

Il consumo è divenuto l'elemento trainante e unificante che permea in sé luoghi e culture, socialità e bisogni individuali. Altrettanto la tutela del consumatore, si permea oggi, nella società globale, quale bisogno irrinunciabile.

Fino a qualche decennio fa erano i mezzi di produzione a predominare, oggi la supremazia è passata ai mezzi di consumo, al punto che si è raggiunta la consapevolezza che nuove politiche sono necessarie al fine di controllare possibili derive che coinvolgono il consumatore "inconsapevole".

Tali trasformazioni, avvenute in maniera decisamente rapida, hanno finito per creare una figura distorta dei consumatori, ritenuti soggetti passivi e facilmente manipolabili dai potenti strumenti del marketing. Il consumo, e con esso il raggiungimento della soddisfazione di un bisogno, assume sempre più una natura paradossale, per cui la seduzione dei beni non solo non è più legata alla loro funzionalità, ma ineluttabilmente comporta una crescente indifferenza verso il bene comune.

In tale contesto abbiamo il dovere come Regione di attuare una politica di tutela e di formazione dei consumatori, al fine di scongiurare la logica della commercializzazione estrema e del vero e proprio fenomeno del consumismo. Vi è la necessità di rimettere in discussione il tipo di sviluppo che caratterizza la nostra economia e attivare, a partire dal territorio "circoli virtuosi della responsabilità", ispirati da una sussidiarietà strettamente correlata alla tutela del consumatore.

La Regione Calabria, nell'ambito dell'attuazione del programma "Educare per crescere", finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico con i fondi della Legge n. 388/2000, ha sostenuto, collaborando con le Associazioni dei Consumatori, una serie di progetti volti allo sviluppo di una politica di informazione e, nello stesso tempo, di formazione del cittadino consumatore.

Attraverso diverse iniziative ha inteso favorire la capacità dei cittadini di acquisire, comprendere, ampliare le informazioni in materia di consumerismo, con il fine di promuovere una figura di consumatore cosciente ed in grado di compiere scelte consapevoli in relazione ai propri diritti, bisogni e responsabilità.

La tutela dei diritti dei Consumatori è una realtà recente della nostra

Regione, che necessita ancora di una diffusione capillare, ma il percorso di lavoro intrapreso con le Associazioni dei Consumatori promette risultati decisamente positivi.

La pubblicazione "Diritti del Consumatore e sicurezza alimentare" promossa dalle Associazioni Acu – Unione Nazionale Consumatori – Federconsumatori – Codacons, nell'ambito del sottoprogramma "Alimenti: sicurezza e qualità", è strumento da offrire ai calabresi anche nell'ottica di promozione di un mondo istituzionale ed associazionistico che si occupa di loro e dei loro consumi. Questa pubblicazione, contenente una serie di informazioni, spiega ed evidenzia alcuni consigli ai Consumatori, con l'intento di fornire un ausilio ed un'informazione capace di ampliare la conoscenza del Consumatore sulla "quotidianità".

Assessore allo Sviluppo Economico Regione Calabria
Carmen Barbalace

- Prefazione	pag. 1
- Le produzioni alimentari tra passato e presente	5
- Il cibo come regolatore sociale	5
- Stop allo spreco alimentare	6
- Le attuali tendenze nei consumi alimentari	8
- Il concetto di qualità alimentare	8
- La conservazione degli alimenti	9
- I conservanti	11
- L'uso dei pesticidi	11
- Danni causati dall'uso dei pesticidi	12
- Le superfici bio a livello globale	13
- Le produzioni bio in Italia e certificazione	14
- Gli alimenti ed i gruppi alimentari	15
- Rischio alterazioni alimentari	16
- Le "Eccellenze alimentari calabresi"	17
- L'Italian Sounding	19
- La contraffazione in Italia	20
- Il circuito della contraffazione	20
- Contro le agromafie: MARCHIO di LEGALITA'	21
- La sicurezza alimentare nelle politiche dell'Unione Europea	22
- Sicurezza alimentare=Fiducia dei consumatori	23
- Cibo spazzatura o Junk Food	24
- Le frodi alimentari	25

