

Contraffazione e contrabbando nel settore agroalimentare

A) La contraffazione

La contraffazione nel settore agroalimentare comprende diverse attività illegali finalizzate a:

- procurare reddito dalla commercializzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione mediante trattamenti che ne modifichino artificiosamente il gusto e l'aspetto;
- procurare maggior reddito dalla commercializzazione di prodotti di bassa qualità dichiarando nell'etichetta caratteristiche non veritiere (indicazioni geografiche, denominazioni d'origine, requisiti dietetici, provenienza da agricoltura biologica, ecc.).

Definizioni

Il "rapporto MISE - Iperico 2014" precisa che la contraffazione dei prodotti agroalimentari si può concretizzare in:

- alterazioni della composizione e dei caratteri organolettici dovute a cattiva conservazione;
- adulterazioni mediante trattamenti che modificano le caratteristiche organolettiche;
- sofisticazioni mediante aggiunta di sostanze che migliorano aspetto e qualità del prodotto;
- falsificazioni mediante comunicazione di caratteristiche non rispondenti alla verità.

La contraffazione dei prodotti agroalimentari, dunque, consiste nell'immissione in commercio di:

- prodotti non dannosi per la salute ma non rispondenti alle caratteristiche dichiarate;
- prodotti dannosi per la salute, tanto più non rispondenti alle caratteristiche dichiarate.

La contraffazione dei prodotti agroalimentari è realizzata:

- da imprese italiane operanti sul territorio nazionale, anche con finalità di esportazione verso mercati esteri;
- da imprese italiane operanti in altri paesi con legislazioni più favorevoli in materia di tutela della qualità;
- da imprese straniere operanti all'estero, anche con finalità di esportazione verso l'Italia.

Tutte sfruttano l'alta reputazione dei prodotti agricoli e alimentari italiani, per trarre vantaggio dalla commercializzazione di specialità similari di bassa qualità (se non addirittura nocive per la salute) dichiarate come autenticamente italiane. Tutte danneggiano i produttori onesti, la reputazione dei prodotti "veri", l'economia legale dell'agroalimentare mediante sottrazione di fatturato e di posti di lavoro.

Il quadro istituzionale

Fra il 2009 e il 2010 il quadro istituzionale nazionale impegnato nel monitoraggio e nel contrasto della contraffazione si è dotato di alcuni strumenti specifici:

- la creazione, presso il Ministero dello Sviluppo Economico, della Direzione Generale per la lotta alla Contraffazione;
- l'insediamento della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione e della pirateria in campo commerciale;
- l'istituzione del Consiglio Nazionale Anticontraffazione.

L'attività di repressione è svolta da Agenzia delle dogane, Guardia di Finanza, Carabinieri del NAS e del NAC, Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione frodi del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, Corpo Forestale dello Stato, Polizia di Stato, Capitanerie di Porto, Polizie delle province autonome e Polizie locali.

Il principale strumento di monitoraggio della contraffazione è il data-base Iperico, gestito dal Ministero dello Sviluppo Economico, che registra annualmente gli illeciti riconducibili alla contraffazione, le relative sanzioni, la consistenza e il valore dei sequestri.

Un fenomeno in crescita

Diversi studi di enti di ricerca, organizzazioni di categoria e associazioni contribuiscono alla conoscenza del fenomeno contraffazione nei suoi aspetti generali e settoriali, quantitativi ed economici. I dati disponibili, pur confermando la notevole rilevanza della contraffazione, presentano spesso notevoli disomogeneità derivanti da diversi criteri nella definizione della materia.

Di seguito (tabelle 1, 2,3) sono riportati i dati più recenti sulla illegalità nel settore agroalimentare, rilevati in Italia da Legambiente sulla base dei controlli effettuati dai Carabinieri per la Tutela della salute e delle Politiche agricole, dalla Guardia di finanza, dal Corpo forestale dello Stato, dalle Capitanerie di porto e dalle Polizie provinciali.

Gran parte degli illeciti è da ricondurre ad attività collegate alla contraffazione e al contrabbando.

