

ALIMENTA^{ESD}

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 3

Anno XIX

Marzo 2011

Mensile

DOP E IGP

Il problema della concorrenza *intra-brand*

Sono ancora timide ed isolate le iniziative di singoli consorziati, titolati di una DOP, per la promozione della propria produzione aziendale. Iniziative viste con favore dal mercato, perché giustificate da peculiarità insite in particolari produttivi (compreso il "*prodotto primario*" oggetto della trasformazione). Malviste invece da gran parte dei consorziati e dai reggitori consortili. Il che si spiega bene considerando che i primi si sentono al sicuro sotto l'egida del marchio consortile, a protezione di una produzione indistinta ed i secondi diffidano, per naturale spirito di conservazione, di ogni forza periferica tendente a sottrarsi al potere centrale.

Quieta non movere dunque.

Si ripropone così l'interrogativo se la funzione dei consorzi a tutela delle DOP debba intendersi come organizzazione fra imprenditori che si accordano per dare regole comuni alla loro attività produttiva oppure, con interpretazione diabolica, se la funzione debba intendersi come "regolatrice" della concorrenza all'interno dello stesso ambito consortile, la concorrenza *intra-brand* appunto. Il verbo "regolare" ha, fra gli altri significati, quello di "ridurre, limitare dando una regola" che mi sembra il più veritiero, considerate le insistenti richieste dei Consorzi di tutela sul governo dell'offerta produttiva, cui non presta orecchio la Commissione Ue che lo ritiene, invece, "contingentamento della produzione". Pratica questa già condannata dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato che ha censurato questo meccanismo identificandolo come limitazione delle capacità imprenditoriale dei singoli consorziati.

(segue)

SOMMARIO

F. Casalnuovo, A. Scognamiglio

Il ruolo del laboratorio d'analisi nei controlli microbiologici dei prodotti alimentari deteriorabili (51)

R.M. Marianella, A. Faberi, M.G. De Cicco

Un nuovo parametro di qualità per gli oli extra vergini di oliva: gli alchil esteri (53)

E. Gatto

Il sistema dei controlli in Italia: l'attività dell'Ispettorato della Tutela della Qualità e Repressione Frodi nel 2010 (55)

D. Cortassa, S. Gentili

Vino bio e viticoltura bio: in attesa di una normativa comune europea (59)

M. Saracco

Disposizioni generali per l'etichettatura del miele (64)

A. Macrì

Alimenti e pubblicità (69)

- UNC. Richiesta di intervento ad AGCM su spot televisivo CocaCola.

a cura di Istituto Bromatologico Italiano

Direttore responsabile: Antonio Neri

ASSOCIATO



Unione Stampa Periodica Italiana

Accade così che la forza costrittiva del Consorzio costituisca soggettivo impedimento ad autonome iniziative volte a distinguere la produzione del consorziato da quella degli altri consorziati. E questo è male perché se è vero che nell'ambito di una categoria di prodotti le proprietà essenziali sono comuni tuttavia bisogna tener conto di quella produzione che si differenzia per proprietà non essenziali. Ciò è tanto più vero quando si tratti di specialità agroalimentari (legate ad una tradizione di scuola che conta sull'abilità di singoli operatori che della manualità hanno fatto un'arte) per le quali le proprietà qualitative, impossibili a codificarsi in un disciplinare, assumono valore caratterizzante, talora addirittura sostanziale.

Contrastare questa volontà di distinguersi, del tutto naturale nel comune sentire del significato di impresa, oggi considerata dalla Commissione Ue nel "Pacchetto Qualità" (DOP e IGP comprese) con il riconoscimento di un ventaglio di "termini riservati facoltativi", produce il deleterio effetto di appiattare la qualità del bene che si pretende tutelare. Come ampiamente dimostrato dall'abnorme numero di registrazioni DOP e IGP (171 e 102 rispettivamente – fonte ALIMENTALEX) che

vede il nostro Paese largamente in testa alla lista comunitaria. Il che spiega anche la forsennata corsa di campanile alla rivendicazione di quei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" che, affidati a scelte regionali, sono raccolti in quello speciale registro cui è devoluta la funzione di discarica dei falliti tentativi di accedere all'empireo delle denominazioni e indicazioni protette.

E dunque quanto mai opportuno cade il riconoscimento di quei "termini riservati facoltativi" del "Pacchetto Qualità" allo studio, che dovranno pur essere "codificati" perché esiste il rischio di confondere le idee al consumatore. Come dimostrato dall'esperienza storica e recente dei prodotti di largo consumo che li vedono sottomessi più ai sotterfugi illusionistici imposti dai maghi del marketing che alle leggi, non scritte, dell'etica commerciale.

Sulla concorrenza *interbrand*, cioè fra Consorzi di tutela di una DOP dello stesso genere, ci intratterremo in altra occasione.

Antonio Neri

RECENSIONI

I MAGNIFICI 20. I buoni alimenti che si prendono cura di noi

Autore Marco Bianchi – Adriano Salani Editore Spa – Vol. 21x14 pagg. 178 Euro 14,00

Che una buona alimentazione sia fondamentale per la salute lo si sa da sempre. In che misura lo sia e perché, è oggetto e patrimonio della ricerca scientifica, i cui risultati trovano oggi sempre maggiore risonanza nei media e rispondenza nella sensibilità delle persone. Con gli alimenti si può non solo fare prevenzione ma persino curare, nel senso etimologico del "prendersi cura"; è questo il campo di una nuova disciplina, la "nutraceutica", in cui si incontrano "nutrizione" e "farmaceutica". Scritto da un ricercatore che da anni studia l'impatto delle diverse sostanze sulle nostre cellule, questo libro risponde alla domanda fondamentale di chiunque si avvicini al tema "alimentazione e salute": *Quali sono gli alimenti che "curano" di più e meglio?* Ecco allora i Magnifici 20, famiglie tanto assortite quanto ricche di virtù, che si

tratti di vitamine, minerali, acidi grassi ma generose anche di colori, sapori, profumi e consistenze. E siccome, oltre ad essere uno scienziato, il nostro autore è appassionato di cucina e instancabile sperimentatore tra i fornelli, scopriremo che i Magnifici 20 non sono "buoni" solo perché fanno bene: diventano cibo e si trasformano in bontà.

Marco Bianchi, diplomato tecnico in Ricerca Biochimica ha studiato Monitoraggio delle Trasformazioni Alimentari. Lavora presso la Fondazione ITOM – Istituto FIRC (Fondazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) di Oncologia Molecolare di Milano. Obiettivo delle sue ricerche, i meccanismi molecolari che portano a ammalarsi una cellula sana.

IL RUOLO DEL LABORATORIO D'ANALISI NEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI DETERIORABILI

F. Casalnuovo, A. Scognamiglio - Laboratorio Alimenti Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno – Sezione di Catanzaro

La salubrità e sicurezza degli alimenti è una priorità che costituisce impegno già di per sé molto articolato, reso ancora più pressante dall'attuale intenso scambio di merci. Il che determina la continua emissione di atti legislativi finalizzati a rendere sempre più efficace il complesso sistema del controllo degli alimenti nei singoli Stati. La stessa Unione Europea ha regolamentato il sistema dei controlli e della sorveglianza della produzione alimentare attraverso le norme contemplate nel cosiddetto "Pacchetto igiene". Continuamente integrato e modificato nel corso degli anni, questo contesto normativo comunitario è apparso da subito come il risultato della mediazione tra i molteplici e diversi interessi politici ed economici degli Stati Membri dell'Unione e quindi come tale non esaustivo. Con la Relazione Speciale n. 14/2010, " *La gestione del sistema dei controlli veterinari sulle importazioni di carne da parte della Commissione dopo le riforme del 2004 della normativa in materia d'igiene*", la Corte dei Conti Europea è intervenuta sull'argomento, sottolineando tra l'altro che "omissis.....l'attuazione del "pacchetto igiene" del 2004 ha subito ritardi e deve essere tuttora completata per quanto riguarda alcuni aspetti normativi importanti". In risposta a tali rilievi della Corte, la Commissione Europea ha assicurato di aver già avviato l'esercizio di semplificazione e revisione della legislazione, anche attraverso l'introduzione di requisiti normativi più uniformi e più accessibili per gli utenti. Il recepimento della suddetta normativa europea ed in particolare del Regolamento (CE) 2073/2005, ha generato non pochi problemi legati all'abrogazione, superamento o coesistenza della normativa nazionale, al punto che sia il Ministero della Salute che singole Regioni italiane sono dovuti intervenire con apposite circolari interpretative per cercare di portare un po' di chiarezza nel settore dei controlli del comparto alimentare.

Di questo bisogno di chiarezza ne è prova il recente insediamento di un tavolo tecnico presso il Ministero della Salute, con l'incarico di cercare di armonizzare le diverse normative comunitarie e nazionali al fine di semplificare ed ordinare il sistema del controllo alimentare. Un contesto così disarticolato ha inevitabilmente generato un confronto a volte aspro tra il controllo pubblico da un lato e gli Operatori del Sistema Alimentare (OSA) dall'altro, con il laboratorio d'analisi chiamato spesso a svolgere il ruolo di incontro/scontro delle diversità interpretative che inevitabilmente si generano in un tale contesto.

Tra le questioni più dibattute vi è senza dubbio quella relativa al ricorso dell'analisi unica non ripetibile sui campioni alimentari, in presenza di campione composto da unica aliquota per insufficiente quantità di prodotto disponibile, di campione a base di prodotto con scadenza ravvicinata, oppure di campione costituito da prodotto ad alta deteriorabilità (inferiore a 8 giorni).

In queste circostanze, il laboratorio deputato ad effettuare le analisi è chiamato a delle responsabilità e competenze che, a noi sembra, in qualche caso oltrepassano i confini del proprio ruolo.

Negli ultimi anni numerosi sono stati in merito i pronunciamenti della Giurisprudenza che, in diversi casi, prendendo spunto da irregolarità incorse nelle procedure di campionamento e di esecuzione delle analisi di laboratorio,

hanno di fatto annullato o ridimensionato le responsabilità del produttore/detentore/rivenditore pur in presenza di irregolarità igienico-sanitarie del prodotto alimentare campionato. Così come molto numerosi ed interessanti sono gli spunti di discussione offerti dalle pubblicazioni scientifiche in materia di campionamento e analisi di laboratorio degli alimenti. Il ricorso all'analisi unica non ripetibile dovrebbe aver luogo solo in presenza di campioni alimentari altamente deperibili, tali cioè da non consentire una eventuale analisi di seconda istanza, mentre i casi di campioni ad aliquota unica per insufficiente disponibilità di prodotto e con data di scadenza molto ravvicinata, trovano giustificato motivo solo in presenza di pericolo per la salute umana. Secondo le buone pratiche di campionamento, andrebbe infatti evitato il prelievo di un prodotto alimentare presente in quantità non sufficienti a formare un campione legale, oppure che presenti una data di scadenza ravvicinata al punto da non consentire una eventuale analisi di revisione, se non in presenza di inderogabili esigenze, quali episodi di tossinfezioni alimentari, allerte alimentari, contingenti situazioni di pericolo.

L'applicazione delle normative comunitarie per il controllo delle matrici alimentari ed in particolare il Reg. CE 2073/2003 per l'aspetto della Sicurezza Alimentare, prevede la formazione di campioni costituiti da almeno 20 unità campionarie omogenee; questo comporta spesso un giustificato malcontento del rivenditore alimentare al dettaglio, anche per via dei ripetuti prelievi a cui deve sottostare nel corso del tempo da parte dei diversi soggetti abilitati.

Ne consegue che la disponibilità di un prodotto prossimo alla scadenza può servire a mitigare il malcontento del rivenditore, privando però l'azienda produttrice dell'opportunità, in caso di campione irregolare, dell'analisi di revisione.

Diverso è invece il caso dell'analisi unica e non ripetibile di un prodotto deteriorabile. Il concetto di alimento deteriorabile è stato sufficientemente esplicitato dal Decreto Legislativo n. 123 del 03/03/1993 - *Attuazione della Dir. 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*, e dal D.M. del 16/12/1993 "*Individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali*".

Quest'ultimo, all'articolo 1 individua diverse tipologie di prodotti alimentari da classificare come deteriorabili già al momento del campionamento (comma 1) e demanda al laboratorio d'analisi l'accertamento della deteriorabilità di un prodotto qualora questa non sia sufficientemente definita in sede di prelievo (comma 2). Ciò comporta quindi l'obbligo per il soggetto prelevatore di accertare la sussistenza di una delle seguenti caratteristiche organolettiche del prodotto alimentare che si appresta a prelevare:

1. L'alimento possiede gli elementi di deteriorabilità e quindi tale caratteristica deve essere formalmente e chiaramente indicata sul verbale di prelievo;
2. L'alimento non rientra nelle categorie dei prodotti deteriorabili;
3. Sono presenti dubbi sulla deteriorabilità del prodotto da campionare (comma 2, art. 1, D.M. 16/12/1993).

Quest'ultima evenienza comporta per il laboratorio deputato ad effettuare le prove d'analisi, l'obbligo di accertare il grado di deteriorabilità del campione attraverso la determinazione dei valori di acidità (pH) e acqua libera (aW), su una aliquota di campione appositamente prelevata.

L'articolo 2 del D.M. 16/12/1993 al comma 2 prevede infatti che, qualora il prelevatore accerti la deteriorabilità del campione, oltre al prelievo della quinta aliquota destinata alla misurazione del pH e aW, deve inoltre riportare sul verbale di prelievo (di cui una copia va lasciata al detentore del prodotto unitamente ad un'aliquota), la dizione che *potrebbe trattarsi di alimento deteriorabile*.