- Sofisticazione Alimentare	26
- Adulterazione Alimentare	27
- Contraffazione Alimentare	27
- Alterazione Alimentare	28
- Le frodi alimentari più diffuse	28
- Normativa sui reati alimentari	30
- Organismi di controllo	32
- La contraffazione con falsificazione del marchio	34
- La tracciabilità degli alimenti	35
- L'etichettatura	36
- Indicazioni obbligatorie	36
- Informazioni nutrizionali	38
- Informazioni facoltative sulle etichette	38
- Cosa fare di più	39
- Le buone regole per sfuggire alle truffe alimentari	40
- Il protagonismo dei Consumatori e delle Associazioni	41
- A chi devono rivolgersi i cittadini	42
- Risultati dell'attività di Controllo	44
- Le Associazioni dei consumatori a cui rivolgersi	46
- Bibliografia	47

LE PRODUZIONI ALIMENTARI TRA PASSATO E PRESENTE

La produzione, la trasformazione ed il consumo di prodotti alimentari si sono modificati in ragione dei mutamenti economici, sociali, tecno-scientifici e culturali intervenuti nel tempo.

In Calabria, dagli anni delle lotte del movimento contadino “Per il pane e per la terra” ad oggi, l’intero comparto agricolo ha subito profondi mutamenti che lo hanno innovato, modernizzato e affrancato dalle vessazioni delle grandi proprietà latifondiste.

Nei racconti di Corrado Alvaro e Saverio Strati il cibo era l’amaro nutrimento strappato alla terra dai personaggi che animavano racconti di vita segnate da stenti, fatiche, ingiustizie, povertà.

Oggi, il cibo, è il paradigma di una società che si è liberata dal “bisogno” e si è riconciliata nel rapporto con l’asprezza della “terra” valorizzando le sue potenzialità economico-occupazionali, il piacere della tavola, la consapevolezza dei valori delle produzioni, del territorio e delle sue migliori tradizioni. Senza tralasciare tuttavia le contraddizioni sociali, economiche e culturali legate al settore, i prodotti della terra, nella loro immensa varietà, qualità e tipicità, sono oggi a base dell’economia Made in Italy ed una delle migliori immagini che promuovono la grande bellezza nazionale e dei territori.

L’ACCESSO AL CIBO COME “REGOLATORE SOCIALE”

Parlare di produzioni agricole e di conseguenza di alimenti, significa anche parlare dei profondi cambiamenti sia a livello globale che locale che la nostra società sta subendo e delle sue tante sfaccettature.

A livello mondiale si assiste non solo al tentativo delle multinazionali alimentari di concentrare ed



uniformare le produzioni alimentari anche attraverso un'omologazione del gusto, ma anche, ad una corsa all'accaparramento delle materie prime.

Soprattutto in Africa ed America Latina il land grabbing (accaparramento delle terre), priva intere popolazioni delle terre coltivabili uccidendo di fatto l'"agricoltura familiare" (di cui l'ONU ha proclamato l'anno mondiale nel 2014) che per millenni ne ha costituito la fonte unica di sostentamento.

Anche nel nostro paese e, nella nostra regione in particolare, l'"agricoltura familiare", o comunque, molte produzioni locali, stanno scomparendo a seguito dell'abbandono di intere aree collinari o montane le cui produzioni agricole non riescono sempre a competere economicamente con quelle provenienti dai paesi emergenti del Mediterraneo.

A questo scenario già fosco si aggiungono i cambiamenti climatici che anche alle nostre latitudini stanno pesantemente condizionando le attività di produzione alimentare.

La disponibilità di cibo, la sua produzione e trasformazione non riguarda quindi soltanto i singoli individui ma assume la valenza di "regolatore di modelli sociali ed economici" ancor più, laddove questi generano conflitti, povertà e migrazioni planetarie.

La soddisfazione dei bisogni alimentari ad ogni latitudine e su un pianeta che cresce in termini di popolazione, che decresce in termini di risorse ambientali, dove circa un miliardo di persone non ha accesso al cibo nel mentre una società opulenta lo spreca, è dunque il mezzo attraverso cui affermare nuovi modelli sociali solidali, sostenibili e democratici.

STOP ALLO SPRECO ALIMENTARE

E' troppo lo spreco di cibo nel mondo. La sua produzione consuma terre, energia, ambiente, lavoro, diritti, risorse naturali e chimiche.

Parlare di qualità e sicurezza alimentare significa





avere rispetto di ciò che si produce e di ciò che si consuma.

