



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI DEI
PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**

**Contrasto ai fenomeni di concorrenza
sleale e contraffazione nell'agroalimentare**

Giovedì 30 Maggio 2013

Dr. Renzo Moro



IL VALORE DEL FALSO MADE IN ITALY

CONTRAFFAZIONE

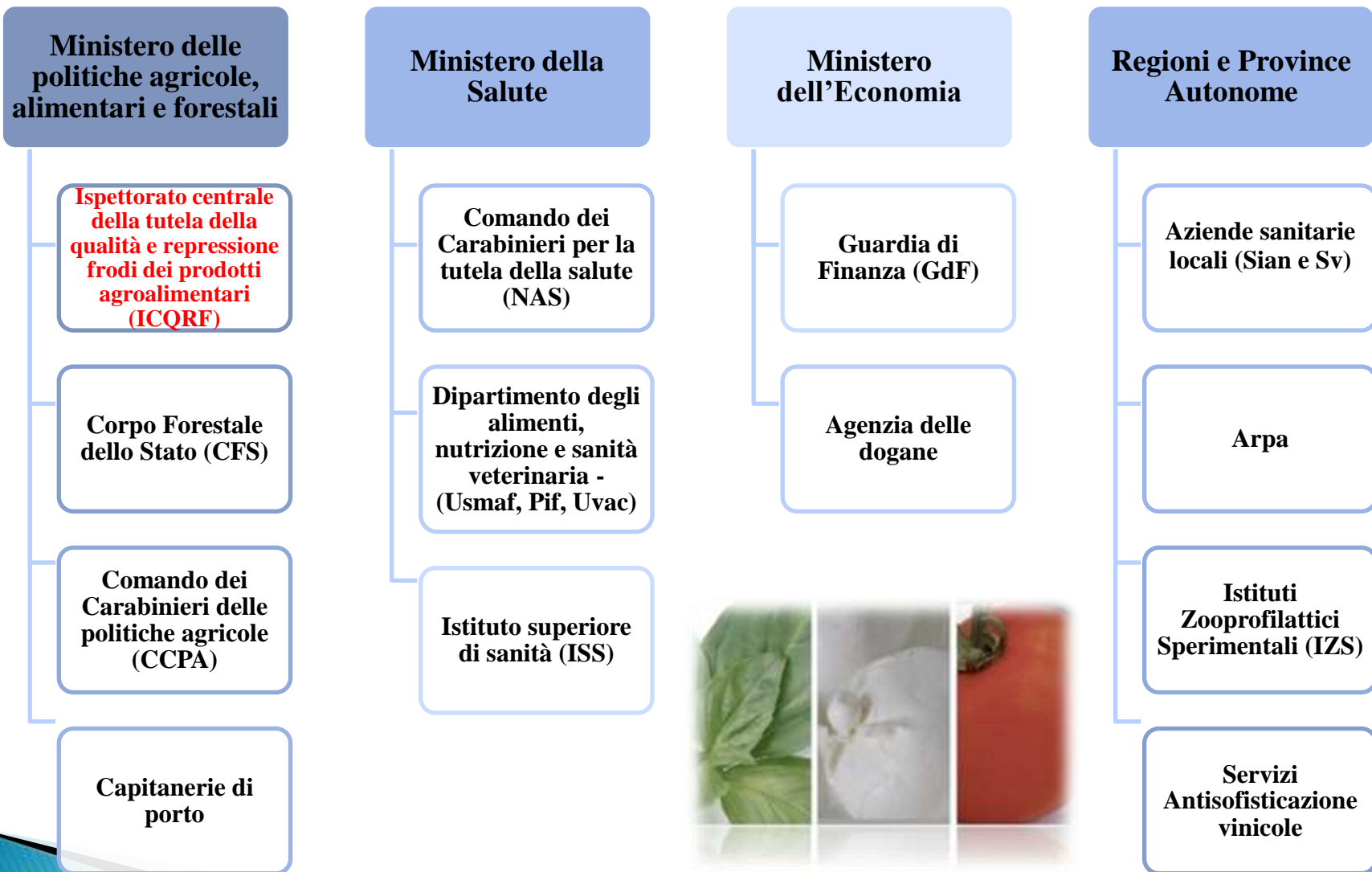
• 6 MILD

**ITALIAN
SOUNDING**

• 54 MILD

FONTE DATI: ICE/ FERDERALIMENTARE

IL SISTEMA NAZIONALE DEI CONTROLLI AGROALIMENTARI



Punti di debolezza



Come migliorare l'efficacia delle attività



consolidamento della collaborazione con gli organi di controllo operanti in campo agroalimentare (Comitato tecnico di cui all'art. 5 del D.M. 44/2003)

Contatti e collaborazioni con attori istituzionali:
Organizzazioni professionali,
Associazioni di categoria del comparto agroalimentare,
Associazioni consumatori,
Enti di ricerca



QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

Apparato
composito con
norme di tipo
orizzontale e
verticale

Fonti nazionali
e comunitarie

Assistito da un
sistema
sanzionatorio
in prevalenza
amministrativo

IL SISTEMA NAZIONALE DEI CONTROLLI AGROALIMENTARI

ORGANI DI CONTROLLO OPERANTI A LIVELLO NAZIONALE
(Agenzia delle Dogane, Capitanerie di Porto, CFS, GdF, NAC, NAS, ICQRF)

Controlli

260.000

Sequestri

Kg 40 mln

€ 20 mln

**Confezioni 24
mln**

Illeciti

**PENALI
6.461**

**AMMINIST
RATIVI
27.490**

Struttura dell'ICQRF



12

Uffici periferici dirigenziali

15

Sedi distaccate

6

Laboratori



Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari

Istituzione e compiti

Istituito presso il MIPAAF (L. 462/86),
l'Ispettorato è l'organo tecnico dello Stato incaricato a livello ordinamentale, di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari e ai mezzi tecnici per l'agricoltura nonché di salvaguardarne la genuinità, l'identità e la qualità merceologica.