In caso di dubbio sulla natura deteriorabile del prodotto campionato, è dunque previsto l'obbligo per il laboratorio di accertare preliminarmente il grado di deteriorabilità del campione mediante l'utilizzo dell'apposita aliquota. Questa fase può rappresentare un momento delicato e di responsabilità per il laboratorio, sia per una eventuale assenza della quinta aliquota e sia per la non prevista (e quindi non effettuata) comunicazione alla parte interessata dello svolgimento delle prove atte a stabilire la deteriorabilità del prodotto.

In questa fase, da cui dipende la classificazione del campione e quindi dell'iter procedurale analitico da intraprendere, non viene dunque previsto il diritto della parte a presenziare e, allo stesso tempo, l'obbligo del soggetto prelevatore a condividere la responsabilità con il laboratorio. A quest'ultimo infatti, nei casi si determini il ricorso all'analisi unica ed irripetibile, dovrebbero successivamente competere eventuali comunicazioni ufficiali alla parte interessata riguardanti il luogo, giorno e ora dove verranno svolti gli accertamenti analitici.

Al momento del campionamento il prelevatore può infatti pretendere per l'assenza dei criteri di deteriorabilità del prodotto e quindi non procedere alla formazione della quinta aliquota; viceversa, in sede di inizio analisi il laboratorio potrebbe valutare diversamente lo stato di conservazione o le caratteristiche organolettiche del prodotto e quindi trovarsi nella necessità di dover effettuare l'accertamento della deteriorabilità senza tuttavia disporre della quinta aliquota necessaria.

In seguito alla determinazione della deteriorabilità del campione attraverso la misurazione del pH e dell'aW, oppure sulla base del grado di conservazione del prodotto, il laboratorio potrebbe inoltre riscontrare una condizione del campione tale da non consentire l'effettuazione di una

eventuale analisi di revisione, secondo le modalità previste dall'art. 4 del DLgs n. 123/1963.

In tale situazione, il laboratorio in genere decide l'effettuazione dell'analisi unica non ripetibile e, attraverso formale comunicazione riportante il giorno, l'ora ed il luogo dove verranno svolte le analisi, invita la parte interessata a presenziare.

Poiché la misurazione del pH e dell'aW effettuate dal laboratorio sulla quinta aliquota costituiscono vere e proprie determinazioni analitiche fondamentali per la classificazione di un alimento e quindi della conseguente procedura d'analisi da adottare, non è fuori luogo chiedersi se in simili contesti sia proceduralmente corretto attribuire tutta la responsabilità decisionale al laboratorio, oppure se non sia auspicabile una compartecipazione diretta anche del soggetto prelevatore, attraverso ad esempio la determinazione congiunta del pH e aW al momento del conferimento del campione e l'annotazione dei risultati sul verbale di prelievo. In tali circostanze, un ulteriore aspetto non secondario potrebbe essere quello legato alla necessità di utilizzo di metodi di prova accreditati; questo potrebbe comportare l'invio del campione (o parte di esso) presso un laboratorio terzo e quindi una maggiore difficoltà nel mantenimento delle condizioni di conservazione del campione.

Infine, una ulteriore responsabilità per il laboratorio derivante dall'accertamento della deteriorabilità di un alimento è quello riguardante la comunicazione ai produttori e rivenditori della data, dell'ora e del luogo dove verrà effettuata l'analisi unica non ripetibile. In alcuni casi infatti, si tratta di prodotti alimentari di provenienza comunitaria o da paesi terzi, campionati alla vendita al dettaglio dove arrivano attraverso una serie di passaggi intermedi non sempre chiaramente indicati o comunque riconducibili a persone o società verso i quali esiste l'obbligo della comunicazione/convocazione. In tali casi il laboratorio deve cercare di far convivere l'obbligo di comunicazione alla parte con la necessità di effettuare prima possibile le analisi sul campione deteriorabile o con data di scadenza prossima.

In conclusione, in molte circostanze il laboratorio d'analisi diventa il collettore finale delle perplessità procedurali e legislative che caratterizzano l'articolato sistema del controllo alimentare. L'auspicio è quello che si riesca, in tempi accettabili, ad armonizzare e coordinare tutto il sistema, in particolare attraverso specifiche e chiare attribuzioni ai singoli organi di controllo e la semplificazione/integrazione dell'attuale legislazione inerente la sicurezza alimentare.

UN NUOVO PARAMETRO DI QUALITÀ PER GLI OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA: GLI ALCHIL ESTERI

Rosa Maria Marianella¹, Angelo Faberi², Maria Grazia De Cicco³

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari -
Direzione generale della prevenzione e repressione frodi

¹ Direttore Ufficio PREF IV - Indirizzo e coordinamento attività analitica e Laboratorio centrale di Roma

² Esperto chimico Laboratorio centrale di Roma

³ Esperto chimico Ufficio PREF IV

1. Premessa

La disciplina comunitaria in materia di controllo analitico degli oli di oliva, dettata dal Reg. (CE) 2568/91 e successive modifiche, è basata attualmente su circa 28 determinazioni che fissano le caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e organolettiche delle varie categorie di olio di oliva.

Questo regolamento nel delineare i parametri di qualità e genuinità degli oli di oliva, specifica quali metodologie analitiche devono essere applicate per la determinazione dei singoli parametri. Nel corso degli anni ha subito numerosi aggiornamenti e modifiche che hanno comportato l'introduzione di nuove metodiche di analisi e l'introduzione e/o la modifica di limiti legali di alcuni valori analitici.

E' da dire, a proposito dei metodi ufficiali, che l'iter di approvazione comporta un processo di sperimentazione e condivisione che si attesta su tempi lunghi, necessari non solo per lo sviluppo del metodo, ma soprattutto per la sua convalida scientifica nonché la verifica della sussistenza del carattere di mutuo riconoscimento, tale da non penalizzare particolari produzioni nazionali, comunque genuine.

E' ben immaginabile, quindi, come ogni introduzione di nuovi metodi o cambiamento di limiti scaturisca da un compromesso che ne permetta la sua unanime applicazione.

2. La novità legislativa

Dal 1 aprile 2011 si applicheranno le disposizioni dettate dal Reg. (UE) 61/2011 recante "*modifica al Reg. (CEE) 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad esso attinenti*". Una disposizione introdotta con lo scopo di rafforzare la qualità di tale prodotto alimentare ed al contempo aumentare le informazioni per il consumatore.

Con l'entrata in vigore del Reg. (UE) 61/2011 del 27 gennaio 2011, infatti, sarà disponibile un ulteriore strumento d'indagine per valutare correttamente la categoria merceologica degli oli extra vergini di oliva, che affiancherà, in sede di controllo analitico, le già numerose determinazioni attualmente disciplinate dalla normativa comunitaria e riguardanti le caratteristiche

chimico-fisiche e organolettiche delle varie categorie di olio di oliva.

La novità riguarda la misura del contenuto di metil ed etil esteri degli acidi grassi quale nuovo indicatore di qualità per i predetti oli, insieme al relativo metodo d'analisi.

Questo parametro aiuterà a distinguere gli oli extra vergini autentici da quelli prodotti a partire da materie prime di qualità discutibile e/o scadente.

3. Un po' di storia per inquadrare meglio l'argomento

La storia di questo parametro è relativamente recente.

L'idea originale si deve ai ricercatori spagnoli dell' "*Instituto de la Grasa*" di Siviglia che hanno ipotizzato, sulla base di documentazioni scientifiche, che in tutti gli oli extra vergini di buona qualità il contenuto di esteri alchilici è trascurabile.

Detto contenuto, aumenta invece nei prodotti ottenuti da olive di cattiva qualità e/o ammassate, che subiscono fenomeni fermentativi anaerobici, tali da sviluppare oltre ai caratteristici sentori sgradevoli anche quantità rilevanti di questi marker inodori e, comunque innocui per la salute.

A questo punto, quello che si suppone possa accadere è che il difetto venga eliminato con un opportuno processo tecnologico, "*la deodorazione*": gli oli tornano così ad avere caratteristiche organolettiche accettabili e sono pronti per la commercializzazione.

Questo processo però è assolutamente vietato per gli oli vergini e, purtroppo, le analisi fino ad oggi contemplate dalla normativa comunitaria, non permettevano la dimostrazione dell'impiego di questa pratica fraudolenta.

Fortunatamente, la deodorazione non riesce a rimuovere gli esteri alchilici, perché sono caratterizzati da un punto d'ebollizione più elevato e quindi il loro contenuto in un olio extra vergine si può considerare come un indicatore di qualità e/o genuinità.

A questo punto della storia, era indispensabile poter disporre di un metodo di analisi idoneo ad accertare l'illecito impiego della "*deodorazione*".

L'impegno si è quindi spostato in ambito del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI).

In questa sede sono state organizzate sperimentazioni per individuare/convalidare il metodo analitico e definirne le caratteristiche di precisione.

A questi studi collaborativi hanno preso parte molti laboratori internazionali e nazionali inclusi i Laboratori del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

L'esito positivo dei risultati ha persuaso il COI ad approvare all'unanimità il metodo ed a renderlo ufficiale.

L'interesse si è poi spostato sul limite massimo di esteri alchilici, da associare alla categoria merceologica degli extra vergini.

In conclusione, si è ritenuto di scegliere in prima battuta un approccio prudente, quello varato appunto dal Reg. (UE) 61/2011.

Infatti, secondo la norma commerciale COI, ripresa integralmente all'art. 2 del Reg. (CEE) 2568/91 e successive modificazioni il risultato d'analisi deve essere direttamente confrontato con il relativo limite tabulato, senza considerare alcun ulteriore margine di tolleranza. Ovvero il limite indicato nella norma, già contiene il fattore di garanzia (incertezza di misura) collegato con la variabilità statistica del metodo.

Sono stati individuati quindi dal COI dei valori guida, partendo da rilevazioni delle quantità medie di alchil esteri presenti negli oli extra vergini provenienti da diversi studi in più paesi del Mediterraneo.

Queste le decisioni assunte: per gli oli extra vergini è stato stabilito un limite pari a 75 mg/kg di alchil esteri (EMAG+EEAG), al cui superamento si deve valutare la condizione supplementare costituita dal rapporto degli esteri etilici ed esteri metilici (EEAG/EMAG) che deve essere inferiore al valore di 1,5. Infine al superamento del ulteriore valore soglia di 150 mg/kg (EEAG+EMAG) il campione è considerato irregolare indipendentemente dal sopra menzionato rapporto.

È importante sottolineare che i suddetti due limiti COI - 75 mg/kg di alchil esteri (EMAG+EEAG) - e 150 mg/kg (EEAG+EMAG), sono stati recepiti integralmente dalla Comunità europea con il Reg. (UE) 61/2011.

4. Conclusioni

Numerose polemiche hanno accompagnato l'entrata in vigore del regolamento 61/2011. Alcuni articoli tratti da rassegna stampa specializzata hanno riportato titoli del

tipo : "*.. è stato legalizzato l'olio deodorato..* " altri, hanno postulato che il valore limite consentito è troppo alto e tale da non scoraggiare i frodatori dal miscelare olio extra-vergine con un prodotto di qualità inferiore, arrivando anche a far richiesta alla Corte di giustizia di messa in mora dell'applicazione del regolamento stesso.

Si potrebbe rispondere a tali considerazioni con questo efficacissimo allegorismo: qualora si ritenesse inadeguato un limite di velocità indicato dal codice della strada, potrebbe mai essere ragionevole proporre la temporanea disapplicazione in attesa di stabilire un valore più idoneo ?

Fino ad oggi, tutto l'olio deodorato è stato commercializzato come genuino extravergine, ora è possibile svelare ed accertare, con strumenti analitici tanto semplici quanto validi poiché rigorosamente testati dal mondo scientifico comunitario ed internazionale, l'illecita pratica della "*deodorazione*".

Il metodo di analisi è semplice, eseguibile routinariamente in qualsiasi laboratorio chimico attrezzato per le analisi bromatologiche .

Pertanto, qualora in un campione di olio extravergine si accertasse all'analisi la presenza di alchil esteri e contemporaneamente non si avvertisse sentore di difetti organolettici, è più che lecito supporre che il prodotto sia stato fraudolentemente manipolato.

È indubbio quanto palese l'effetto positivo atteso dall'applicazione di tale regolamento, riassumibile nel miglioramento della qualità globale del prodotto classificato come extra vergine d'oliva.

Infatti, una probabile conseguenza dei prossimi mesi potrà essere l'eliminazione dal mercato di una quota non trascurabile di oli che non rientrano nel limite stabilito dal Reg. (UE) 61/2011, determinando, già con questo, un notevole vantaggio per la qualità dei nostri prodotti.

Per concludere, poiché autorevoli esperti nazionali affermano che il contenuto di alchil esteri negli oli extra vergini italiani è decisamente più basso del valore limite fissato, sarebbe necessario lavorare per individuare un tale limite, al fine di una modifica del regolamento che vada nel senso di una più elevata qualità.

In questa direzione stanno già lavorando i laboratori del Dipartimento dell' Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, svolgendo in proposito, oltre alle attività di controllo ufficiale, anche un monitoraggio finalizzato ad accertare il contenuto medio di alchil esteri negli oli extravergini di oliva di produzione nazionale di sicura origine, al fine di promuovere una revisione dei più volte citati valori massimi ammissibili.