Per la Fao, sono 1,3 i miliardi di tonnellate di cibo che si buttano ogni anno nei paesi ricchi. Un folle paradosso considerato che proprio per l'assenza di cibo 1 miliardo di persone soffre la fame ed ogni giorno per questo muoiono nel silenzio migliaia di bambini.

Le tonnellate di cibo che si perdono corrispondono a quasi un terzo del totale del cibo prodotto. Una parte di esso (630 ml di tonnellate) si perde per limiti delle tecnologie, delle infrastrutturazioni produttive e di trasformazione.

Un'altra parte, 670 milioni di tonnellate l'anno, costituisce lo spreco di attività commerciali e dei consumatori (222 milioni di tonnellate, quasi quanto producono i Paesi dell'Africa Subsahariana).

In Europa e Nord America ogni consumatore butta via tra i 95 e i 115 kg di cibo all'anno: fra questi, pane, frutta e verdura.

In Italia si stima uno spreco annuo di circa 10 milioni di tonnellate con una perdita economica di circa 37 miliardi di euro.

Ma altri sprechi riguardano l'acqua, la terra, l'energia, il lavoro, i capitali utilizzati e le sostanze inquinanti impiegate per produrre alimenti che finiscono in discarica.

Proprio per questo va migliorata l'efficacia della catena produttiva e distributiva e ottimizzate le rese alimentari.

Altro va fatto nelle abitudini dei consumatori individuali e nelle politiche di marketing della grande distribuzione che punta a sollecitare la domanda di prodotti esteticamente sani ed in quantitativi smisurati rispetto ad una corretta alimentazione.

Qualsiasi politica sulla produzione-trasformazione-commercializzazione e consumo di prodotti alimentari in ogni parte del mondo, non può non puntare che alla riduzione degli sprechi e alla sostenibilità delle produzioni.

La legge antisprechi alimentari in fase di approvazione in Parlamento rappresenterà di certo, dopo quella francese, una risposta efficace al fenomeno con effetti sociali, culturali ed economici preziosi.

LE ATTUALI TENDENZE NEI CONSUMI ALIMENTARI E MADE IN ITALY

Non è facile dare un'interpretazione univoca dell'andamento della domanda alimentare e di conseguenza delineare una figura univoca del consumatore di prodotti alimentari.

Ad esempio, l'aumento dei single, la riduzione del numero dei componenti i nuclei familiari e la maggiore presenza femminile nel mondo del lavoro e delle professioni, sono, in parte, la conseguenza della maggiore richiesta di prodotti in confezioni più piccole (es. confezioni ridotte di cibi pronti, monoporzioni, mini angurie, ecc.) ed il fattore dell'affermarsi dei convenience food che consente preparazioni più veloci ed economiche. Appartengono a questa categoria i piatti pronti surgelati, le conserve industriali (es. sughi pronti ecc.), gli alimenti liofilizzati.

Se invece si rivolge l'attenzione all'aumento della domanda di qualità, fattori cruciali che influenzano questa caratteristica sono, oltre alla crescita esponenziale del reddito e all'avanzamento del livello d'istruzione, anche una maggiore attenzione verso il grado di sicurezza alimentare. Va però precisato che il concetto di qualità alimentare è molto vasto e viene declinato in maniera diversa da tipologie di consumatori diversi. Nel consumo dei prodotti alimentari del Made in Italy vi è oggi la riscoperta di tradizioni, sapori, qualità e varietà che proteggono i consumatori dall'aggressione di modelli di consumo non sempre salutari ed economicamente vantaggiosi.

IL CONCETTO DI QUALITÀ ALIMENTARE

Il concetto di 'qualità' si estende dalla sicurezza degli alimenti dal punto di vista microbiologico e chimico, alle proprietà nutrizionali, fino alla facoltà di prevenire alcune malattie, alla durata commerciale o alla comodità d'uso.



Quello della sicurezza è un problema assai gravoso che interessa moltissime aziende che, per salvaguardare i profitti, alterano i valori dei vari cibi: basti pensare che ogni anno l'attività ispettiva dei Nas (nuclei antisofisticazione) registra sequestri per oltre 103 milioni di euro in tutti i settori alimentari.