Ulteriori compiti

- ✓ Programmi di controllo per contrastare l'irregolare commercializzazione dei prodotti importati (**Legge 231/2005**)
- ✓ Vigilanza sugli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrata (**Legge 296/2006**)
- ✓ Interventi nei settori in crisi (**Legge 71/2005**)
- ✓ Controlli nelle filiere agroalimentari con andamenti anomali dei prezzi assicurando condizioni di trasparenza del mercato (**Legge 244/2007**)

ICQRF: attività anticontraffazione

L'Ispettorato interviene prevalentemente su:

- evocazione di marchi o denominazioni
- fenomeni di falsa o ingannevole dichiarazione di origine del prodotto

Nei settori di intervento esegue il **40% del totale dei controlli realizzati in Italia** e oltre l' **80% dei controlli svolti dagli organi del Ministero.**

Pratiche commerciali sleali

Illecita confusione con i prodotti del concorrente o l'ingiusta attribuzione di pregi o segni distintivi (es. origine geografica)

Comportamenti perseguiti e sanzionati



La parte lesa è diversa (consumatore o impresa)
Il comportamento illecito nella sostanza è il medesimo.

Obiettivi istituzionali

- **Salvaguardia dei produttori** da fenomeni di sleale concorrenza;
- **Tutela dei consumatori** mediante la corretta informazione;
- **Difesa delle produzioni di qualità** (DOP, IGP, STG, BIO)
- **Crisi di mercato** interventi a salvaguardia della stabilità dei mercati
- **Controllo dei mezzi tecnici** (fertilizzanti, mangimi, fitosanitari)

Le competenze

- **Controllo** dei prodotti agroalimentari ad ogni livello della filiera
- **Vigilanza** sulle strutture di controllo dei prodotti di qualità (DOP, IGP, STG, BIOLOGICO)
- **Emissione ordinanze** di pagamento per sanzioni amministrative (anche per violazioni su normativa relativa ai **prodotti a denominazione protetta registrata**)

Proventi sanzioni amministrative pecuniarie – *d.lgs. 19 novembre 2004 n.297*

Anno
2011

• € 1.371.977

Anno
2012

• € 1.410.483

Somme destinate al miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività di vigilanza e controllo sui prodotti a denominazione protetta svolte dall'ICQRF



Attività di ricerca: la banca dati isotopica

Collabora alla formazione della banca dati isotopica relativa a

- succhi di agrumi concentrati
- oli di oliva extravergine nazionale a DOP/IGP
- formaggi a DOP
- prodotti vitivinicoli

La costituzione della banca dati è finalizzata alla verifica della qualità e dell'origine geografica dei prodotti agroalimentari.

Tecniche analitiche multisotopica

- spettroscopia di risonanza magnetica nucleare
- la spettrometria di massa isotopica



Misura del contenuto in alcuni isotopi stabili quali H, C, O, N coinvolti nei processi biosintetici. Si accerta entro certi limiti:

- **zuccheraggio**: zuccheri estranei, provenienti ad esempio da mais, canna e bietola
- **annacquamento**
- nel caso di alcuni vini di qualità di verificarne la dichiarata **provenienza da particolari vitigni e/o da determinate zone geografiche**



Modalità dei controlli

I CONTROLLI si estendono su **tutta la filiera**:

- Alla **produzione primaria** e presso gli **stabilimenti di trasformazione**;
- Alla **distribuzione commerciale**: intermediari, GDO (supermercati, ipermercati, discount) e piccola distribuzione;
- All'**importazione** (ai porti, punti doganali): in tal senso è stato stilato **un protocollo d'intesa** con le dogane per conoscere i flussi d'importazione dei prodotti agroalimentari provenienti dai Paesi UE ed extra UE (**Polstrada, Capitanerie di Porto, Agenzia Dogane**)
- presso ristoranti, **mense** e collettività.