IL SISTEMA DEI CONTROLLI IN ITALIA: L'ATTIVITÀ DELL'ISPETTORATO DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ E REPRESSIONI FRODI NEL 2010

E. Gatto - Direttore Generale D.G. Prevenzione Repressione Frodi M.I.P.A.A.F. - Ispettorato Centrale Tutela Qualità Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari

Negli ultimi anni è notevolmente cresciuta l'attenzione per l'attività svolta dagli organi incaricati del controllo ufficiale sugli alimenti, in corrispondenza dell'aumentato interesse dei consumatori per la qualità e la sicurezza dei prodotti acquistati e della rilevanza attribuita dai mezzi di comunicazione alla tematica dell'alimentazione, nelle sue più variegate accezioni.

La stessa rivista *Alimenta* si è più volte occupata del sistema dei controlli in Italia, ponendo l'accento sulla sua complessa articolazione e sulle differenti competenze degli organi incaricati (si veda, solo per citare il più recente contributo, l'articolo di Agostino Macrì apparso sul n. 2/2011).

In effetti, se guardiamo all'organizzazione dei controlli in Italia, notiamo immediatamente la presenza di una molteplicità di organi di controllo che fanno capo non solo a diverse amministrazioni statali (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Ministero della salute e Ministero dell'economia), ma, passando attraverso le ampie competenze delle Regioni, giungono a individuare compiti di controllo anche per le amministrazioni provinciali e comunali.

Ciascun organo di controllo, secondo le proprie specifiche competenze, verifica il rispetto delle

differenti norme di natura igienico-sanitaria, merceologica o fiscale.

Di seguito viene presentata una sintesi dei principali risultati dell'attività svolta nel 2010 dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), che è l'organo di controllo del Ministero delle politiche agricole incarico dell'effettuazione dei controlli sulla qualità e genuinità dei prodotti agroalimentari e sui mezzi tecnici di produzione agricola.

Le attività di controllo dell'ICQRF

Come noto, il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede l'obbligo per gli Stati membri di programmare le proprie attività di controllo nell'ambito di un Piano nazionale integrato, che include tutti i controlli previsti a tutela della salute dei consumatori, del benessere degli animali, della sanità delle piante e per garantire pratiche commerciali leali per gli alimenti e i mangimi.

Come si può osservare dalla figura 1, nell'ambito del Piano una quota particolarmente rilevante dell'attività di controllo è svolta dall'Ispettorato, che fornisce un contributo pari a circa il 40% del totale dei controlli effettuati dagli organi operanti presso l'amministrazione statale nel nostro Paese.

Fig. 1 – Ripartizione dei controlli ufficiali sugli alimenti e i mangimi effettuati in Italia dagli Organi operanti a livello centrale (anno 2009)

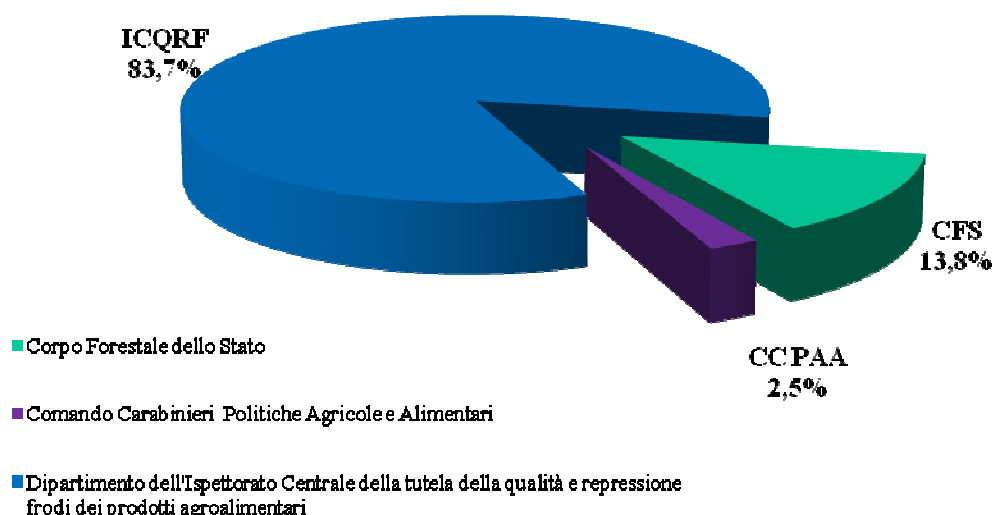


*I dati considerati non includono i controlli effettuati dalle Amministrazioni regionali

Fonte: Ministero della Salute – Piano integrato dei controlli 2007-2010- Relazione annuale 2010

Se si considerano esclusivamente i controlli svolti dagli organi operanti presso il MiPAAF (1) tale percentuale passa ad oltre l'80%.

Attività di controllo nel comparto Agroalimentare organi del MIPAAF



Fonte: Ministero della Salute – Piano integrato dei controlli 2007-2010 - Relazione annuale 2010

Le attività principali effettuate dall'Ispettorato (2) hanno riguardano i controlli sulla qualità, genuinità e identità al dichiarato dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione agricola (sementi, mangimi, fertilizzanti e fitosanitari) diretti a contrastare illeciti e frodi a carattere essenzialmente merceologico. Esso esercita anche le funzioni di vigilanza sugli organismi di controllo che certificano le produzioni di qualità regolamentata (prodotti alimentari a DOP, IGP e STG, vini a DOC e IGT, prodotti da agricoltura biologica, carni bovine e di pollame con etichettatura facoltativa) ed è incaricato, inoltre, dell'irrogazione delle sanzioni amministrative pecuniarie in materia agricola e agroalimentare di competenza statale.

Le attività di controllo nelle differenti filiere vengono realizzate mediante l'individuazione di priorità di intervento recepite, sul piano operativo, in programmi annuali, elaborati sulla base di specifiche analisi del rischio.

Le priorità sulle quali l'Ispettorato ha improntato le attività di controllo hanno riguardato: (a) la tutela delle produzioni di qualità regolamentata, con l'obiettivo di contrastare ogni forma di sleale concorrenza da parte di prodotti generici e consolidare la "reputazione" di tali produzioni sui mercati interni e internazionali; (b) l'effettuazione di controlli concernenti i settori più rilevanti dell'agroalimentare italiano, in termini di

fatturato e volumi commercializzati, per la verifica dell'osservanza delle norme cogenti di settore, della tracciabilità e dell'effettiva origine delle materie prime, ai fini della tutela delle produzioni nazionali, del rafforzamento della loro competitività, nonché per rinsaldare la fiducia dei consumatori verso tali produzioni; (c) la verifica al commercio della regolarità dei sistemi di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti.

I risultati dell'attività per l'anno 2010 sono riassunti nella tabella 1.

Come si può osservare, nel 2010 sono state effettuate circa 30.000 ispezioni, sottoponendo a controllo quasi 24.000 operatori, a carico del 15% circa dei quali sono state accertate irregolarità.

I laboratori dell'Ispettorato hanno sottoposto ad analisi circa 8.200 campioni, tra prodotti agroalimentari e mezzi tecnici prelevati nel corso delle ispezioni, l'8% circa dei quali è risultato irregolare. Complessivamente sono state elevate oltre 4.500 contestazioni per irregolarità di carattere amministrativo; inoltre sono state inviate all'Autorità giudiziaria 268 notizie di reato e sono stati eseguiti 367 sequestri, per un valore commerciale della merce sequestrata pari a circa 9,5 milioni di euro.

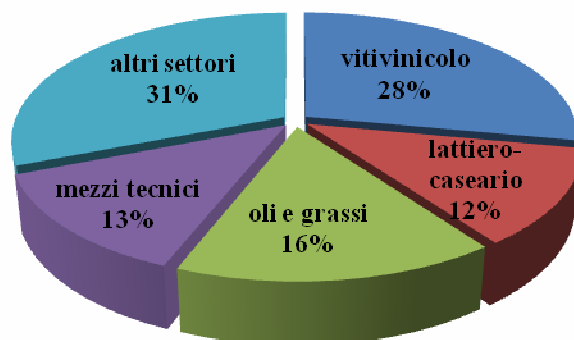
Tab. 1 – I risultati delle attività di controllo dell'ICQRF (anno 2010)

Attività ispettiva	Ispezioni (n)	29.896
	Operatori controllati (n)	23.884
	di cui irregolari (n)	3.535
	di cui irregolari (%)	14,8
	Prodotti controllati (n.)	61.579
	di cui irregolari (n)	4.666
	di cui irregolari (%)	7,6
	Campioni prelevati (n.)	8.687
	Sequestri (n.)	367
Prodotti sequestrati (n.)	564	
Valore dei sequestri (€)	9.598.718	
Attività analitica	Campioni analizzati (n)	8.206
	Campioni irregolari (n)	674
	Campioni irregolari / Campioni analizzati (%)	8,2
Illeciti accertati	Notizie di reato (n)	268
	Contestazioni amministrative elevate dall'ICQRF (n)	4.537

Fonte: MiPAAF – Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentare

I controlli ispettivi e analitici hanno riguardato i principali settori dell'agro-alimentare italiano. Circa il 25% dei controlli, in particolare, è stato dedicato al settore vitivinicolo, il 15% a quello degli oli e grassi e il 10% al settore lattiero caseario. Percentuali di intervento intorno al 6% si registrano nell'ambito delle conserve vegetali, nel settore dei cereali e derivati e in quello della carne e derivati. I mezzi tecnici di produzione, vale a dire sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari e mangimi hanno assorbito circa il 13% dei controlli.

ICQRF - Distribuzione settoriale dei controlli



Fonte: MiPAAF – ICQRF

La percentuale più elevata di illeciti amministrativi si è registrata nel settore vitivinicolo, ciò in ragione sia dell'ampia quota di controlli dedicati a tale settore sia dei molteplici oneri di natura formale previsti dalla articolata normativa di settore. Infatti, la maggior parte degli illeciti deriva dall'inosservanza dei numerosi

obblighi documentali, nonché da irregolarità nella designazione, presentazione e pubblicità dei prodotti, sia per i vini a denominazione d'origine che per i comuni vini da tavola.

Anche negli altri settori, sia per i prodotti generici che per quelli a denominazione regolamentata, le

irregolarità amministrative accertate sono imputabili, con una certa frequenza, a non conformità nel sistema di etichettatura, presentazione e pubblicità.

I reati più frequentemente accertati, invece, hanno riguardato "la frode in commercio" (art. 515 c.p.), "la vendita di prodotti industriali con segni mendaci" (art. 517 c.p.) o le ipotesi aggravate, in quanto riferite specificamente a prodotti di qualità regolamentata. Le ipotesi di alterazione, sofisticazione e cattiva

conservazione dei prodotti alimentari (l'art. 5 della Legge 283/62 e art. 440 c.p.) vengono rilevate in un minor numero di casi.

Particolare attenzione è stata rivolta al settore dei prodotti di qualità (VQPRD e Vini a IGT, prodotti a DOP, IGP e STG, prodotti da agricoltura biologica) ai quali è stato dedicato circa un terzo delle attività complessive (tabella 2).

Tab. 2 – Analisi dei risultati delle attività di controllo dell'ICQRF per i prodotti di qualità (anno 2010)

settore	Ispezioni (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Contestazioni amministrative (n.)	Notizie di reato (n.)	Sequestri (n.)
VQPRD e Vini a IGT	6.407	5.236	15,3	1.171	29	121
Prodotti a DOP IGP STG	2.577	2.465	16	543	16	19
Prodotti da agricoltura biologica	1.264	1.150	5,2	87	17	6
Totale	10.248	8.851	12,2	1.801	62	146
Incidenza sull'attività complessiva	34%	37%	---	40%	23%	25%

Fonte: MiPAAF – ICQRF

I principali illeciti accertati per i vini a denominazione di origine e quelli a IGT hanno riguardato violazioni agli obblighi di tenuta della documentazione ufficiale (registri di c/s, documenti di accompagnamento, documenti commerciali) e nei sistemi di etichettatura; la produzione, commercializzazione o distribuzione al consumo di vini DOC e IGT privi dei requisiti richiesti per fregiarsi di tale qualificazione.

Per quanto riguarda i prodotti a DOP IGP e STG, invece, le irregolarità riscontrate hanno riguardato prevalentemente i sistemi di etichettatura e l'indebito utilizzo della denominazione protetta. Nei prodotti da agricoltura biologica, infine, oltre alle usuali violazioni per gli illeciti riferimenti nel sistema di etichettatura al metodo biologico, sono stati rinvenuti prodotti con presenza di principi attivi non consentiti e, in due casi, una frode nell'esercizio dei contratti di pubblica fornitura per sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con prodotti convenzionali.

Conclusioni

Non è affatto agevole determinare l'impatto delle attività di controllo sull'andamento dei fenomeni fraudolenti nel comparto agroalimentare o nei differenti settori per una serie di motivi, tra i quali sembrano rilevanti i seguenti: (a) la difficoltà di stimare gli effetti di prevenzione che senza dubbio si verificano grazie a

tutta una serie di numerosi controlli previsti da specifiche norme e noti agli operatori (i quali, proprio per questo motivo, dovrebbero essere dissuasi dal tenere comportamenti non consentiti); (b) la necessità di migliorare ulteriormente lo scambio di informazioni e dati tra i differenti organi di controllo; c) la carenza di metodologie di valutazione delle attività di controllo nel campo agroalimentare, almeno per quanto riguarda i controlli di tipo merceologico.