I sofisticatori approfittano anche del fatto che i gusti dei consumatori si sono appiattiti ed omologati anche in relazione ad alcuni prodotti caratteristici della dieta mediterranea come ad esempio olio, latte, latticini, ecc.

Oggi si assiste per fortuna ad una parziale inversione di tendenza.

È cresciuto il numero di consumatori che vuole essere sempre più informato, che vuole essere certo che dietro il cibo che acquista vi sia:

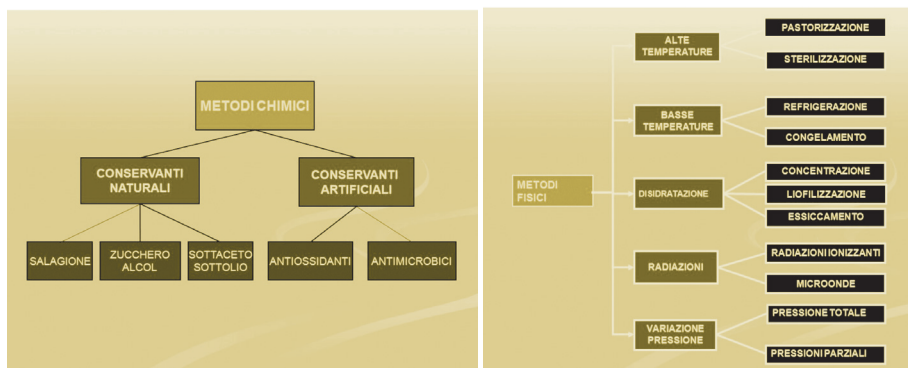
- la salubrità dei componenti alimentari;
- certezza della provenienza e dei metodi di coltivazione;
- la sicurezza qualitativa e sanitaria dei processi di produzione;
- la sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni agricole
- il rispetto del lavoro, delle popolazioni e dei territori da cui quelle produzioni provengono.

La crisi economica che attanaglia il Paese e le regioni del Mezzogiorno in particolare, rende però difficile l'esercizio di questa consapevolezza spingendo i consumi verso prodotti poco costosi e di bassa qualità.

La diretta conseguenza di ciò è l'incidenza di malattie riconducibili alla cattiva alimentazione proprio nelle realtà sociali dove le condizioni reddituali, gli stili di vita, le rinunce e la scarsa azione di prevenzione pubblica fanno crescere l'esposizione a malattie discendenti da una non corretta e sana alimentazione.

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Per conservare gli alimenti freschi il più a lungo possibile nel corso del tempo sono state adoperate diverse tecniche per preservarli dalle cau-



se delle alterazioni, biologiche (causate direttamente o indirettamente da enzimi) o fisico-chimiche (ossigeno, luce, raggi UV, calore, variazione del contenuto idrico ecc.).

Alle tecniche di conservazione tradizionali si sono man mano imposte tecniche di conservazione e di confezionamento altamente innovative.

Gli alimenti conservati possono essere classificati in:

- **conserve**, prodotti che si mantengono a lungo a temperatura bassa o ambiente (sterilizzati, congelati, liofilizzati, essiccati, concentrati e/o addizionati con sostanze chimiche);
- **semi-conserve** con durata limitata nel tempo come i pastorizzati, refrigerati, conservati in atmosfere modificate;
- **prodotti trasformati** con modifiche sostanziali della struttura originale (fermentati, salati, stagionati).

I metodi di conservazione per preservare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali si possono distinguere in:

- **fisici**: prevedono l'uso di basse e alte temperature, la disidratazione, le radiazioni, la modifica dell'atmosfera;
- **chimici**: prevedono l'uso di conservanti naturali o artificiali;
- **chimico-fisici**: l'affumicamento;
- **biologici**: riguardano i processi di fermentazione, uso enzimi.

I CONSERVANTI

Per conservare gli alimenti possono essere utilizzati conservanti naturali, presenti in seguito a fermentazioni o aggiunti all'alimento e artificiali, ovvero, gli additivi antimicrobici e antiossidanti.

I conservanti chimici naturali sono il sale, lo zucchero, l'alcol, l'olio e l'aceto.