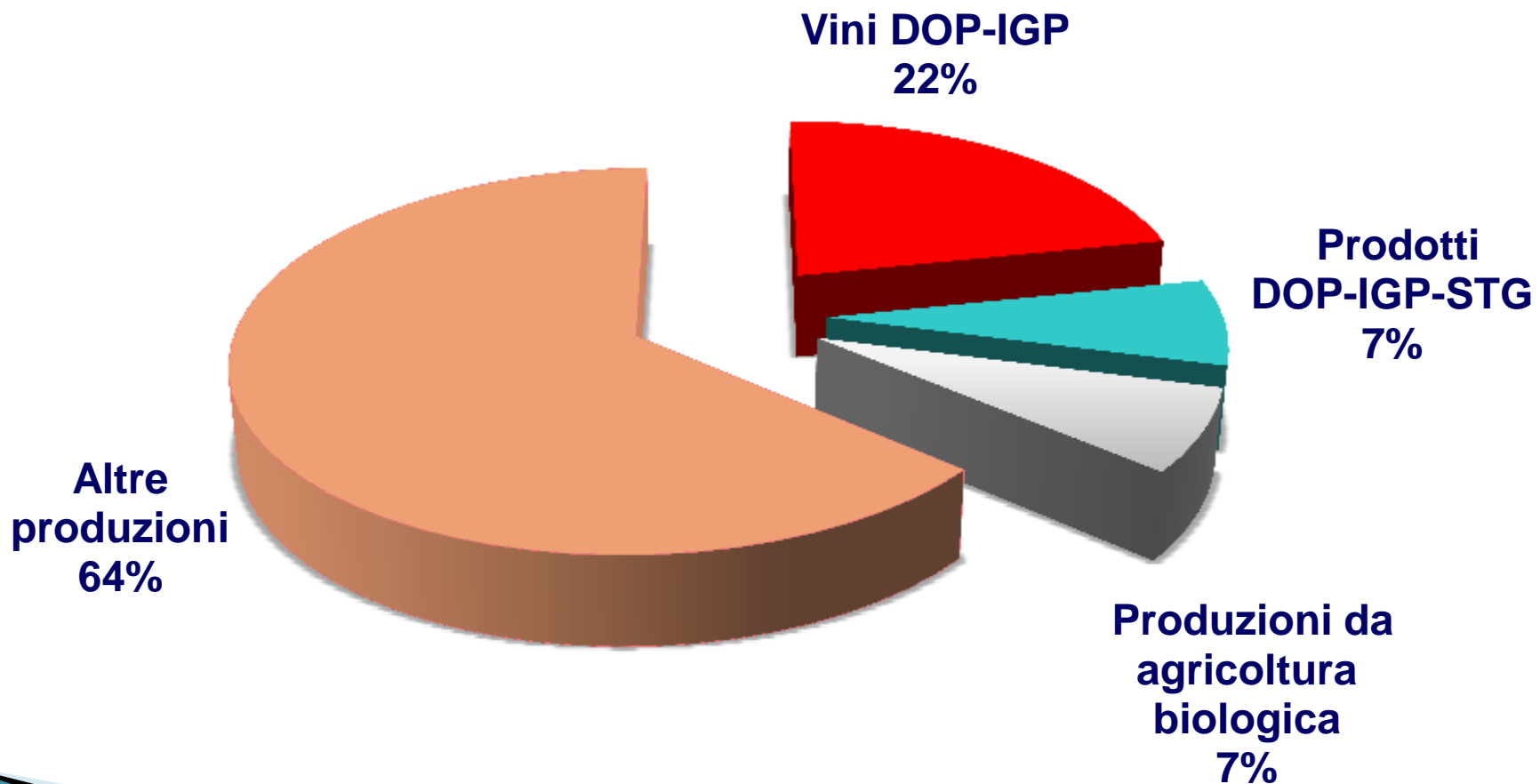
MODALITA' DEI CONTROLLI

- **Verifiche di identità**
Confronto tra la documentazione giustificativa (fatture, registri, DDT) con:
 - ✦ la giacenza e la qualità dei prodotti detenuti;
 - ✦ la correttezza e la veridicità delle informazioni riportate sull'etichetta dei prodotti alimentari
- **Verifiche alla produzione** (verifiche del processo produttivo e delle materie prime impiegate e del prodotto ottenuto e confezionato)
- **Controlli incrociati o di rintracciabilità** (verifiche sui fornitori dei prodotti o delle materie prime al fine di verificare l'effettiva provenienza e la qualità dei prodotti) Dlgs 190/2006
- **Prelievo** di campioni di prodotti finiti, materie prime, per verificarne al corrispondenza al dichiarato e alle norme di legge.

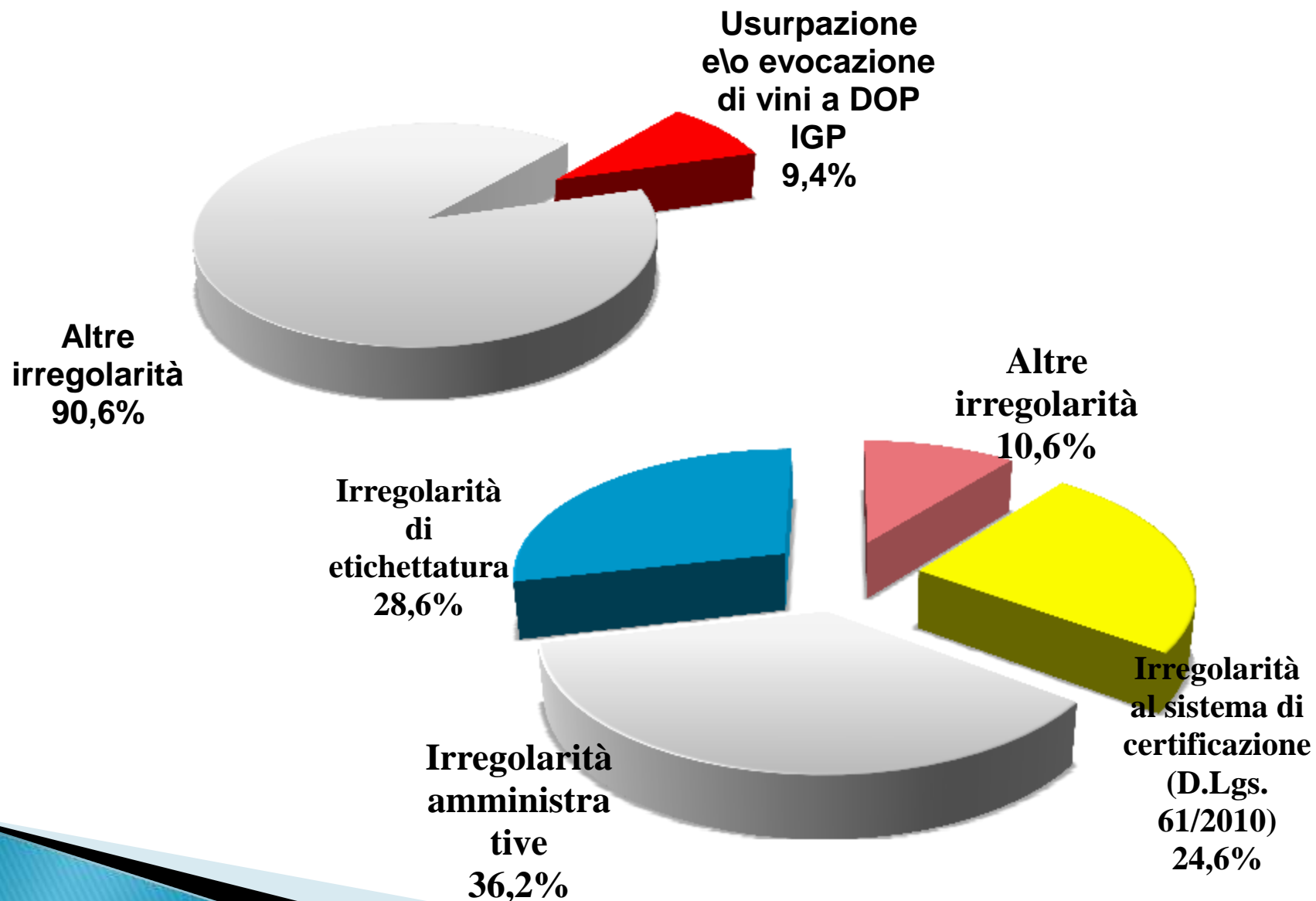
Risultati della attività nell'ultimo triennio 2010-2012

controlli	sequestri	campioni	illeciti amm.	illeciti penali
96.752	1.287	25.168	15.451	858
	50,746 mil.€	<i>irregolari</i> 10,56 %		