Ciononostante, è possibile affermare come il bisogno e la conseguente richiesta di controllo, sia da parte dei consumatori che degli stessi operatori, sia in continua crescita. I fenomeni fraudolenti appaiono in evoluzione, a causa dei comportamenti spesso complessi e ben organizzati, adottati da coloro che non intendono rispettare le regole e utilizzano metodi fraudolenti per alterare i già precari equilibri di mercato.

Pertanto, diverrà cruciale nell'immediato futuro la capacità degli organi preposti al controllo di analizzare tale evoluzione e organizzare risposte adeguate, condividendo metodi e informazioni e coordinando quanto più possibile la loro azione. La capacità di risposta, tuttavia, è strettamente correlata alla disponibilità di adeguate risorse umane e finanziarie, in assenza delle quali diverrà sempre più difficile garantire un'altrettanto adeguata tutela dei consumatori e degli operatori.

NOTE

- 1) Nell'ambito del Ministero delle politiche agricole operano, oltre all'Ispettorato, i Carabinieri delle politiche agricole e il Corpo forestale dello stato.
- 2) L'Ispettorato opera attraverso 12 uffici territoriali (con 17 sedi distaccate) e 6 laboratori per l'analisi dei campioni prelevati presso le aziende.

VINO BIO E VITICOLTURA BIO: IN ATTESA DI UNA NORMATIVA COMUNE EUROPEA (1)

Duilio Cortassa*, Serena Gentili"

**avvocato in Roma e Torino*

" praticante avvocato

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale (2). Fin qui la definizione normativa, che si inserisce in un quadro di riferimento che presenta al momento attuale più di qualche incertezza.

I riferimenti normativi: vediamo quindi quali sono i fondamenti del concetto di bio. Con l'emanazione del regolamento CE 2092 (3) nel 1991 nasce l'agricoltura biologica europea, ma il vino è volutamente escluso dall'elenco dei prodotti trasformati (4): benché numerosi siano gli ettari di vigneti coltivati secondo una normativa comunitaria espressa relativa alla viticoltura, nulla è previsto per la trasformazione e le cantine vinificano le uve sulla base di un'adesione volontaria ai disciplinari di vinificazione biologica di natura privatistica.

Nel 2007 il Consiglio europeo interviene nuovamente ed emana un regolamento (5), con il quale abroga per intero il testo precedente ed estende l'applicabilità dei limiti previsti anche a settori fino ad allora esclusi. L'attenzione si sofferma finalmente anche sul vino biologico e, in concomitanza con la pubblicazione della nuova normativa, parte un progetto di ricerca di durata triennale, l'ORWINE (6), che, coordinato dall'associazione italiana AIAB (7), si pone come obiettivo la redazione di un documento tecnico-scientifico, su cui poi la Commissione avrebbe dovuto lavorare per la redazione di un testo normativo comune relativo al vino biologico.

Nonostante l'impegno e l'eccellente qualità della bozza redatta (8), il progetto europeo è naufragato nel giugno 2010 con il ritiro della proposta di regolamento da parte della Commissione, a causa del mancato accordo tra gli Stati (9).

La proposta ORWINE disciplinava analiticamente le pratiche e le tecniche di vinificazione consentite, le eventuali restrizioni, nonché l'elenco dei prodotti e degli additivi ammessi.

L'oggetto del contendere restava tuttavia la quantità di anidride solforosa ammessa. Il contenuto di SO₂, secondo la bozza, non avrebbe dovuto superare i 100 mg/l per i vini rossi e i 150 mg/l per i bianchi e i rosati, ossia 50 mg/l in meno, rispetto ai livelli fissati per i vini convenzionali (10), nel caso di vini biologici secchi rossi e bianchi e 30 mg/l in meno per le altre categorie di vini (11).

L'orientamento restrittivo sull'uso dell'anidride solforosa, adottato dalla proposta di regolamento, nasceva dall'esigenza di ridurre la quantità di solfiti nel vino, usati come conservanti e noti per la loro natura tossica e allergenica.

Il fallimento del progetto è dovuto soprattutto all'inconciliabilità delle due diverse posizioni, su cui in sostanza si sono attestati gli Stati dell'Unione, e vani sono risultati i tentativi della Commissione di giungere ad un accordo che mediasse in modo soddisfacente le richieste di ciascuno (12).

Allo stato dei fatti, resta in vigore la disciplina, contenuta nel regolamento CE 889/2008, attuativo del regolamento CE 834/2007.

Ad una prima fase, normativamente definita, che riguarda la coltivazione dell'uva e che rientra nel più generale ambito dell'agricoltura biologica, segue la seconda fase, quella della vinificazione, ancora sprovvista di espressa regolamentazione comunitaria.

I disciplinari di organi di controllo privati: la viticoltura biologica non genera perplessità in un operatore del settore: sono infatti disciplinate le tecniche di coltivazione, i fertilizzanti e gli antiparassitari ammessi, e l'origine della vite è attestata con certificazione biologica. Diverso è lo status normativo relativo al processo di vinificazione poiché, con il ritiro del progetto ORWINE, è venuta meno anche la speranza di veder regolamentato il procedimento di trasformazione delle uve in vino sulla base di criteri "biologici".

In tale ambito, tuttavia, gli organi nazionali non hanno alcuna potestà decisionale: con una nota del 20 gennaio di quest'anno la Commissione ha chiarito che nessun paese può intervenire normativamente sul vino biologico in quanto di competenza esclusiva dell'Unione.

Una timida attività istituzionale è stata registrata grazie alla sottoscrizione di accordi, intese e documenti tra enti e organismi di vario genere, anche a livello transnazionale, attraverso i quali sono state fissate regole di produzione nel settore biologico. Un esempio (13) è il protocollo d'intesa, a cui ha preso parte anche

l'AREPO (14), tra la regione italiana Emilia-Romagna e la francese Aquitaine (15), che comprende il Dipartimento della Gironde, patria del vino a DOP Bordeaux. Esperienze come questa, affiancate all'attività costante di associazioni, possono portare all'elaborazione di valide proposte normative.

In particolare, i disciplinari sul vino biologico, riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, sono redatti da organi di controllo o da associazioni (16) e hanno come obiettivo la garanzia dell'origine e della trasformazione delle uve, nonché la determinazione di norme tecniche di riferimento condivise da tutto il settore.

L'Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB), ad esempio, nel 2010 ha redatto un disciplinare per il vino biologico, che prevede una distinzione tra pratiche consigliate, ammesse e vietate, al fine di supplire allo stallo del settore pubblico e di giungere a un coordinamento con i disciplinari di altre associazioni europee per la redazione della "Carta Europea per il Vino Biologico" (17).

Le disposizioni contenute nel disciplinare ammettono l'uso di anidride solforosa nelle diverse fasi della produzione del vino, che vanno dalla vendemmia, alla pigiatura dell'uva, alla macerazione del pigiato, all'illimpidimento dei mosti, ma il produttore è invitato ad adoperarsi affinché, noti gli effetti tossicologici della sostanza, ne sia sostituita l'azione con altri metodi tutte le volte che questo sia tecnicamente possibile (18).

E' previsto inoltre un tenore massimo disponibile relativo alla SO₂, da considerarsi sulla base del valore totale e non di quello della sostanza libera. Una tabella riporta i contenuti massimi di SO₂ a seconda della tipologia del vino, distinguendo tra il consigliato e l'ammissibile. Nella colonna contenente i valori ammessi sono indicate le medesime quantità del progetto ORWINE (19), ma nel testo si auspica una riduzione del 25% di solforosa per i rossi secchi e di circa il 33% per i vini bianchi (20).

Essendo frutto di un'adesione volontaria, l'eventuale mancato rispetto dei disciplinari consente ugualmente al vino di fregiarsi della dizione "vino ottenuto con uve da agricoltura biologica", se le uve sono state ottenute nel rispetto della normativa comunitaria. Organismi di controllo (21), autorizzati ai sensi dell'art. 3 D.lgs. 220/95 (22), verificano infatti che le aziende operino in conformità con quanto previsto dalle norme UE e, nel caso gli operatori non rispettino tutti i requisiti, provvedono al ritiro della certificazione biologica, alla sospensione o alla revoca del diritto a commercializzare i prodotti e alla soppressione del riferimento al biologico sulle partite ritenute non conformi.

La produzione, invece, che si collochi all'interno delle disposizioni disciplinari permette l'utilizzo di marchi, quali fra gli altri "garanzia AIAB" o "garanzia biologico AMAB (23)", a seconda dell'associazione che ha redatto il testo a cui l'azienda ha aderito.

Proprio per il vuoto normativo comunitario relativo al processo di vinificazione, il produttore non può

utilizzare la dicitura "vino biologico", ma deve limitarsi a etichettare e commercializzare il vino come "vino ottenuto da uva da agricoltura biologica".

La questione non è di scarsa rilevanza, poiché la dicitura del prodotto può nascondere frodi alimentari, relative alle effettive caratteristiche del prodotto, come la provenienza, la qualità e la data di scadenza o di preferibile consumo, relative alla mancata corrispondenza tra ingredienti dichiarati ed ingredienti contenuti, all'omessa elencazione degli ingredienti "indesiderati", come i conservanti, o alla manipolazione delle informazioni presenti in etichetta.

Nel caso di prodotti biologici, la frode si realizza con la commercializzazione di prodotti sprovvisti della certificazione attestante l'origine ed il metodo di produzione bio.

Sanzioni: il sistema normativo italiano non contiene sanzioni specifiche per le violazioni relative alla produzione di prodotti biologici ed in particolare del vino. Si applicano, infatti, le sanzioni previste dal combinato disposto degli articoli 2 e 18 del d.lgs. 109/1992 (24) sull'etichettatura alimentare, nonché le disposizioni del codice penale (25) sulla frode nell'esercizio del commercio e sulla vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine, in quanto comportamenti ritenuti lesivi dei diritti del consumatore.

Il vino del "nuovo mondo": l'entrata in vigore, il 22 ottobre 2002, del *National Organic Program* (NOP), il regolamento per l'agricoltura biologica emanato dall'USDA (*US Department of Agriculture*), ha fornito uno scenario finalmente definito alla produzione, al mercato e all'importazione dei prodotti biologici negli Stati Uniti. Nel 1990, infatti, il Congresso aveva approvato il *National Organic Foods Act*, con l'obiettivo di offrire una garanzia sugli alimenti biologici a produttori, commercianti e consumatori. L'*Organic Foods Act* affidava all'USDA il compito di stabilire la regolamentazione per la produzione e la trasformazione degli alimenti biologici, che è poi diventato il NOP. Il *National Organic Foods Act* ed il *NOP* regolamentano anche le bevande alcoliche biologiche e, quindi, il vino (26).

Il *NOP* ha previsto una lista che elenca tutte le sostanze che possono essere utilizzate in agricoltura biologica. Tutti gli operatori, sia statunitensi sia quelli esteri interessati a esportare, devono rispettare la *National List*, che costituisce un elenco dinamico e fissa alcuni principi generali: tutte le sostanze di origine naturale sono ammesse, tranne quelle espressamente proibite; tutte le sostanze chimiche di origine sintetica sono proibite, tranne quelle espressamente inserite nella *National List*; è consentito l'uso di sostanze non sintetiche, ad eccezione di quelle espressamente proibite. Anche l'etichettatura del vino segue questa classificazione, ma con alcune specificità, legate in particolare all'eventuale presenza di solfiti aggiunti. È opportuno ricordare che le etichette del vino devono rispettare le indicazioni del *Federal Alcohol*

Administration Act, dell'*Alcohol Beverages Labeling Act* e del *NOP*.

Sono riconosciute fondamentalmente quattro categorie di vini biologici:

1. "100 Percent Organic Wine" (senza solfiti aggiunti);
2. "Organic, Made with Organic Grapes" (95% ingredienti biologici; senza solfiti aggiunti);
3. "Made with Organic Ingredients" (70% ingredienti biologici; solfiti aggiunti o naturali entro 100 ppm, con dicitura "Contiene solfiti");
4. "Some Organic Ingredients" (70% ingredienti biologici; non possono riportare il marchio "Usda Organic" né quello dell'organismo di controllo; il nome completo dell'ente di certificazione deve essere posto nel pannello informativo, sotto o vicino alle informazioni che identificano il nome del trasformatore o del distributore).

Anche negli Stati Uniti esistono disciplinari privati come quello dell'OGWA (*Organic Grapes into Wine Alliance*), che prevede una serie di punti che regolamentano tutte le fasi di produzione del vino: origine dell'uva, vendemmia, lieviti, trattamenti con SO₂, agenti stabilizzanti, chiarificazione, decolorazione, acidificazione e deacidificazione, imbottigliamento e tappatura, pulizia ed igiene della cantina (27).

Biologico e biodinamico: l'agricoltura biodinamica si fonda invece su una visione olistica dell'agricoltura (28). Tale produzione è riconoscibile grazie al primo marchio alimentare registrato, il *Demeter*, di proprietà collettiva dei produttori, i quali gestiscono gli interessi di tutti secondo criteri di democraticità e solidarietà propri della dottrina sociale del fondatore della biodinamica, Rudolf Steiner. Tutti i prodotti biodinamici europei godono della doppia certificazione, biologica e biodinamica.

Uno dei primi paesi ad intervenire per una regolamentazione della produzione di vini biodinamici è stata la Francia, all'inizio grazie all'intervento dell'*Association Demeter*, che permetteva di riportare in etichetta la dicitura "Vin Demeter" o "Vin issu de raisins Demeter" per quei produttori che avessero seguito le disposizioni del disciplinare, oggi sostituito dalla *Charte Vin Bio* (29).

