariamente danno alla sua salute. Esempi di frodi sono:

- **Alterazioni:** sono modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche di un alimento, dovute a processi degenerativi spontanei provocati da errate modalità di gestione o conservazione. Un esempio di frode è la vendita di olio rancido.
- **Adulterazioni:** la modifica della composizione di un alimento sottraendo o aggiungendo componenti senza dichiararlo. Le adulterazioni hanno riflessi commerciali e igienico-nutrizionali; in alcuni casi mettono a rischio la salute. Esempi sono la vendita di latte scremato per latte intero o di vino addizionato con acqua o con alcool metilico.
- **Sofisticazioni:** consistono nell'aggiunta

di sostanze con lo scopo di migliorare l'aspetto o di coprire difetti. Esempi sono l'aggiunta di solfiti nelle carni per ravvivarne il colore, o mozzarella trattata con perossido di benzoile per renderla più bianca.

- **Contraffazioni:** consistono nel formare ex novo un alimento con l'apparenza della genuinità ma prodotto con sostanze diverse, per qualità o quantità, da quelle di cui normalmente è composto. Esempi sono la vendita di prodotti scongelati per freschi o la vendita di olio di semi per olio di oliva. I prodotti più coinvolti nelle frodi alimentari sono quelli con denominazione Dop e Igp, i prodotti biologici e i vini. Per affrontare il problema e potersi difendere sono necessarie la conoscenza scientifica

Oltre 7.000 forme di Grana Padano adulterate e contraffatte

Nel marzo 2016, un'indagine dei Nas di Brescia ha comportato un sequestro di oltre 7.000 forme di Grana Padano (ancora in fase di stagionatura) e la denuncia di diverse decine di persone per adulterazione e contraffazione di latte contaminato da aflatossine che, anziché essere distrutto, veniva miscelato con latte idoneo in modo da rendere conformi i dati fuori norma. Le aflatossine sono micotossine prodotte da funghi, come l'*Aspergillus Flavus*, che spesso contaminano mais, granaglie, semi oleaginosi. Le vacche da latte, nutrendosi di mangime contaminato, metabolizzano le aflatossine B1 e le trasformano in

aflatossine M1. La B1 è classificata dallo Iarc (International Agency for Research on Cancer) come sicuramente cancerogena, mentre la forma M1 che si può trovare nel latte è classificata come possibile cancerogeno. Secondo il Reg. CE 1881/2006 il tenore massimo di aflatossine contenute nel crudo, trattato termicamente e destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte è di 0,050 µg/Kg. Il superamento dei limiti deve essere segnalato alle autorità sanitarie entro 12 ore e il latte avviato alla distruzione. Il latte inadatto non può essere diluito con altro idoneo per abbassare i valori e rendere la partita commerciabile.

e la consapevolezza: gli Osa (Operatore del settore alimentare) devono essere consapevoli del ruolo svolto nella produzione, trasformazione e somministrazione di alimenti sicuri. È quindi necessario che essi siano formati adeguatamente per essere in grado di fornire informazioni utili su eventuali pratiche fraudolente da condividere con le forze dell'ordine. Bisogna poi facilitare lo scambio rapido di informazioni con i Paesi terzi riguardo ai beni in ingresso o in uscita dall'Unione Europea. Infine, è indispensabile assicurare che le sanzioni per le frodi alimentari abbiano un effetto deterrente, colpendo severamente i profitti illeciti realizzati o presunti.

Diverse sono le autorità coinvolte nella difesa contro le frodi alimentari, tra cui la Polizia, la Guardia di finanza, l'Agenzia delle dogane e altri Corpi speciali come Nas (Nuclei anti sofisticazioni e sanità), Nac (Nuclei antifrodi Carabinieri) e Naf (Nucleo agroalimentare e forestale). Il principale riferimento per la tutela del Made in Italy è l'Icqr (Ispettorato Cen-

trale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari) del ministero delle Politiche agricole, che opera in ambito nazionale, europeo e mondiale sia sul mercato tradizionale che sul web; (tramite l'e-commerce si sta verificando un incremento delle frodi a causa della difficoltà di controllo del commercio telematico). L'Icqr è una delle maggiori Autorità di polizia giudiziaria europea in materia agroalimentare: nel solo 2015, secondo il Report Attività 2015 Icqr, sono state inoltrate 255 notizie di reato all'Autorità giudiziaria e operati 676 sequestri, per un valore economico di oltre 68 milioni di euro e un quantitativo complessivo di prodotti sequestrati pari a circa 77.000 tonnellate. L'impegno continuo delle Forze dell'ordine, del Legislatore e degli Osa, unito a una sempre maggiore attenzione da parte del consumatore, costituiscono un valido presupposto per contrastare le frodi alimentari, che purtroppo resteranno difficili da eliminare a causa della complessità della problematica e degli ingenti interessi economici in gioco. ✱

50

miliardi di euro
il giro d'affari
annuo dell'Italian
sounding



68

milioni di euro
il valore degli
alimenti falsi Made
in Italy sequestrati
nel 2015



leader della comunicazione integrata per il mondo horeca & retail



eventi e formazione
oltre 21mila
partecipanti all'anno
convegni, webinar,
concorsi, corsi, libri



il mondo del web
più di 1.200mila
visite al mese
magazine digitali, siti,
newsletter, banche dati



community
oltre 60mila
interazioni social