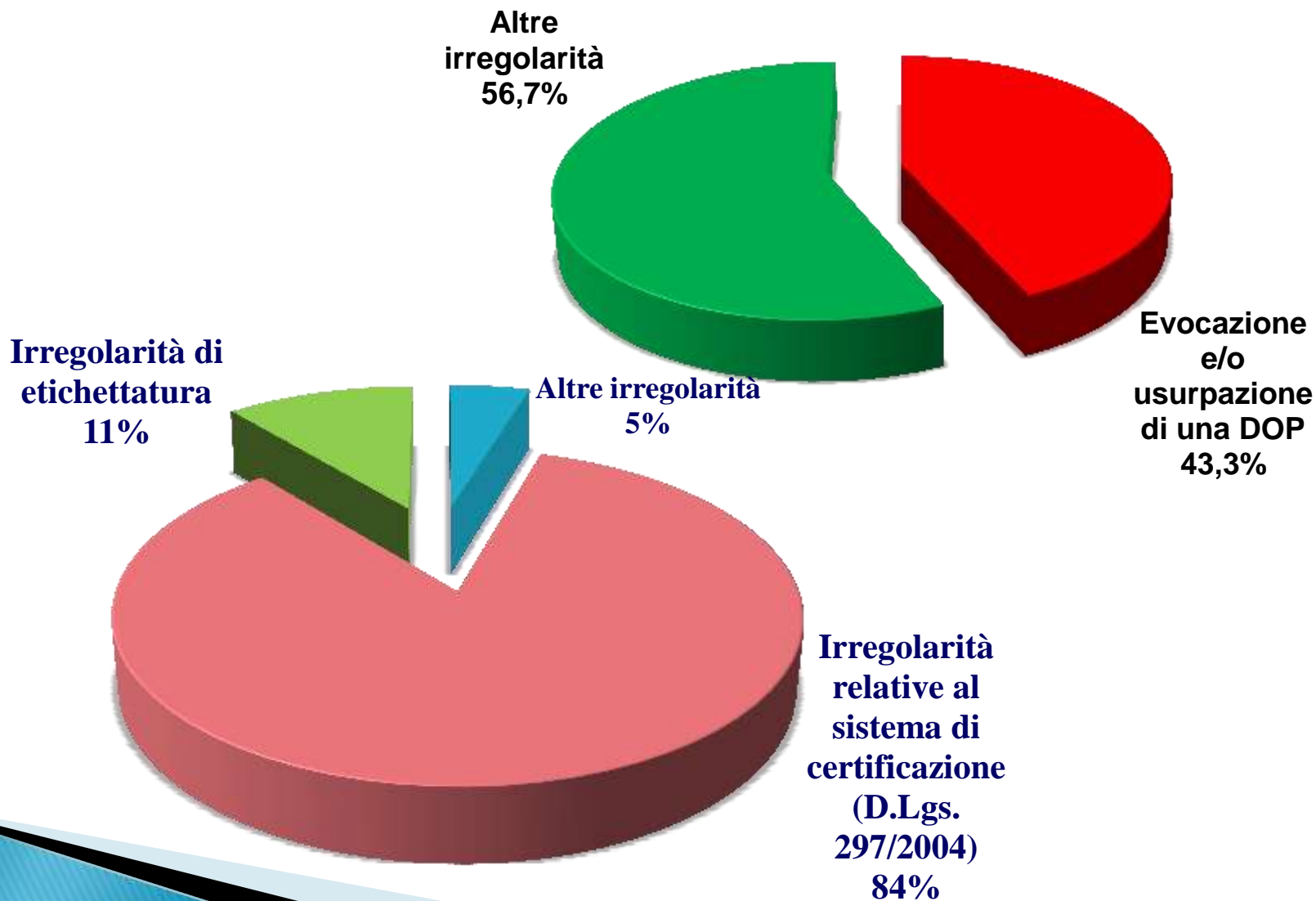
Incidenza dei controlli nei settori delle produzioni di qualità'