In Italia, il settore in maggiore espansione nell'agricoltura biodinamica odierna è certamente quello del vino, che conta nel 2010 un aumento del 20% di soci viticoltori e che la porta a collocarsi al secondo posto per ettari tra i paesi della *Demeter internazionale* (30). Anche nel caso di vino biodinamico, l'etichetta può riportare solamente l'iscrizione "vino da uve di agricoltura biologica", a cui tuttavia può essere affiancato il marchio *Demeter* (31).

Diffusione della produzione vitivinicola bio: va detto che la consistenza della coltivazione biologica della vite in Italia ha seguito, in gran parte, l'andamento

produttivo dell'agricoltura biologica. Dopo un decennio di crescita a ritmi molto elevati, si è assistito successivamente ad una diminuzione delle superfici coltivate e delle aziende, anche per quanto riguarda la viticoltura (32).

Il settore biologico italiano ha poi attraversato un periodo di assestamento e, sebbene i prodotti abbiano sostanzialmente retto alla crisi, il numero degli operatori biologici, secondo i dati Sinab (33) aggiornati al 31 dicembre 2009, si sono ridotti rispetto all'anno precedente del 2,3%. Alla diminuzione degli operatori ha fatto riscontro un netto aumento delle superfici dedicate o in conversione, circa 1.106.684 ettari, con un aumento del 10,4 % rispetto al 2008. In sostanza, un numero inferiore aziende agricole biologiche ma di maggiori dimensioni.

Nel 2010 l'Italia, con oltre un milione di ettari di terreno coltivati (34), si è attestata come primo paese nel mondo per le esportazioni di prodotti biologici e primo paese europeo per numero di produttori.

Per quanto riguarda il settore vitivinicolo, la Spagna nel 2009 ha raggiunto e poi superato il nostro paese con 53.959 ettari di vigneti biologici (9,43 % della superficie biologica totale), mentre la Francia, al terzo posto, ha riscontrato un incremento del 40% delle superfici e del 30% nel numero di viticoltori passati al biologico (39.146 ha) (35). Seguono, ad una certa distanza, Stati Uniti con 11.272 ettari, Grecia con 5.023 ettari e Germania con 4.400 (36).

Sebbene le superfici investite a vigneti coltivati con tecniche biologiche rappresentino una quota ancora marginale degli investimenti complessivi, nell'arco degli ultimi dieci anni l'estensione sul territorio italiano è aumentata in misura esponenziale, giungendo a ricoprire circa 43.614 ettari, soprattutto in regioni come Sicilia, Puglia, Toscana, Marche e Abruzzo e nel Veneto orientale, dove si trova il più importante distretto biologico nazionale (37).

In ragione di questo indubbio successo, si fa sempre più impellente l'esigenza di un intervento normativo chiarificatore rispetto alla moltitudine di etichette bio presenti sul mercato. I prodotti in commercio dotati dell'etichetta "vini prodotti da uve da agricoltura biologica" sono spesso frutto di processi di vinificazione diversi tra loro, a seconda dei disciplinari adottati dalle associazioni o dall'organismo a cui hanno aderito. Tale varietà confonde il consumatore (38) e limita l'esercizio del diritto ad una scelta consapevole ed informata.

Nonostante la sconfitta del giugno scorso, la Commissione è consapevole dell'urgenza di un intervento normativo, invocato dalla maggioranza degli operatori vitivinicoli biologici. Sembra vivo l'interesse di riprendere i lavori nei prossimi mesi, con l'intento manifesto di giungere ad un accordo in tempo perché la vendemmia 2012 possa dare frutti biologici.

NOTE

- 1) Il presente articolo sintetizza in parte i risultati del XXII Incontro europeo dell'*Associazione Internazionale Giuristi della Vite e del Vino (AIDV)*, "*Les vins biologiques, stratégie éphémère ou durable?*", tenuto a Saint-Emilion nei giorni 25, 26 e 27 marzo di quest'anno.
- 2) Questa la definizione fornita dal primo *considerando* del Regolamento CE n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento CEE n. 2092/91.
- 3) Regolamento CE 2092 del Consiglio del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.
- 4) L'allegato VI del Regolamento CE 2092/1991 riporta l'elenco delle sostanze autorizzate e dei trattamenti consentiti al fine di poter inserire il riferimento nella denominazione di vendita del prodotto, nell'etichettatura o nella pubblicità, al metodo di produzione biologico.
- 5) Regolamento CE 834 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento CE n. 2092/91.
- 6) Il progetto "*Viticultura ed enologia biologica: sviluppo di tecniche ecologicamente sostenibili e orientate al rispetto del consumatore per il miglioramento della qualità del vino biologico e per una normativa di riferimento basata su criteri scientifici*" si inserisce all'interno del *VI Programma Quadro: Organic viticulture and wine processing* ed è caratterizzato da un significativo coinvolgimento dei soggetti interessati, dai produttori ai distributori, dai consumatori agli esperti e ai *policy makers*. Fra i suoi obiettivi, l'identificazione e la valutazione dell'impatto delle pratiche correnti in viticoltura e nella vinificazione biologica, nelle aree di produzione tipiche dei vini, sull'ambiente e sulla qualità del vino; l'identificazione dei motivi dell'acquisto da parte del consumatore e le richieste del mercato del vino biologico per una miglior etichettatura e una più efficace strategia di comunicazione; lo sviluppo di tecniche enologiche innovative, con particolare riguardo alla riduzione dello zolfo, nonché la redazione di un codice di buone pratiche per la vinificazione biologica (cfr. www.orwine.org).
- 7) L'Associazione italiana agricoltura biologica (AIAB) è un'associazione di produttori, tecnici e cittadini-consumatori, che si fa portavoce degli interessi dei produttori biologici, attraverso la promozione dell'agricoltura biologica quale modello di sviluppo sostenibile, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse, rispetto dell'ambiente, del benessere animale e della salute del consumatore. Oltre alla collaborazione di natura tecnica e burocratica, svolge attività d'informazione e sensibilizzazione e di ricerca scientifica.
- 8) All'esito del lavoro è stato redatto il "*Codice di buone pratiche per la viticoltura e l'enologia biologica*".
- 9) Il MIPAAF, con la nota informativa del 21/06/2010, ha comunicato che "*La Commissione ha ritirato nel corso della riunione le proposte di regolamento sul vino biologico. La proposta è stata ritirata in quanto, come dichiarato in un comunicato ufficiale della Commissione: non è stato possibile trovare un compromesso credibile che rispettasse gli standard biologici. Gli Stati membri infatti non hanno trovato un compromesso in particolare sul contenuto di SO2 dei vini biologici. La proposta, secondo le comunicazioni fornite dalla Commissione, non verranno più riportate sul tavolo di discussione e ovviamente nemmeno discusse nel consiglio dei Ministri, come invece era stato prospettato in passato. La delegazione italiana ha espresso in sede di comitato permanente il proprio disappunto per la decisione della commissione facendo presente la delusione degli addetti al settore che dalla vendemmia 2010 avrebbero potuto etichettare il vino prodotto con la dizione 'vino biologico'*".
- 10) Regolamento CE n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009, recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.
- 11) Vini speciali (spumanti, dolci, e liquorosi).
- 12) La posizione dell'Italia, che puntava ad un'iniziale riduzione della SO2 per poi giungere gradualmente ad una sua completa eliminazione, è stata fortemente osteggiata da gran parte dei paesi del nord Europa, in particolare dalla Germania. Quest'ultima, in effetti, costretta per ragioni idrogeologiche e climatiche ad affrontare maggiori difficoltà nella produzione enologica senza l'impiego di solfiti aggiunti, ha sostenuto la tesi secondo cui il livello dei solfiti nel vino biologico dovesse corrispondere ai livelli stabiliti per i vini convenzionali. La Spagna, la Francia, la Gran Bretagna e la Danimarca, pur avendo posizioni meno radicali rispetto all'Italia, ritenevano che dovesse esserci una differenziazione nei limiti di utilizzo dell'anidride solforosa tra vini biologici e convenzionali.
- 13) Il protocollo d'intesa, siglato nel dicembre 2010, prevede in generale per il 2011 la promozione di attività e progetti di reciproco interesse nell'ambito dell'agricoltura biologica; lo sviluppo di filiere che raggiungano il consumatore con il minor numero di passaggi possibili; la promozione della ristorazione biologica presso ospedali e mense scolastiche, in collaborazione con le pubbliche amministrazioni; la realizzazione di iniziative culturali e divulgative; lo sviluppo di attività commerciali, formative, promozionali e di ricerca nel settore biologico (*Terra e Vita*, n. 5/2011).
- 14) L'AREPO è l'associazione delle regioni europee per i prodotti di origine, la cui attività ha per oggetto la promozione e la difesa degli interessi dei produttori e dei consumatori delle regioni europee impegnati nella valorizzazione di prodotti agro-alimentari di qualità regolamentata immessi nel mercato. Attualmente è composta da 28 regioni europee appartenenti a Francia, Spagna, Italia, Portogallo, Germania, e vede al suo interno la presenza dei rappresentanti dei produttori di DOP e IGP delle medesime regioni. Cfr: <http://www.arepoquality.eu/arepo/url/default/it/>.
- 15) Regione ove è attivo tra l'altro il *Syndicat des Vignerons Bio d'Aquitaine*.
- 16) Fra gli altri, i disciplinari redatti da organismi di controllo e certificazione, regolarmente autorizzati dal MIPAAF, come la società CCPB s.r.l., erede del *Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici Soc. Coop.*, e la società BIOS s.r.l., o i disciplinari di associazioni come l'AIAB, *associazione italiana agricoltura biologica*, e l'AMAB, *Associazione Mediterranea per l'Agricoltura Biologica*.

- 17) La Carta Europea del Vino Biologico (CEVinBio), è aperta all'adesione, sulla base di un memorandum di intesa, di tutti gli operatori coinvolti nella catena di produzione di vino biologico che si impegnano a rispettarne i requisiti tecnici.
- 18) Cfr. Paragrafo 11 disciplinare AIAB
- 19) Cfr. *supra* pagina 2.
- 20) Tabella 1, paragrafo 11.3 disciplinare AIAB.
- 21) Il sistema di controllo varia a seconda degli Stati membri, che scelgono tra un sistema di controllo privato, affidato interamente a organismi di controllo opportunamente autorizzati come in Italia; un sistema affidato esclusivamente ad autorità pubbliche come in Danimarca; e un sistema misto come in Spagna e Gran Bretagna, ai fini della verifica della filiera e dell'emissione di documenti di certificazione. In Italia, l'autorità competente è il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Le Regioni e le Province autonome, in virtù di principi costituzionali, rappresentano l'autorità competente sul territorio, con particolare attenzione alle politiche di sviluppo territoriale e alla vigilanza sugli organismi di controllo. Gli organismi di controllo, invece, sono delle strutture private che, dopo averne accertato competenza, imparzialità e terzietà, sono autorizzate dal Mipaaf a ispezionare le aziende. Le ispezioni, con cadenza almeno annuale, e laddove siano riscontrate delle inadempienze può essere disposta la sospensione dell'autorizzazione a commercializzare i prodotti biologici e, nei casi più gravi, può essere ritirata definitivamente la certificazione dell'azienda.
- 22) D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 220, http://www.coldiretti.it/anagribios/norma/digs_.htm - **1#1** Attuazione degli articoli 8 e 9 del regolamento CEE n. 2092/91 in materia di produzione agricola ed agro-alimentare con metodo biologico.
- 23) Cfr. nota 13.
- 24) D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- 25) Articoli 515, 516, 517 c.p.
- 26) Gli Stati Uniti non riconoscono l'equivalenza dei propri standard di produzione e di trasformazione biologica con quelli europei: troppe sono le differenze con la normativa europea, sia nel settore della produzione agricola, sia per quanto riguarda la trasformazione e, quindi, la vinificazione. Un raffronto tra normativa statunitense ed europea nel settore della vinificazione è, ovviamente, impossibile, visto che in Europa non esiste al momento una norma per la vinificazione.
- 27) Questo disciplinare prevede l'uso della SO2 e quindi non si riferisce alla produzione dei vini "100 percent organic" e "organic" ma solo alla categoria "made with organic ingredients", la più diffusa anche tra i vini di importazione.
- 28) L'agricoltura biodinamica nasce in Germania negli anni venti del secolo scorso, con la creazione di una cooperativa finalizzata al commercio dei prodotti provenienti da tale attività. Si diffonde in tutta Europa qualche decennio più tardi, con l'obiettivo di coltivare la terra, mantenendo naturalmente in equilibrio il terreno con tutti i suoi organismi, curando le risorse naturali e favorendo secondo direttive esatte i processi vitali come risultato dell'agire insieme di forze terrene e cosmiche (n.d.a.).
- 29) Il disciplinare del vino biodinamico elaborato dalla FNIVAB (*Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique*).
- 30) *Terra e vita*, n. 5/2011.
- 31) Solo fino a qualche anno fa gli operatori professionali guardavano con diffidenza al biologico, mentre oggi sono numerosi coloro che completano la propria carta dei vini con etichette biologiche o biodinamiche e molti anche sono i consumatori che manifestano un crescente interesse nei confronti dei prodotti di tale settore e dei circuiti alternativi della vendita diretta, del prodotto a km zero o del tradizionale vino sfuso (cfr. *Terra e vita*, n. 5/2011).
- 32) Dal 2002 è iniziato il lento ridimensionamento del settore, tornato nel 2008 al di sotto del milione di ettari complessivo: 954.361 ettari. Le ragioni di tale contrazione erano riconducibili alla fine del periodo dei contributi per l'agricoltura biologica - previsti dai Piani di sviluppo rurale -, alla crisi dei consumi e alla crisi economica generale dell'Italia ed infine alla mancata valorizzazione delle produzioni biologiche, in termini di prezzo all'origine, che aveva indotto molte aziende ad abbandonare il biologico. Da "Terra e vita" n. 35/2010
- 33) Il SINAB è il *Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica* realizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in collaborazione con le Regioni. Fornisce informazioni, supporto e servizi agli operatori del settore per lo sviluppo e la valorizzazione dell'agricoltura biologica italiana. www.sinab.it
- 34) L'Italia conta circa 50.000 aziende impegnate nel settore e un giro d'affari di oltre 3 miliardi di euro,
- 35) *Terra e vita* n. 35/2010 e n. 5/2011.
- 36) Fonte *Annata 2008-2009 – fonte: Millesime bio e Ministeri Agricoltura UE*
- 37) La vite è la quinta coltura biologica per estensione. Nel 2007 la superficie era di 36.684 e nel 2008 di 40.480, con una crescita del 15,9 % in soli tre anni (cfr. Sinab 2009).
- 38) Il territorio italiano ha un'innata vocazione al prodotto di alta qualità ed è per questo che, in assenza di un intervento comunitario, i produttori hanno manifestato l'esigenza di dotarsi di strumenti, come appunto sono i disciplinari redatti da entità private e i relativi marchi, che contraddistinguano e valorizzino i propri vini biologici. Purtroppo siamo ancora in un'empasse normativa, che penalizza la produzione del nostro paese e che appare di difficile risoluzione.

DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ETICHETTATURA DEL MIELE

Mauro Saracco - Veterinario Dirigente ASL "AL" di Alessandria Area Sanità Animale (msaracco@aslal.it)

La precisa finalità di un'etichettatura, per gli alimenti, è quella di assicurare un'informazione trasparente, con caratteristiche di lealtà e di rispetto nei confronti dei consumatori, che permetta a tutti, di fare scelte consapevoli, per realizzare appieno quella soddisfazione personale e familiare, che riguarda una salubre e gustosa alimentazione. Altra finalità rilevante di un'etichettatura alimentare corretta è quella di trasmettere con immediatezza le qualità bromatologiche intrinseche di un prodotto, evidenziando contemporaneamente la cura e la sapienza del produttore nell'espletamento della propria professionalità. Per garantire quindi la sicurezza alimentare del consumatore e il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, di tutti gli atti normativi nazionali e comunitari specifici di questa materia, la conformità dell'etichettatura, senza dubbio, si deve concretizzare nel momento stesso dell'immissione dei prodotti alimentari nel circuito distributivo. Nella fattispecie il Decreto Legislativo n. 181 del 23 giugno 2003: *"Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità"*, che regola l'etichettatura dei prodotti alimentari in generale e quindi nello specifico anche del miele, ribadisce all'articolo 2, il concetto che l'etichettatura non deve:

- indurre in errore l'acquirente
- attribuire all'alimento effetti o proprietà che non possiede
- suggerire che l'alimento possieda caratteristiche particolari, quando tutti i prodotti analoghi possiedono caratteristiche identiche
- attribuire impropriamente all'alimento caratteristiche e qualità medicamentose atte a prevenire, curare o guarire una qualche malattia

In etichetta, sui contenitori con i quali viene proposto il miele al consumatore finale, come espresso dal Decreto Legislativo n. 179 del 21 maggio 2004: *"Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele"* e peraltro già previsto dalla normativa specifica precedente, anche per gli altri alimenti, deve obbligatoriamente comparire:

- la semplice denominazione del prodotto posto in vendita (nel caso specifico: miele)
- il peso netto
- il nome o la ragione sociale o il marchio del produttore, o del confezionatore, o di un venditore, o di un distributore stabilito nell'Unione Europea
- la sede della produzione primaria o del confezionamento, nella fattispecie la località ove è ubicata l'azienda o lo stabilimento, il nominativo del produttore o confezionatore o venditore
- il numero di lotto
- il termine preferibile, come tempo massimo per poter consumare il prodotto
- l'etichetta di un prodotto importato, se risulta scritto in lingua straniera, deve essere corredata dalla relativa traduzione in lingua italiana, per la normale commercializzazione sul territorio nazionale

Nello stesso Decreto vengono introdotti specifici obblighi per il miele:

- l'indicazione del termine preferenziale di consumo
- l'indicazione del Paese di origine
- la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, laddove questo sia differente dal nominativo del produttore già posto in etichetta

Per quanto riguarda la denominazioni di vendita, la Direttiva 2001/110/CE riporta la definizione precisa ed esauriente del prodotto primario miele, quale: *"sostanza dolce naturale che le api producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori, che si trovano su parti vive di piante, che le api stesse bottinano, trasformano combinandole con sostanze biologiche interne al loro organismo, emettendole mediante un processo fisiologico di rigurgito, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare"*. A tal proposito il Decreto Legislativo n. 179/04, in attuazione della Direttiva 2001/110/CE, che si vuole analizzare, vieta l'aggiunta al miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, di qualsiasi ingrediente alimentare, compresi gli additivi e l'effettuazione di qualsiasi altra aggiunta se non di altro miele. Nella situazione pratica dell'immissione sul mercato di preparati a base di miele, riferendoci a casi concreti, come per preparati a base di nocciole o di farina di carrube tostate, non possono riportare in etichetta il termine "miele", ma devono riportare obbligatoriamente un nome di fantasia e/o la dizione: preparazione alimentare a base di miele e nocciole, e/o preparazione alimentare a base di miele e farina di carrube tostate (con le relative percentuali dei prodotti utilizzati). In base alla normativa vigente quindi, la denominazione corretta è unicamente: miele.

Alla denominazione miele, possono, nei casi previsti, essere aggiunte specificazioni riguardanti l'origine botanica e/o l'origine geografica, che necessariamente dovranno corrispondere al vero. Su questo argomento la Commissione Europea, nella nota n. 61913.OTC.2005.EN esplicativa della Dir. 2001/110/CE, ha evidenziato che se in etichetta viene rivendicata un'origine territoriale, è necessario indicare la precisa localizzazione regionale o topografica del luogo. In base a questa affermazione, ad esempio, la dicitura "miele di bosco delle Alpi centrali", non appare conforme, data l'estensione di tale catena montuosa, e quindi, insufficiente per una precisa e certa localizzazione regionale e topografica. Alla denominazione "miele", potranno anche essere indicati unitamente, dove posseduti dal prodotto stesso, eventuali criteri di qualità previsti dalla normativa comunitaria. Tali criteri di qualità possono essere individuati nelle DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazioni geografiche protette), STG (specialità tradizionali garantite), PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) e le produzioni gestite con METODO BIOLOGICO.

In questo caso specifico l'etichettatura dovrà rispettare le diciture previste dal Decreto Legislativo n. 179/2004: l'indicazione "agricoltura biologica", regime di controllo CE, l'indicazione dell'organismo di controllo, che ha certificato il prodotto, oltre naturalmente agli estremi dell'autorizzazione ed al codice di identificazione attribuito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Sono sanzionabili quindi tutte le denominazioni espressamente non previste dalla legislazione vigente. Si richiama l'attenzione sul fatto, che sono sanzionabili con le stesse modalità, anche le informazioni suggerite al consumatore, mediante targhe o cartelli pubblicitari, presso i punti vendita o tramite altre forme di comunicazione al pubblico. Di seguito si riportano alcuni esempi.

Denominazioni corrette	Denominazioni errate
miele	miele naturale
miele millefiori	miele puro di api
miele di nettare	miele purissimo integrale
miele di melata	miele vergine integrale
miele di fiori	miele espettorante di arancia ed eucalipto
miele di fiori di montagna	miele afrodisiaco della Val Sesia
miele di castagno	miele di pascolo
miele di castagno della Maremma Toscana	miele di alta montagna
miele di castagno del Monte Fenera	miele di bosco del Monferrato
miele di bosco	miele di macchia mediterranea
miscela di miele di bosco e miele di fiori di bosco italiano	miele di collina

La dizione "miele millefiori", in un primo tempo giudicata non corretta, è utilizzabile dagli apicoltori nel pieno rispetto della normativa vigente, così come chiarito dalla Circolare Mi.P.A.A.F. n. 1 dell'8 marzo 2005. In merito alla doppia indicazione dell'origine floreale e/o vegetale nel caso di miele di duplice o multipla origine floreale si precisa, anche alla luce della nota esplicativa del 22 gennaio 2006 sulla Direttiva 2001/110/CE della Commissione Europea, che:

- la doppia indicazione floreale e/o vegetale può essere utilizzata a condizione che i fiori e/o i vegetali indicati abbiano lo stesso periodo di produzione di nettare e/o melata e siano provenienti dalla stessa origine geografica
- ciascuna delle origini botaniche indicate deve essere significativa ed il miele deve provenire interamente o principalmente dalle due origini indicate
- il miele deve avere, come nel caso dell'indicazione monofloreale, caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche della duplice origine da cui proviene

L'indicazione in etichetta della doppia origine botanica e/o floreale, al posto del termine "millefiori" è pertanto consentita, a condizione che ricorrano le condizioni precedentemente richiamate. Allorché i fiori indicati non abbiano lo stesso periodo di produzione di nettare e la stessa origine geografica, si ritiene possa essere indicata la duplice o multipla origine floreale a condizione che la dizione "miscela" appaia chiaramente in etichetta. Il termine "miscela", infatti implica l'intervento dell'uomo nel formare un prodotto finale, miscelando appunto artificialmente due o più mieli. La normativa in vigore prevede la possibilità di inserire anche altre informazioni in etichetta sulla presenza di fave e di miele, quali: "miele in favo", "miele con pezzi di favo" o "sezioni di favo nel miele", "miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo", "miele scolato". Possono anche essere fornite ulteriori informazioni sul metodo di estrazione del miele, quali: "miele centrifugato" (cioè miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati),

"miele torchiato", oppure "miele filtrato" (intendendo con questo termine il miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee). I mieli, che possiedono un gusto o un odore anomali, hanno iniziato un processo di fermentazione, sono effervescenti, sono stati surriscaldati possono solamente essere destinato all'industria della pasticceria, ma in questo caso, alla prevista denominazione di "miele per uso industriale", deve anche essere aggiunta la menzione: "destinato solo alla preparazione di cibi cotti". Riferendoci invece al sigillo di garanzia, questo non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata. Nello stesso tempo una qualsiasi azione impropria sul sistema di chiusura della confezione stessa porterà inequivocabilmente, ma volutamente un danneggiamento e/o la distruzione del sigillo stesso, costituendo una sicurezza per il consumatore. Nella maggior parte dei casi, riferendoci a contenitori in vetro, il sigillo è costituito da una fascetta adesiva che attraversa il tappo metallico e aderisce ai due bordi contrapposti del vasetto in vetro. Il sigillo garantisce quindi il consumatore ed il produttore da eventuali manipolazioni improprie o dolose. Sul sigillo di garanzia è anche possibile riportare tutti i dati dell'etichetta. Sull'etichetta deve sempre essere indicato il nome del produttore (o la regione sociale o il marchio) e la sede del produttore o del confezionatore. Nel caso il miele sia stato estratto e confezionato in un luogo diverso da quello del produttore indicato in etichetta, occorre indicare la sede del laboratorio di confezionamento. Di seguito si riportano alcuni esempi.

Denominazioni corrette	Denominazioni errate
Giovanni Bianco, vicolo Piccolo 3, Olmasso (TO)	prodotto e confezionato da Giovanni Bianco
prodotto e confezionato da Giovanni Bianco, vicolo Piccolo 3, Olmasso (TO)	prodotto e confezionato da Giovanni Bianco per tutti gli amici
prodotto da Giovanni Bianco, vicolo Piccolo 3, Olmasso (TO) e confezionato da Luigi Verdi, via delle Libellule 1, Grangia (BI)	apicoltura Giovanni Bianco, delle Langhe e del Roero
prodotto e confezionato per Giovanni Bianco, vicolo Piccolo 3, Olmasso (TO) da "Le Dolcezze", Centro Commerciale, Spalto Napoleone 15, Alessandria (AL)	L'apicoltura di Giovanni Bianco dalla natura con naturalezza

In riferimento all'indicazione del paese di origine del prodotto, la direttiva 2001/110/CE consentiva, nel caso di miele originario di più Stati Membri o Paesi Terzi, di sostituire le indicazioni degli Stati o Paesi Terzi stessi, a seconda dei casi, con le seguenti diciture:

miscela di mieli originari della CE;
miscela di mieli non originari della CE;
miscela di mieli originari e non originari della CE

Questa possibilità risulta esclusa, in virtù della Legge n. 81 del 11.3.2006, che ha modificato il Decreto Legislativo n. 179 del 21.10.2004, di recepimento della sopra menzionata Direttiva, imponendo l'obbligo preciso di indicare in etichetta il Paese o i Paesi di origine in cui il miele è stato raccolto. Nel nostro caso: paese di origine: Italia.

Altri esempi:

Paese d'origine: Messico
Paesi di origine: Italia e Romania
Paesi di origine: Cina e Slovacchia

Si esprime piena e grata approvazione per una norma, che finalmente addivenendo ad un controllo sempre più preciso sull'origine del prodotto, tutela il consumatore, fornendogli informazioni esaurienti sui prodotti e permettendogli quindi di scegliere consapevolmente.