	Controlli	Illeciti	Denunce	Infrazioni	Denunce	Arresti	Valore dei
	Controlli	amministrativi	amministrative	penali	penali	Arresti	sequestri (€)
Acque e Bibite	843	221	401	30	36	0	5.390.100
Alimenti							

Tabella 1 - L'illegalità nel settore agroalimentare in Italia (2014)

Acque e bibite	043	221	401	30	30	U	3.390.100
Alimenti Dietetici e vari	4.573	1.088	1.990	146	256	1	37.538.891
Zootecnia e carni	4.833	1.096	1.789	393	785	4	143.767.126
Cereali, farine, pane e pasta	7.066	2.151	3.294	287	399	0	65.555.451
Latte e derivati	2.444	491	675	179	447	6	45.637.690
Olii e grassi	1.357	159	208	19	31	0	7.539.672
Ortofrutta e conserviero	289	49	8	3	3	0	12.592
Vini e alcolici	2.160	333	450	64	142	0	16.723.514
Prodotti ittici	141.792	6.467	1.035	5.934	353	0	31.640.135
Conserve alimentari	609	101	157	32	45	0	12.809.148
Frodi nel commercio	11.469	314	312	122	8.495	59	2.981.282.713
Organismi geneticament e modificati (OGM)	1.020	17	25	3	5	0	0
Ristorazione	12.654	4.512	7.719	546	751	1	87.226.045
Tabacco	10	6.744	7.006	3	0	8	0
Tracciabilità e rintracciabilità	1.690	364	360	29	25	0	0
Etichettatura	1.618	250	249	6	13	0	0
IGP e DOP	997	42	42	8	5	0	0
Agricoltura biologica	145	8	8	1	1	0	0
Igiene alimentare	1.003	149	163	27	27	0	0
Prodotti per l'agricoltura	1.412	165	205	71	79	0	5.252.040
Frodi su fondi UE e aiuti per paesi in via di sviluppo	8.279	113	96	82	3.019	47	161.102.712
Totale	206.263	24.834	26.192	7.985	14.917	126	3.601.477.829
· Jtaic	_00.203	2-1.00-7	20.132	,.,,,,	1-1.517	120	3.001.777.023

Fonte: elaborazione Centro Studi Confagricoltura su dati Legambiente - Rapporto Ecomafie 2015 (dati 2014)

Tabella 2 - Sequestri nel settore agroalimentare in Italia (2014)

Strutture chiuse e	949			
sequestrate	343			
Kg/litri merce	13.220.261			
sequestrata	13.220.201			
Confezioni/capi	291.501.384			
sequestrati	291.301.364			
Attrezzi e reti per la	8.925			
pesca sequestrati	0.925			

Fonte: Legambiente - Rapporto Ecomafie 2015 (dati 2014)

Rispetto all'anno precedente (tabella 3) il valore dei sequestri è aumentato di circa otto volte, e il valore dei contributi illecitamente percepiti di 24 volte.

Tabella 3 - Il business illegale nel settore agroalimentare in Italia (€)

2013	2014	var. % 2014/2013
447.174.791	3.601.477.829	+705%
6.744.999	51.280.715	+660%
21 204 520	21 222 145	+0%
21.594.529	21.332.143	+0/0
20 244 126	602 002 010	+2309%
26.344.130	002.802.819	+2309%
503.660.468	4.356.893.509	+765%
	447.174.791 6.744.999 21.394.529 28.344.136	447.174.791 3.601.477.829 6.744.999 51.280.715 21.394.529 21.332.145 28.344.136 682.802.819

Fonte: Legambiente - Rapporto Ecomafie 2015 (dati 2014)

Secondo un precedente studio condotto dal CENSIS (tabella 4), il fatturato della vendita in Italia di prodotti agroalimentari contraffatti, nel 2012, era stimato in 1.035 milioni di euro, in flessione rispetto al 2010 (-9,8%), posizionandosi al terzo posto dopo la contraffazione dell'abbigliamento (2.243 milioni) e dei DVD/CD audio e video (1.786 milioni).

Lo stesso studio stimava (tabella 5) che la contraffazione in Italia nel settore agroalimentare equivalesse, nel 2012, ad una produzione lecita di oltre tre miliardi di euro, per un valore aggiunto poco superiore al miliardo, e per oltre 21 mila posti di lavoro.