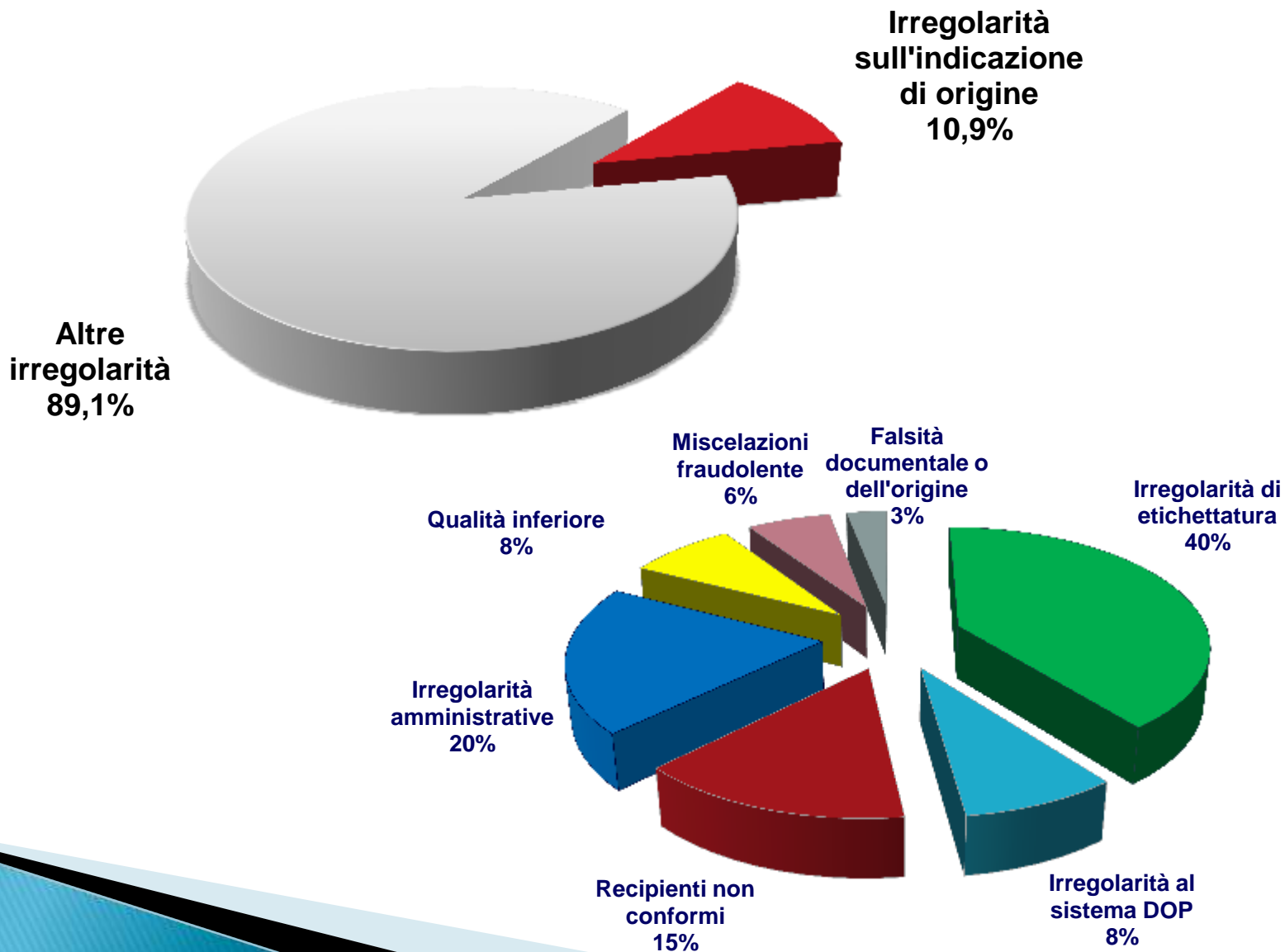
Principali illeciti sui vini DOP - IGP



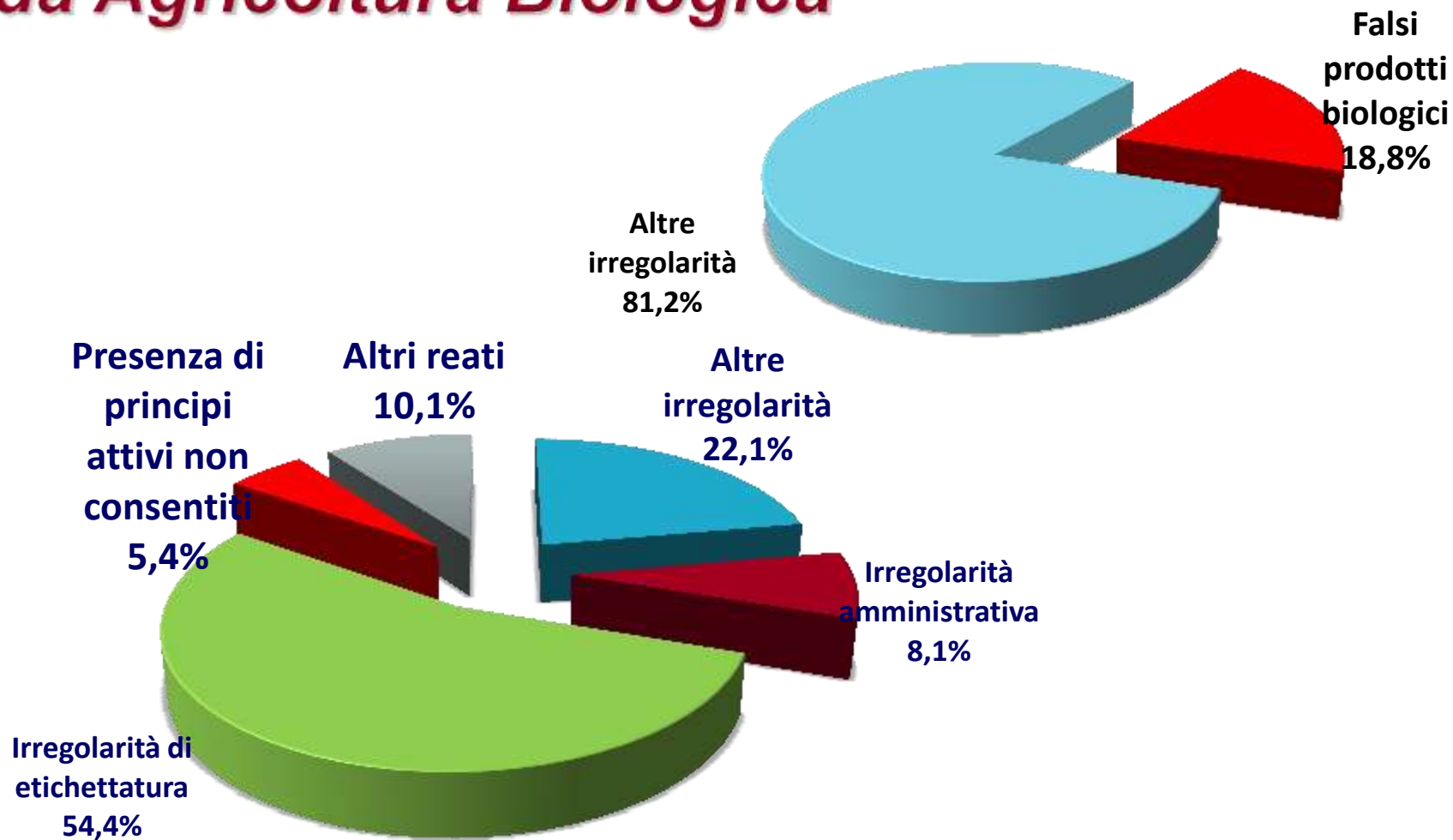
Principali illeciti accertati sui prodotti a DOP e a IGP