Per quanto riguarda l'indicazione "peso netto" per le confezioni di miele al momento attuale non sussistono indicazioni precise che impongano determinate gamme di peso. Nell'etichetta va indicato il peso netto, indicato con il simbolo "g" senza alcuna punteggiatura (si può usare anche la misura in Kg) che segue il peso. Una tolleranza d'errore nel peso delle confezioni è ammessa con una tolleranza del 3% per confezioni fino a 250 g, del 2% fino a 1000 g, del 1% da 1000 a 5000 g. Di seguito si riportano alcuni esempi.

ESEMPI CORRETTI	ESEMPI ERRATI
500 g	G 500
500 grammi	Grammi 500
1 Kg	500 g circa
1 chilogrammo	g.1000
1000 g	1000 gr.

Per quanto riguarda la dimensione dei caratteri è consigliabile che le misure minime siano le seguenti:

- confezioni fino a 50 g: altezza minima 2 mm
- confezioni tra 50 e 200 g: altezza minima 3 mm
- confezioni tra 200 e 1000 g: altezza minima 4 mm
- confezioni superiori a 1000 g: altezza minima 6 mm

Il numero di lotto va sempre indicato, rappresentando sicuramente una tutela merceologica e sanitaria. I caratteri di stampa devono essere chiaramente leggibili. L'unico caso in cui non è obbligatorio è quando nell'indicazione del *termine minimo di conservazione* viene messa una data espressa con giorno – mese - anno. Il numero di lotto si esprime indicandolo con la lettera "L", seguita da: numeri, lettere o numeri e lettere. La lettera "L" può essere omessa solo se il lotto è ben distinto dalle altre indicazioni in etichetta. Tutti i dati obbligatori (denominazione, lotto, peso, T.M.C.) devono comparire nello stesso campo visivo.

Le attuali disposizioni normative in materia di commercializzazione del miele introducono obbligatoriamente l'indicazione sulla durabilità. Tale dato fa riferimento al "termine minimo di conservazione" (T.M.C.) e non alla "scadenza", che per il miele non esiste. Il T.M.C. va indicato a discrezione del confezionatore. In pratica si ritiene valido per il miele un T.M.C. di 18 mesi (in questo caso va indicato con mese ed anno); alcuni però ritengono corretto un T.M.C. di due anni (in questo caso può essere indicato con il solo anno). Il termine preferenziale di consumo è la data fino alla quale il responsabile della commercializzazione considera che il prodotto conservi le sue proprietà organo-cromo-bromatologiche specifiche. Per il miele tale tempo non è definito obbligatoriamente, ma può essere deciso sotto la responsabilità di chi lo mette in commercio. Diciotto mesi dalla smielatura può essere un termine prudenziale, consigliabile per i mieli a invecchiamento più rapido e nelle zone geografiche più calde (la velocità di degradazione del miele è infatti fortemente influenzata dalla temperatura di conservazione); due anni o due anni e mezzo può essere un termine consigliabile per le altre situazioni (a latitudini con climi più freddi). Quando nella data non sia presente il giorno, l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro" deve essere sostituita da "da consumarsi preferibilmente entro la fine". Tali diciture devono precedere la data o l'indicazione del punto della confezione in cui il consumatore può trovarla e devono essere nello stesso campo visivo in cui compare la parola "miele" e il peso netto. Oltre alle informazioni obbligatorie possono essere incluse le seguenti informazioni facoltative relative a:

- modalità di conservazione;
- anno di produzione
- l'etichettatura nutrizionale/composizione analitica

Per il miele non è obbligatorio specificare le modalità di conservazione, in ogni caso si può utilizzare la scritta: *per mantenere inalterato questo alimento più a lungo, conservare il vasetto in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.* L'indicazione del periodo di produzione non è obbligatorio, ma è sempre un utile dato informativo aggiuntivo per il consumatore (scrivendo ad esempio: miele raccolto nella primavera del 2004, bottinatura estate 2008). Anche l'etichettatura nutrizionale non è obbligatoria. Può essere utilizzata per consentire al consumatore di scegliere il prodotto in base ai propri bisogni dietetici.

L'etichettatura nutrizionale è disciplinata da un apposito Decreto (D.Lvo. n. 77/93). I valori da dichiarare in etichetta sono valori medi, generalmente ottenibili dalla bibliografia esistente sul miele (ogni produttore può riferirsi a precisi dati analitici ricavati mediante analisi di laboratorio per ogni lotto). L'etichetta nutrizionale facoltativa fornisce informazioni relative al prodotto al fine di tutelare il consumatore sull'eventuale intolleranza alimentare dello stesso, permettere di valutare il rapporto qualità/prezzo in base al tipo di ingredienti utilizzati. Gli ingredienti vanno obbligatoriamente indicati in ordine decrescente di quantità.

esempio di etichetta nutrizionale per 100 g di miele	
carboidrati	80,2 g
acqua	19,1 g
proteine	0,3 g
fibra	0,2 g
ceneri	0,2 g
grassi	0 g
valore energetico 320 Kcal - 1360 KJ	

Possono essere utilizzate ulteriori possibili informazioni sempre facoltative come :

- non disperdere il vetro nell'ambiente od il logo corrispondente
- simbologia relativa al riciclo dei vasetti, (vetro un materiale sempre riciclabile)
- assenza di piombo nel vetro
- consigli per l'uso
- la lettera "e", che accompagna su un'etichetta alimentare il volume o il peso del prodotto(ad es. 500 g e), indica che quello riportato è un valore medio e convenzionalmente corrisponde a "circa". Esistono comunque margini stabiliti dalla legge per volume e peso, ai quali gli operatori devono attenersi. (per il miele la tolleranza d'errore ammessa nel peso delle confezioni è stata esposta in precedenza)
- Linguaggio Braille /segni per i non vedenti

ALIMENTI E PUBBLICITÀ

A. Macrì - Unione Nazionale Consumatori

Introduzione

La filiera della produzione alimentare è sottoposta ad un ferreo regime di controllo pubblico e privato che garantisce una qualità ottimale per tutti i prodotti distribuiti attraverso i vari esercizi di vendita sia piccoli dettaglianti sia grandi supermercati come pure rosticcerie e mense aziendali.

A fianco di un elevato livello qualitativo degli alimenti, grazie alla "globalizzazione", esiste anche un'ampia disponibilità sia di prodotti freschi che conservati, provenienti dai mercati di tutto il mondo.

Il fenomeno è favorito dalla facilità dei trasporti e dalla sempre più efficiente organizzazione delle industrie alimentari che riescono a produrre alimenti conservati e/o trasformati di ottima qualità, in quantità più che sufficienti a coprire i fabbisogni dei mercati internazionali anche a prezzi contenuti.

Non sono inoltre rari i casi in cui le produzioni sono eccedenti quella che è la reale recettività del mercato.

In tale evenienza può risultare difficile riuscire a "piazzare" i vari prodotti alimentari e per le aziende diviene imperativo farne conoscere ai consumatori la qualità e la sicurezza e la pubblicità attraverso i "media" rappresenta il principale mezzo disponibile.

Educazione alimentare

L'altro aspetto da considerare è che i consumatori, in generale, sono informati in modo approssimativo sulla qualità e la sicurezza dei cibi. Non esistono infatti programmi di educazione alimentare nelle scuole e nella maggior parte dei casi quello che si sa sul cibo deriva da tradizioni familiari, senza tener conto che il modo di mangiare è profondamente mutato nel corso degli ultimi decenni.

Sono anche cambiati gli stili di vita a causa soprattutto della graduale riduzione del lavoro manuale e non ci si rende conto che vengono assorbite calorie alimentari alle volte in forte eccesso rispetto ai fabbisogni di uno stile di vita sedentario.

Anche se spesso si cita con orgoglio l'Italia come culla della dieta mediterranea, chi ne parla in termini entusiastici alle volte dimentica di dire che questa dieta era seguita dai lavoratori agricoli che cominciavano a lavorare duramente alle prime ore dell'alba per terminare al tramonto con ovvio grande dispendio di energie.

L'aspetto sicuramente positivo della dieta mediterranea è il consumo di nutrienti sotto forma complessa, carboidrati in particolare, che vengono elaborati dall'organismo prima che la loro energia sia disponibile. Le piccole quantità di alimenti energetici semplici (zuccheri della frutta ed alcol contenuto nel vino) possono essere rapidamente "bruciate" con una intensa attività fisica.

I cibi di cui oggi abbiamo ampia disponibilità sono invece spesso elaborati e facilmente digeribili per cui l'energia in essi contenuta è facilmente "biodisponibile" e la sua "combustione fisiologica" richiederebbe una attività fisica molto intensa. Questo però avviene raramente e quindi le "calorie" del cibo finiscono con l'accumularsi sotto forma di grasso e a favorire il grave fenomeno dell'obesità.

L'obesità nei tempi passati era una "malattia", se così si può chiamare, dei ricchi che appunto godevano di abbondante

quantità di cibo senza doversi affaticare fisicamente; con l'aumento del benessere e l'ampia disponibilità di cibo si sta verificando una sorta di nuova epidemia che colpisce tutti gli strati sociali ed in particolare i giovani.

Qualità dei cibi

Come accennato, le vigenti norme comunitarie impongono ai produttori e alle strutture pubbliche di controllo di vigilare sulla sicurezza chimica, fisica e microbiologica degli alimenti lungo tutta la filiera produttiva. In particolare viene richiesto ai produttori agricoli e zootecnici di utilizzare in modo controllato pesticidi e farmaci veterinari, di conservare i vari prodotti in modo da evitare ammuffimenti, di impiegare soltanto additivi alimentari consentiti, di operare negli impianti industriali in condizioni tali da impedire contaminazioni microbiche.

Il risultato di questo lavoro è l'ottenimento di alimenti di ottima qualità igienica e si può affermare con ragionevole certezza che attualmente si ha un livello di sicurezza alimentare molto elevato.

Quello che invece alle volte sfugge al controllo è il valore nutrizionale del cibo per cui non sono rari i casi di alimenti ipercalorici a causa dell'elevato contenuto di zuccheri semplici e o di grassi.

Inoltre ormai da diversi anni sono presenti vari integratori alimentari, probiotici, prebiotici, novel foods, ecc., ai quali vengono attribuite spesso proprietà quasi miracolose.

L'Unione Europea sta cercando di arginare qualche aspetto ed in particolare quello che riguarda i "claims" nutrizionali per evitare che si verifichino dei convincimenti fuorvianti sulle virtù salutistiche di questo o quell'alimento affidando all'EFSA il compito di valutare la documentazione scientifica esistente sui vari alimenti commercializzati che vantano proprietà salutistiche.

L'esame compiuto dall'EFSA per alcuni alimenti ha fornito risultati sconcertanti in quanto non esistono dati che ne supportano gli asseriti benefici e quindi non si può escludere che i convincimenti acquisiti dai consumatori siano mal riposti.

Pubblicità

In questo scenario di ampia disponibilità alimentare si è creato inevitabilmente un regime di forte concorrenza in cui le diverse aziende alimentari cercano di imporre i loro prodotti e la pubblicità è divenuta praticamente l'unico strumento disponibile per raggiungere i consumatori

Le agenzie pubblicitarie sfornano a gettito continuo idee brillanti da riversare sui media, utilizzando ogni mezzo possibile che possa attirare il consumatore verso questo o quel prodotto. Vengono utilizzati donne ed uomini "immagine" (attori, sportivi, uomini di scienza), si ricorre ad evocare improbabili immagini bucoliche dove verrebbero prodotti gli alimenti, a ricreare situazioni familiari idilliache, a vantare benefici salutistici analoghi a quelli che potrebbero dare i farmaci.

In pratica non c'è freno alla creatività dei pubblicitari se non delle regole che sono state date dagli organi di controllo per impedire la diffusione di messaggi ingannevoli o fuorvianti.

Riuscire a tenere la situazione sotto controllo è però molto difficile anche perché vengono spesso lanciati dei messaggi subliminali difficilmente comprensibili e che hanno come bersaglio le categorie più vulnerabili come i bambini e gli anziani.

In questo contesto il Segretario Generale dell'Unione Nazionale Consumatori ha ritenuto opportuno segnalare all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (Vedi Allegato) uno spot pubblicitario della Coca Cola ritenuto non idoneo soprattutto nei confronti dei minori.

Nella segnalazione si mette in evidenza come un consumo elevato di Coca Cola potrebbe essere causa di squilibri alimentari con conseguenti alterazioni metaboliche.

Come è stato precedentemente accennato, tutti gli alimenti hanno caratteristiche igieniche ottimali ed un loro uso corretto non crea pericoli significativi; il problema è che alle volte si ignorano quelli che possono essere gli effetti collaterali di un uso non corretto degli stessi. In realtà nelle etichette dei diversi alimenti sono indicati gli ingredienti ed anche il loro contenuto calorico; non tutti i consumatori sono però in grado di interpretare queste indicazioni e non sempre riescono a distinguere un alimento grasso da uno magro, un prodotto ricco di cloruro di sodio da uno che ne è quasi privo, un alimento con zucchero da uno con dolcificanti naturali e così via.

Ogni azienda alimentare pensa ovviamente al suo prodotto e non considera che normalmente è uno dei costituenti della dieta.