Tabella 5 - Stima del'impatto della contraffazione sulle principali variabili economiche del settore agroalimentare in Italia

Domanda perduta (MLN di Euro)	1.035
Impatto sulla produzione (MLN di Euro)	3.042
Impatto sul valore aggiunto (MLN di Euro)	1.008
Impatto sull'occupazione (posti di lavoro)	21.101

Fonte: Censis 2012

L'enorme incremento dei prodotti agroalimentari sequestrati dalle forze dell'ordine nel periodo 2012-2014 (in valore, più di 46 volte nel 2014 rispetto al 2012 secondo i rapporti Ecomafie di Legambiente) induce a ritenere che il valore della contraffazione di settore stimato dal Censis nel 2012 sia oggi largamente superato.

Nella tabella 6 sono indicati i quantitativi di prodotti agroalimentari sequestrati nel triennio 2010-2012 da Agenzia delle dogane, Guardia di finanza, Carabinieri del NAS e del NAC, Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione frodi - ICQRF - del Mipaaf, secondo i diversi tipi di violazione rilevata, e le variazioni percentuali fra il 2010 e il 2012. Queste ultime presentano valori negativi, e soprattutto positivi, molto rilevanti dipendenti dalla elevata "mobilità" sia delle pratiche illecite sia dell'attività investigativa.

Tabella 6 - Prodotti agroalimentari sequestrati in Italia per tipo di violazione (1 kg = 1 lt = 1 pezzo)

	Pezzi sequestrati nel	Var. 2012/ 2010
	periodo 2010-2012	vai. 2012/ 2010
Frodi agroalimentari	56.366.332	+48,67%
Frodi sanitarie e commerciali	19.739.063	+254,80%
Agropirateria	17.880.376	-44,80%
Contraffazione	10.098.517	-46,24%
Sofisticazioni	3.096.262	-98,74%
Made in Italy	3.045.640	+325,66%
Sicurezza alimentare	477.160	+588,63%
Totale	110.703.350	-

Fonte: Ministero dello sviluppo economico - Iperico 2012

Un sondaggio condotto dall'istituto Format per il Ministero dello Sviluppo Economico nel settembre del 2012, su un campione di 1000 imprese del settore agroalimentare con più di 10 addetti, ha evidenziato (tabella 7) che il 41,8% delle imprese ha subìto almeno una contraffazione di propri prodotti in Italia. Le imprese con maggiore occupazione, cioè con almeno 250 dipendenti, subiscono ancora di più il fenomeno: praticamente tre quarti di esse dichiarano di aver subito contraffazione.

Tabella 7 - Sondaggio nelle imprese: i vostri prodotti sono mai stati contraffatti in Italia?

Addetti	Sì
10-49	39%
50-249	55%
oltre 249	75%
Totale	41,80%

Fonte: Format 2012

Non è possibile disporre di dati certi sulla dimensione economica della contraffazione dell'agroalimentare italiano realizzata all'estero. La stima di ICE e Federalimentare 2010 (tabella 8), quantifica in 60 miliardi di euro, attribuendone 6 alla contraffazione in senso stretto e 54 al cosiddetto "Italian sounding" cioè alla presentazione come fossero di provenienza italiana di prodotti ottenuti sul posto, più o meno simili a specialità agroalimentari italiane e riportanti segni, termini o simboli evocativi del nostro Paese.

Tabella 8 - Valore della contraffazione dei prodotti agroalimentari italiani e dell'Italian Sounding (2010 - miliardi di euro)

	UE	Asia e Oceania	Nord e Centro America	Sud America	Totale
Contraffazione	1	1	3	1	6
Italian Sounding	21	4	24	5	54
Totale	22	5	27	6	60

Fonte: ICE-Federalimentare 2010

Il Centro Studi Confagricoltura, tenendo conto dell'evoluzione dei consumi agroalimentari a livello globale, stima che nel 2014 i prodotti agroalimentari contraffatti o "allusivi" al *Made in Italy* nel mondo rappresentino un mercato complessivo di quasi 70 miliardi di euro, di cui circa il 10 per cento riferibili alla contraffazione e il 90 per cento all'*Italian sounding* (tabella 9).