Principali illeciti accertati nel settore oleario



Principali illeciti accertati sulle produzioni da Agricoltura Biologica



Risultati attività 2011 nei settori con prodotti con obbligo di indicazione di origine

Oleario

Ortofrutta

Miele

Uova

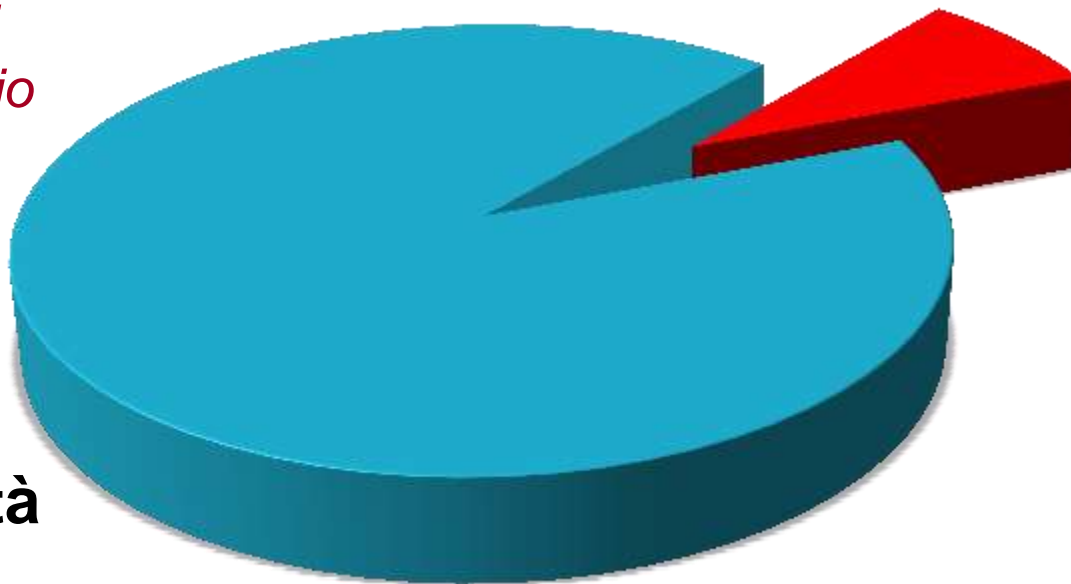
Conserven vegetali

Carni e derivati

Lattiero caseario

**irregolarità
sull'indica
zione di
origine
8,0%**

**Altre
irregolarità
92,0%**



Attività svolta da ICQRF CAGLIARI nel 2012 (1/2)

- ▶ Sopralluoghi: 1.455
 - ▶ Ditte controllate: 1.311

 - ▶ Campioni prelevati: 438
 - ▶ Prodotti sequestrati: 26
- per un valore totale di circa **€ 5.200.000,00**
- ▶ Prodotti controllati: 4.000 ca.

Attività svolta da ICQRF CAGLIARI nel 2012 (2/2)

- ▶ **PRINCIPALI PRODOTTI SEQUESTRATI:**
- ▶ **PASTA:** utilizzo di conservanti non consentiti e non dichiarati
- ▶ **RISO:** di scadente qualità spacciato per qualità pregiata
- ▶ **SEMENTI:** prodotti sementieri privi delle certificazioni o con certificazioni contraffatte
- ▶ **VINO:** prodotto a partire da vitigni non autorizzati in Sardegna e venduto come DOC/IGT.



Alcuni esempi di contraffazioni rilevate nel corso dell'attività di controllo

Contraffazione del marchio a fuoco del prosciutto di “Parma”



Contraffazione del marchio a fuoco del prosciutto di “Parma”



VERO



FALSO

Contraffazione dei contrassegni di Stato



REPERTO - DIFFERENZE NEI GRAFISMI DI STAMPA



ORIGINALE - EMBLEMA DELLA REPUBBLICA



FALSO

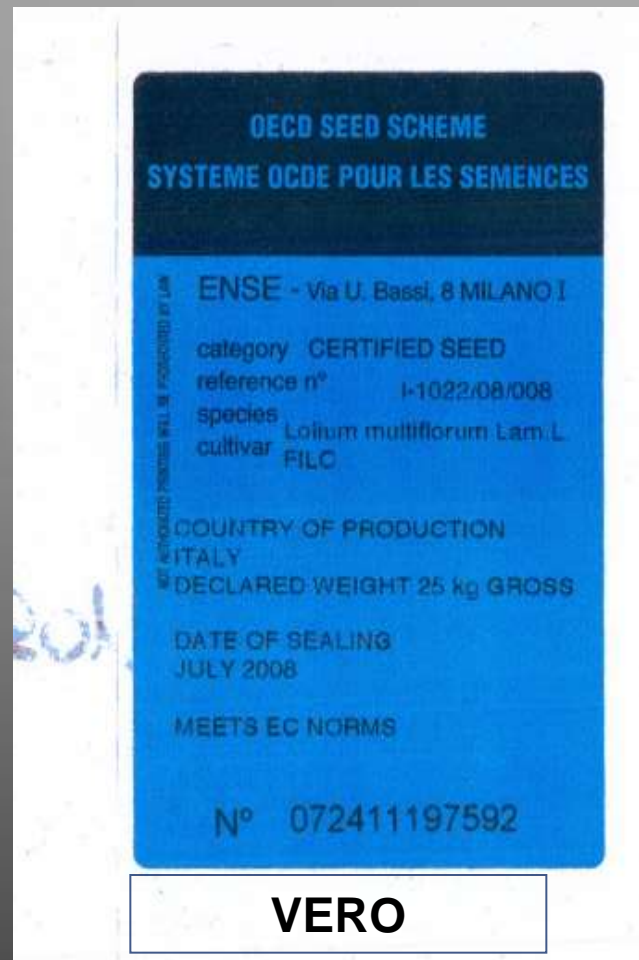
REPERTO - DIFFERENZE NEI GRAFISMI DI STAMPA (VEDI AD ESEMPIO LA "O" AZZURRA O I CARATTERI DELLA DITTA)