Così se una persona beve una modica quantità di bevanda zuccherata e mangia soltanto una merendina, oppure una fetta di pane con marmellata non ci sono problemi particolari. Ma se i tre alimenti vengono associati tra loro e magari a più

riprese si corre il rischio di assumere quantità di zucchero troppo elevate.

Di esempi di questo genere se ne possono fare molti e riguardano praticamente tutti gli alimenti ed i nutrienti in essi contenuti, ma sono pochi i consumatori che ne sono consapevoli.

Conclusioni

Una corretta alimentazione richiede una buona conoscenza del cibo; purtroppo al momento attuale non sembra che ci sia da parte dei consumatori un elevato grado di consapevolezza del "saper mangiare".

Nella scuola l'educazione alimentare, quando viene fatta, è lasciata alla buona volontà degli insegnanti.

Gli organi di informazione affrontano i problemi della sicurezza degli alimenti solo nei momenti di crisi per cui il consumatore viene tempestato di messaggi terrorizzanti che servono solo a creare confusione ed a ritardare la soluzione degli eventuali problemi.

Inoltre si preferisce parlare di arte culinaria piuttosto che approfondire il valore nutrizionale del cibo ed il tema del "mangiare sicuro".

Esiste infine la pubblicità che dovrebbe svolgere un ruolo anche educativo spiegando le eventuali insidie nascoste in un modo non corretto di consumo alimentare.

La pubblicità, i controlli fatti dalle industrie alimentari, i trasporti, il confezionamento, la conservazione, hanno dei costi che inevitabilmente vengono sostenuti dai consumatori per cui la richiesta di informazioni chiare è quanto mai legittima.

* * *

Roma, 10 febbraio 2011

Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato
- Direzione generale per la tutela del consumatore -
Piazza G. Verdi, 6/A
00198 ROMA

OGGETTO: *Richiesta d'intervento dell'Autorità ai sensi dell'articolo 27 del Codice del Consumo ed istanza di sospensione provvisoria ai sensi del comma 3.*

L'Unione Nazionale Consumatori, con sede in Roma Via Duilio n. 13, richiede l'intervento di codesta Autorità ai sensi dell'articolo 27, comma 2, del Codice del Consumo in relazione ai messaggi pubblicitari posti in essere da "Coca-Cola Italia S.r.l."

L'Unione Nazionale Consumatori effettua la presente segnalazione in qualità di organizzazione iscritta nell'elenco delle associazioni dei consumatori e degli utenti rappresentative a livello nazionale di cui all'articolo 137 del Codice del consumo.

Oggetto della presente richiesta di intervento è la campagna pubblicitaria messa in onda su alcune emittenti televisive proprio in questi giorni (**doc. 1**).

Descrizioni dei messaggi

Lo spot presenta una scena di vita familiare. E' riprodotto il momento di andare a tavola: mamma, papà e due figli in età adolescenziale siedono insieme e si accingono al pasto.

Sulla tavola la mamma porta una bottiglia di CocaCola di grande formato scatenando la gioia dei commensali: i bambini in particolare accolgono la bevanda con atteggiamenti entusiasti, mentre la voce fuori campo esorta a prendere l'abitudine di accompagnare il pranzo (o la cena) con le bevande gassate: "la formula della felicità è un piacere che tutti possono scoprire in tavola ogni giorno, buon appetito con CocaCola".

Si noti, più nel dettaglio, che nella scena non ci sono altre bevande (neppure l'acqua): la confezione protagonista dello spot è di formato grande e l'etichetta individua la CocaCola classica (e non una linea a basso contenuto di zuccheri e/o colore).

Infatti lo spot si conclude con il logo rosso "CocaCola" caratterizzato dall'immagine di una bottiglia tra coltello e forchetta e la dicitura "buon appetito CocaCola".

Nessuna avvertenza è data circa la necessità di contenere l'assunzione di zuccheri o di accompagnare il contenuto della bevanda con adeguata attività fisica.

Motivi della segnalazione

Come è noto il fabbisogno giornaliero di calorie di un individuo dipende dallo stile di vita che si conduce, ma per chi conduce una vita sedentaria può essere considerato mediamente nell'ordine di 1600 Kcalorie/giorno per una donna, 1700 per un bambino in età scolare, fino a 2200 per un adulto.

Ma quel che più interessa è che, stando alle indicazioni riportate nell'etichetta (**doc 2**), la CocaCola classica contiene gr. 27 di zuccheri per ogni 250 ml .

Ciò significa che, ipotizzando che a tavola, durante il pasto, ciascun individuo beva due bicchieri di CocaCola classica, se tiene questo comportamento sia a pranzo che a cena, assumerà circa 108 gr. di zuccheri equivalenti (sempre secondo l'etichetta nutrizionale della CocaCola classica) al 16% del fabbisogno giornaliero di calorie.

Ma naturalmente lo zucchero proviene anche da altri alimenti. Tanto ciò è vero che nella dieta ideale costituita da circa il 15 % di proteine, circa il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati, lo zucchero non serve perché l'organismo lo ricava dal pane, la pasta, la frutta ed il latte. Lo zucchero assorbito con i dolci e le bevande zuccherate è immediatamente disponibile per essere "bruciato" dall'organismo e questo avviene quando c'è un esercizio fisico costante. Conducendo una vita sedentaria lo zucchero che mangiamo si accumula invece in diversi tessuti (sotto forma di glicogeno). Ecco perché gli esperti raccomandano di limitare il più possibile lo zucchero nella dieta soprattutto per il suo elevato potere calorico.

Si tratta di una quantità importante che, se non viene fatta una importante attività fisica, non viene smaltita con conseguenze a lungo andare anche molto serie, soprattutto se si tratta di bambini.

Ecco perché, al di là delle dosi giornaliere tollerate, lo zucchero semplice (nelle bevande e nei dolci) andrebbe consumato molto moderatamente e nel caso si voglia comunque consumarlo andrebbero ridotte in proporzione le quantità di carboidrati nella dieta.

Alla luce di tali conclusioni non può sussistere alcun dubbio sul fatto che, accompagnando il pranzo e/o la cena con bevande zuccherate, si supererebbero ampiamente le soglie per le quali è messa a repentaglio la salute dell'individuo.

A ciò si aggiunga che anche l'alto contenuto di anidride carbonica è tale da sconsigliare un uso frequente del prodotto in questione in quanto potrebbe essere causa di disturbi nervosi (tremori, cefalee, ecc;)

Nella Coca Cola è presente acido fosforico che, come è noto, ha la capacità di legare il calcio ed altri sali minerali causando stati carenziali. Una carenza di calcio può essere causa di osteoporosi.

In diritto

Come è noto, l'art. 20 del Codice del consumo vieta le pratiche commerciali scorrette, individuandole in quelle contrarie alla diligenza professionale che "*è falsa o idonea a falsare in misura apprezzabile il comportamento economico, in relazione al prodotto, del consumatore medio che essa raggiunge o al quale è diretta o del membro medio di un gruppo qualora la pratica commerciale sia diretta ad un determinato gruppo di consumatori*".

Secondo l'art. 21 del Codice, inoltre "*è considerata ingannevole una pratica commerciale che contiene informazioni non rispondenti al vero o, seppure di fatto corretta, in qualsiasi modo, anche nella sua presentazione complessiva, induce o è idonea ad indurre in errore il consumatore medio riguardo ad uno o più dei seguenti elementi e, in ogni caso, lo induce o è idonea a indurlo ad assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso: a) l'esistenza o la natura del prodotto; b) le caratteristiche principali del prodotto, quali la sua disponibilità, i vantaggi, i rischi, l'esecuzione, la composizione, gli accessori, l'assistenza post-vendita al consumatore e il trattamento dei reclami, il metodo e la data di fabbricazione o della prestazione, la consegna, l'idoneità allo scopo, gli usi, la quantità, la descrizione, l'origine geografica o commerciale o i risultati che si possono attendere dal suo uso, o i risultati e le caratteristiche fondamentali di prove e controlli effettuati sul prodotto...omissis...*".

In particolare, il comma 3 prevede che: "*è considerata scorretta la pratica commerciale che, riguardando prodotti suscettibili di porre in pericolo la salute e la sicurezza dei consumatori, omette di darne notizia in modo da indurre i consumatori a trascurare le normali regole di prudenza e vigilanza*".

Inoltre, secondo il comma 4, "*è considerata, altresì, scorretta la pratica commerciale che, in quanto suscettibile di raggiungere bambini ed adolescenti, può, anche indirettamente, minacciare la loro sicurezza*".

Secondo il primo comma, lett. e), dell'art. 26, infine, è fatto divieto di "*...includere in un messaggio pubblicitario un'esortazione diretta ai bambini affinché acquistino o convincano i genitori o altri adulti ad acquistare loro i prodotti reclamizzati*".

Non c'è dubbio che esortare al consumo domestico di una bevanda a forte contenuto di zucchero (oltre che gassata) equivale a sollecitare un comportamento alimentare scorretto.

La presentazione complessiva dello spot è tale da tradursi in un messaggio di compatibilità tra il quotidiano pranzo a casa e l'uso di bevande gassate e zuccherate come la CocaCola classica.

Come ulteriore elemento di valutazione della annunciata scorrettezza si aggiunga che la società CocaCola ha sottoscritto (nel dicembre 2006) quale impresa il "Codice per l'autoregolamentazione delle attività di promozione e commercializzazione dei

prodotti del settore (**doc. 3**), secondo il quale, tra l'altro, l'azienda si impegna a diffondere "comunicazioni commerciali e pratiche di vendita "realizzate nel rispetto dei principi di responsabilità sociale e terranno conto dei prevalenti standard di buon gusto e decenza". Nel dettaglio si legge, infatti, che "saranno conformi alla legislazione regionale, nazionale ed europea applicabile (art. 1, lett. a); "non fuorvieranno il consumatore" (let. "f").

Lo stesso Codice di autoregolamentazione, all'art. 2 aggiunge: "Le comunicazioni commerciali e le pratiche di vendita riconosceranno la specifica responsabilità di proteggere i minori dalla loro limitata capacità di valutare a pieno le informazioni ed opereranno tenendo conto di questo aspetto" ed in particolare (lett c) "non conterranno alcun invito ai minori volto a persuadere i genitori o sollecitare altre persone all'acquisto per loro conto del prodotto pubblicizzato; ancora (lett. "e") "non sfrutteranno il potenziale infantile per l'immaginazione creando aspettative irragionevoli su un prodotto".

Secondo l'art. 4 del Codice di autoregolamentazione, poi, "le comunicazioni commerciali e le pratiche di vendita supporteranno, incoraggeranno oppure promuoveranno il consumo responsabile". In particolare alla lett. "b" si legge espressamente che le pratiche commerciali " non suggeriranno, descriveranno, giustificheranno o avvalleranno il consumo eccessivo di qualsiasi bevanda ed offriranno confezioni dalle dimensioni adeguate all'ambiente sociale e culturale descritto;" ed ancora (lett. "c") "non mineranno la promozione di regimi dietetici salutari, equilibrati o stili di vita salutari e attivi."

Secondo l'art. 5, infine, "Le comunicazioni commerciali e le pratiche di vendita:

- a) rappresenteranno in modo attento le qualità e gli aspetti del prodotto comprese le dimensioni, il contenuto, il gusto e i contenuti nutrizionali;
- b) verificheranno che le dichiarazioni sui benefici nutrizionali e salutari siano supportate da solide basi scientifiche;
- c) non suggeriranno o descriveranno una bevanda come sostitutivo dei pasti, a meno che non sia stato ideato a livello nutrizionale appositamente a tale scopo;

trasmetteranno in modo accurato i potenziali benefici salutari e/o nutrizionali derivanti dal consumo di un prodotto.

La scrivente Associazione ritiene ai sensi degli articoli 18 e ss. cod. cons., che i messaggi pubblicitari denunciati, in considerazione di quanto esposto, siano idonei ad indurre in errore i consumatori e per questo richiede a codesta Autorità di:

- dichiarare ingannevole i spot televisivi;
- vietarne l'ulteriore diffusione;
- condannare il professionista ad informare correttamente i consumatori per mezzo di apposita comunicazione rettificativa ai sensi del comma 8 dell'art. 27 Cod. Cons., ove venga accertata la scorrettezza della pratica posta in essere.

Istanza di sospensione cautelare

Si richiede, altresì, la sospensione provvisoria della pratica in oggetto ai sensi dell'articolo 27, comma 3, del Codice del consumo, stante l'ampia diffusione territoriale nazionale dei messaggi denunciati, la modalità di diffusione e il periodo di diffusione, per evitare, in attesa di una pronuncia sul merito che la comunicazione commerciale attualmente diffusa induca i consumatori a comportamenti che, altrimenti, non avrebbero attuato.

Si producono i seguenti documenti:

- 1) spot televisivo;
- 2) dettaglio etichetta bottiglia;
- 3) Codice di autoregolamentazione ASSOBIBE.

Prof. Avv. Massimiliano Dona
Il Segretario Generale

Redazione e Amministrazione: EDIZIONI SCIENZA E DIRITTO S.a.s.
20132 MILANO - Via Pordenone, 38 - Tel. 02/29.51.11.32 - Fax 29.40.80.03 -info@scienzaediritto.com -
www.scienzaediritto.com

Abbonamento annuale 10 numeri euro 80 - Estero il doppio - Un numero separato euro 8

Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio -

Garanzia di riservatezza per gli abbonati. L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di rettificarli o di cancellarli a semplice richiesta. Le informazioni custodite saranno utilizzate al solo scopo di sottoporre agli abbonati proposte commerciali (L. 675/96 Tutela dati personali)