Tabella 9 - Valore della contraffazione dei prodotti agroalimentari italiani e dell'Italian Sounding (2014 - miliardi di euro)

	UE	Asia e Oceania	Sud America	Nord e Centro America	Totale
Contraffazione	1,1	1,4	3,4	1,1	7,0
Italian Sounding	23,3	5,4	27,4	5,5	61,6
Totale	24,4	6,8	30,8	6,6	68,6

Fonte: elaborazione centro studi di Confagricoltura

Di seguito sono indicati i prodotti maggiormente oggetto di contraffazione e le relative più frequenti pratiche illegali (MISE-Iperico 2014)

Vini:

- ottenuti dalla fermentazione di zuccheri di natura diversa da quelli dell'uva (pratica vietata in Italia ma ammessa in altri paesi dell'UE);
- aggiunta di coloranti;
- aggiunta di alcol metilico (metanolo) per aumentarne la gradazione;
- aggiunta di conservanti antiossidanti illegali come acido borico e acido salicilico;
- aggiunta di aromatizzanti;
- aggiunta di antigelo (glicole dietilenico) per aumentarne la morbidezza ed il corpo;
- qualità inferiore a quella dichiarata in etichetta;
- eccesso di anidride solforosa o gradazione alcolica inferiore a quella prevista.

Olio extravergine di oliva:

- olio extravergine contenente oli raffinati, sia di oliva che di semi;
- oli con tenori analitici non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari;
- oli di semi variamente colorati che possono venire spacciati per oli di oliva.

Miele:

- aggiunta di zuccheri di altra origine;
- vendita di un miele di una origine botanica diversa da quella dichiarata;
- vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani.

Formaggi:

 aggiunta di grassi, soprattutto margarina, per ottenere la quantità lipidica richiesta da quel particolare formaggio che si vuole ottenere;

- aggiunta di fecola o di farina di patate o di amidi per aumentarne il peso;
- aggiunta di pectine e gomme viniliche ai formaggi molli per conferire maggiore compattezza;
- aggiunta di formaldeide ai formaggi duri a scopo disinfettante per mascherare difetti di lavorazione dovuti all'utilizzo di latte scadente;
- vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a Denominazione di Origine Protetta DOP;
- formaggi pecorini contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino;
- formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi);
- attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni;
- aggiunta di sostanze coloranti o minerali.

Mozzarella:

- impiego di "caseine industriali magre" o di "latte in polvere ad uso zootecnico";
- nelle mozzarelle a denominazione di origine tipica o protetta o garantita vengono impiegate cagliate di origine estera (cagliate lettoni, ungheresi, polacche o di altri Paesi UE);
- mozzarelle di bufala contenenti percentuali più o meno elevate di latte vaccino.

Latte:

- annacquamento;
- tenore di grasso differente rispetto a quello dichiarato in etichetta;
- aggiunta di acqua ossigenata per ridurre una carica batterica elevata;
- commercializzazione di latte per neonati contenente proteine di soia geneticamente modificata;
- trattamenti di risanamento non consentiti;
- utilizzo di latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali;
- latte fresco ottenuto da latti precedentemente pastorizzati;
- utilizzo di latte in polvere ricostituito (con latte in polvere per uso zootecnico);
- latte pastorizzato più volte;
- utilizzo improprio di diciture come «naturale», «bio», «eco», evocanti il metodo di produzione biologico in prodotti invece del tutto convenzionali;
- presenza di colostro o latte mastitico.

Pasta:

- uso di farine di grano tenero (compromette le qualità organolettiche della pasta);
- impiego di altri cereali meno costosi (e conseguente decadimento qualitativo);
- uso di semole di qualità scadente o avariate;
- aggiunta di coloranti o di additivi chimici per imitare le paste speciali o le paste all'uovo o per mascherare il tipo di sfarinato usato.

Pane:

- vendita di pane a pezzi e non a peso;
- vendita di pane ricco di umidità (e quindi più pesante);
- vendita di pane speciale con l'impiego di grassi diversi da quelli consentiti.

Riso:

- varietà di pregio minore a quella indicata;
- miscela di diverse varietà;
- vendita di riso proveniente dall'estero come se fosse prodotto nazionale;
- risi mal selezionati con aggiunta di chicchi rotti e elementi estranei, mal conservati o vecchi.