VERO

ORIGINALE

Falsificazione dei cartellini OECD - ENSE per le sementi



Prodotti non certificati



Prodotti non certificati



Prodotti non certificati





FORMAGGIO TIPO

Abtico Toscano

FORMAGGIO PECORINO

LOTTO 0600
31.07.08

CASIFICIO
mercedanti fine di pecora pastorizza

superficie
O via d

mento • Conservare a +4°/±18°C • De consumarsi preferibilmente entro e lotto: vedi etichetta
74 984036 • Fax 0574 984991 • www.pieragnoli.it • Info@pieragnoli.it

abile • F
FORESTA

INDICAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

PIERAGNOLI GASTRONOMIA

ROMA - Tel. 0781.698294 - Fax 0781.698356

FORMAGGIO PECORINO
DELLA SARDEGNA

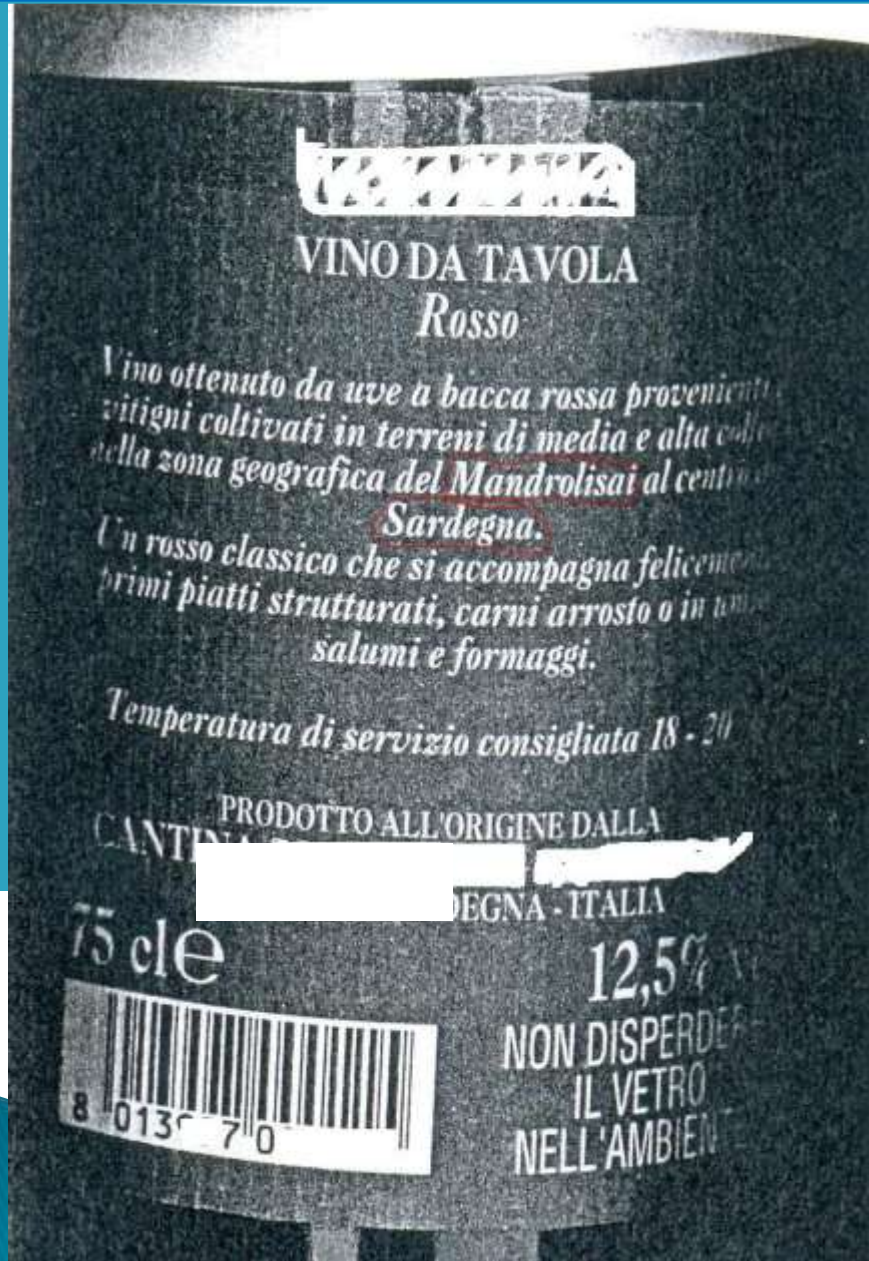
Pastorello

LU del Sulcis LU



Consorzio del Pecorino della Sardegna - Via Sardegna, 10 - 07041 Cagliari (CA) - Tel. 070/421111 - Fax 070/421112

Etichette irregolari e/o di prodotti contraffatti



False (inesistenti) indicazioni di origine



Etichette irregolari e/o di prodotti contraffatti



Quest'olio nasce nel cuore
calcareo della Sardegna,
alle pendici del [redacted]
[redacted] Ottenuto a freddo
da monocultivar di "nera
di [redacted]," prende il nome
dall'antica qualifica, che
indica l'olio extravergine
d'oliva: [redacted]
[redacted] genuino, schietto,
e schietto, a crudo, con-
sigliamo di gustarlo.

[redacted]
olio extravergine
d'oliva

Olio di oliva di categoria
superiore ottenuto
direttamente dalle olive
e unicamente mediante
procedimenti meccanici



Usurpazione della DOP Sardegna

Etichette irregolari



Quest'olio, €1,50
 messo in bottiglia
 da _____
 proviene da oliveti centenari
 della zona di Alghero,
 e della storia di questa città,
 del profumo del mare
 e della dolcezza delle
 campagne reca ancora oggi,
 nel sapore, la suggestione
 più intensa.

VALORI NUTRIZIONALI valori tipici g/100 ml		
proteine	0	g
carboidrati	0	g
grassi	98,5	g
di cui:		
saturi	13	g
polinsaturi	10	g
monoinsaturi	75,5	g
valori energetici	3700	kJ

prodotto confezionato da _____

 info _____
 via _____

prodotto selezionato per la _____

da consumarsi preferibilmente entro il _____

 lotto n. _____
 L. _____

Conservare in luogo fresco
 e al riparo dalla luce

B 028632 202052

FRUTTATO

OLIO D'OLIVA
 DI CATEGORIA SUPERIORI
 OLTRE 100
 GIRELLI/NEE
 DALLE OLIVE
 ED UNICAMENTE
 MEDIANTE
 PROCEDIMENTI
 MECCANICI

Spremuta d'Oro

Olio
Extra Vergine
di Oliva

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente
mediante procedimenti meccanici

100% Prodotto Italiano

Contenuto netto:

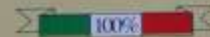
5 litri e

PUGLIA



OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA

PRODOTTO ITALIANO



HUILE D'OLIVE
EXTRA-VIERGE



EXTRA-VIRGIN
OLIVE-OIL



EXTRA-REINES
OLIVENÖL



Prodotto confezionato da:
AGRICOLA OLEARIA PUGUESE
Via S.S. 98 Km. 3,800
San Ferdinando di Puglia (FG) Italia

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E
LONTANO DALLE FONTI DI CALORE.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:
DICEMBRE 2008



Olio
Extra Vergine
di Oliva

Olivo

"Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"

CONTENUTO NETTO

1 litro

PRODOTTO IN ITALIA

Prodotto e confezionato da: Liuni Giuseppe - S.S. 98 Km. 30+000 - Asola (BR)



La Primizia

il Nobile



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA

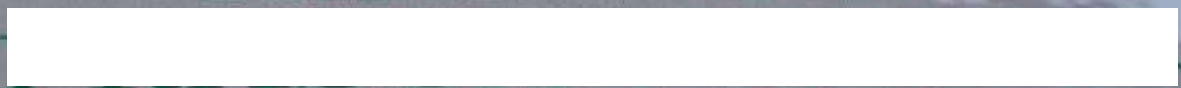
PRODOTTO ITALIANO
DA SOLA POLPA DI OLIVA

VERGINE DI OLIVA



Olio d'Oliva di categoria
superiore ottenuto direttamente
dalle olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici

Confezionato da:



Prodotto 100% italiano

Via S.S. 98 Km. 3,700 - CORATO (BA)

SCAD.: Luglio 2008

Buono
dal gusto
Leggero

Latte
Parzialmente
Scremato
UHT

LATTE ITALIANO
100%

500ml



latte italiano

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

UHT a lunga conservazione

Questo latte è stato trattato con sistema UHT, che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT consente una conservazione del prodotto prolungata nel tempo.

PROGRAMMA QUALITÀ

Per rispondere alla vostra richiesta di qualità il gigante seleziona con grande cura i produttori ai quali richiede continui e severi controlli. Solo così un prodotto può definirsi "Prodotto Qualità" e solo così può meritarsi la vostra fiducia.

Conservazione: si conserva a temperatura ambiente. Una volta aperto il contenitore deve essere conservato



latte italiano



PARZIALMENTE SCREMATO

1 Litro e



latte italiano

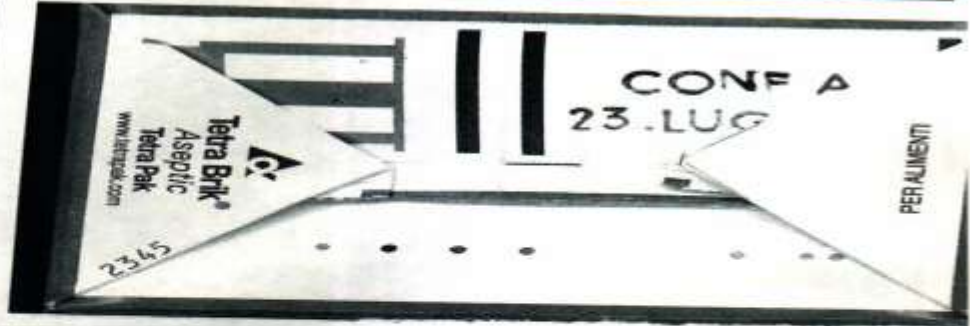
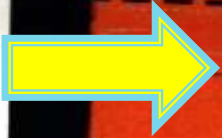
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

UHT a lunga conservazione

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (100 ml DI PRODOTTO)

Valore energetico	47 kcal / 199 kJ
Proteine	3,15 g
Carboidrati	5,10 g
Grassi	1,60 g
Calcio	120 mg

*115% RDA Razione giornaliera raccomandata



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO: 20 OTT.09
12: 27<1 LK9204A



latte italiano

UHT a lunga conservazione

PARZIALMENTE



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



**DIPARTIMENTO DELL'ISPETTORATO CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITA' E REPRESSIONE FRODI DEI
PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI**

**Grazie per
l'attenzione**