- Carne e salumi:
- vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze non consentite (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-antagonisti);
- vendita di carni contenenti residui di medicinali il cui trattamento non è stato dichiarato;
- vendita di carni della stessa specie ma di qualità diversa (vitello adulto per vitello);
- vendita di tagli meno pregiati per tagli pregiati (es. lombata del quarto anteriore per filetto);
- vendita di salumi generici con nomi che ricordano quelli DOP/IGP (simili o fraudolentemente falsi).

Uova:

- uova riportanti una data di preferibile consumo superiore ai 28 giorni consentiti;
- uova differenti per categoria di peso;
- uova conservate in frigo e vendute come fresche.

Pesce:

- insufflazione di aria per fare sembrare i pesci più nutriti;
- impregnazione con acqua per farli aumentare di peso;
- trattamento con nitrato di potassio (salnitro) per ravvivarne il colore e fare sembrare il pesce fresco;
- uso di coloranti artificiali;
- pesce venduto con nome non rispondente alla qualità reale (ad esempio tonno affumicato venduto come salmone affumicato);
- ravvivamento del colore delle branchie mediante un trattamento con anilina e ammoniaca;
- utilizzo di conservanti illegali;
- pesce venduto scongelato per fresco;
- vendita di prodotti congelati coperti da glassatura senza l'indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura;
- vendita di prodotti di allevamento per prodotti catturati in mare.

B) Il contrabbando

La commercializzazione di prodotti agroalimentari contraffatti si affianca, con sempre maggior frequenza, ad attività di contrabbando, finalizzate ad eludere controlli igienico-sanitari e sulla denominazione d'origine, dazi doganali e altri obblighi fiscali.

Si tratta di due fenomeni distinti che hanno anche potenzialità di diffusione molto differenti, legate ai diversi canali distributivi.

L'immissione in commercio dei prodotti contrabbandati (e generalmente contraffatti) avviene soprattutto tramite negozi, piccoli supermercati e ristoranti, spesso gestiti dalla malavita organizzata. La Grande Distribuzione Organizzata dispone di sistemi di controllo della tracciabilità che generalmente la "proteggono" da forniture di provenienza illegale. Questa circostanza limita l'espansione del fenomeno, visto che il 72,4% dei consumi alimentari è canalizzato attraverso la GDO (Federdistribuzione 2014).

Il fenomeno del contrabbando nell'agroalimentare riguarda sia l'esportazione in Italia da parte di produttori stranieri, sia l'esportazione all'estero da parte di produttori italiani.

Gli illeciti che lo riguardano si stanno radicando nel settore agroalimentare, con il coinvolgimento della malavita organizzata, richiamando la necessità di una tempestiva azione di contrasto che eviti l'espansione del fenomeno.

Conclusioni

La produzione di specialità agroalimentari italiane, in vario modo contraffatte, commercializzate illegalmente, o imitate e presentate come "italiane" (*Italian Sounding*) è in sensibile aumento, in Italia e soprattutto nel Mondo. Si stima che le vendite all'estero di falso agroalimentare italiano producano un fatturato pari a poco meno del doppio rispetto a quello dell'esportazione dell'agroalimentare italiano autentico.

La diffusione delle vendite tramite internet (*e-commerce*) contribuisce alla crescita del fenomeno e pone nuovi problemi di controllo e di repressione.

I provvedimenti in materia di contrasto della contraffazione e del contrabbando, peraltro in fase già avanzata di elaborazione, devono rafforzare :

- l'informazione ai consumatori sui pericoli per la salute connessi al consumo di prodotti illegali;
- l'informazione alle imprese sulla tutela della proprietà intellettuale;
- la specializzazione dei magistrati e l'attività dei tribunali per la tempestiva applicazione di sanzioni civili e penali;
- le sanzioni, tenendo conto che dietro la distribuzione illegale di prodotti contraffatti ci sono grandi organizzazioni criminali e strategie mirate a ridurre al minimo le conseguenze dei controlli (quantità sequestrate e, appunto, sanzioni);
- la vigilanza sul falso "Made in Italy".