I conservanti chimici artificiali rientrano nel gruppo degli additivi e comprendono:

- i conservanti o antimicrobici come l'acido benzoico, l'anidride solforosa, ecc.
- i conservativi secondari aggiunti agli alimenti con finalità diverse ma che svolgono anche azione conservativa come l'anidride carbonica, i nitrati e i nitriti;
- gli antiossidanti prevengono gli irrancidimenti e gli imbrunimenti; comprendono l'acido ascorbico, le lecitine, i tocoferoli.

L'USO DEI PESTICIDI

I pesticidi hanno sostituito di fatto l'intervento tradizionale dell'uomo. In agricoltura, ancor di più in quella a base industriale, è diffuso l'uso di pesticidi (diserbanti, fungicidi, agenti chimici) che vengono utilizzati per difendere le colture da insetti, funghi, roditori, erbe infestanti, virus, acari, batteri.

I pesticidi possono essere classificati in diverse categorie a seconda dell'azione esplicata (es. insetticidi, i fungicidi, gli erbicidi, i ratticidi, i larvicidi, i repellenti, i disinfettanti).

Il termine "pesticida" è generico dell'espressione "fitofarmaco" in quanto comprende oltre ai prodotti destinati alla protezione delle piante anche i prodotti ad uso veterinario destinati a proteggere gli ani-



mali domestici.

L'esposizione ai pesticidi può essere di diversi tipi:

- diretto: per chi li usa nelle operazioni agricole;
- indiretto: per chi vive o frequenta l'ambiente circostante a quello in cui vengono utilizzati;
- alimentare: è l'esposizione a cui potenzialmente sono sottoposti tutti i consumatori attraverso l'ingestione di alimenti che contengono residui di pesticidi.

L'insidiosità dell'uso dei pesticidi per le colture ma anche per l'uomo e l'ambiente esigono non solo sistemi rigidi di controllo e di autorizzazioni prima dell'immissione in commercio ma, soprattutto, politiche incentivanti per la limitazione dell'uso e dell'adozione di tecniche alternative di produzione delle colture.

DANNI CAUSATI DAI PESTICIDI

L'uso dei pesticidi è causa della grave alterazione degli ecosistemi.

Le conseguenze più significative sono: la riduzione della variabilità genetica dei sistemi viventi, i processi di eutrofizzazione delle acque dolci e di quelle marine, l'alterazione chimico-fisica e biologica dei suoli.

Sempre più evidenti risultano i danni per la salute derivanti da una eccessiva e crescente "chimicizzazione" dell'agricoltura.

Un recente studio Inca-CGIL evidenzia la presenza sul mercato internazionale dell'impiego di circa 1.500 principi attivi moltiplicato in un uso indefinito di prodotti commerciali.

Sono circa 700 i principi impiegati e utilizzati in Italia in 8.000 diverse formulazioni commerciali.

Il 33% della quantità totale di insetticidi utilizzati nell'intera Comunità Europea viene consumata in Italia, con un quantitativo medio di 5.64



kg per ettaro. L'uso interessa circa il 67% della superficie agricola, pari a circa 13.000.000 di ettari.

L'Italia è inoltre al primo posto per consumo di pesticidi per unità di area agricola; il loro uso massiccio interessa gli agricoltori, i lavoratori, categorie professionali ed i consumatori finali dei prodotti che derivano dalla terra.

Sono numerosi gli studi che attestano l'elevato rischio cancerogeno e la capacità dei pesticidi di agire in particolare:

- come interferenti endocrini, in particolare sulla tiroide,
- sul sistema immunitario,
- sul sistema riproduttivo,
- sulla salute infantile.

La necessità di tutelare l'ambiente, i lavoratori del settore, le popolazione delle aree interessate ed i consumatori, sollecita perciò attente ed efficaci politiche nazionali e regionali di riconversione e riqualificazione delle colture agricole e zootecniche a metodi di produzione sostenibili per l'uomo e per la natura.

Inoltre, il sistema di etichettature e vendita dei prodotti alimentari, deve esplicitare, nel diritto alla trasparenza dei consumatori, oltre alla loro composizione, provenienza e i valori nutrizionali, anche i trattamenti chimici a cui sono sottoposte le materie prime.

LE SUPERFICI BIO A LIVELLO GLOBALE

I dati della Federazione Internazionale per l'Agricoltura biologica (Ifoam) e dell'Istituto di ricerca sull'Agricoltura biologica (FiBL) attestano che l'agricoltura biologica è in continua espansione. La superficie attualmente coltivata 'bio' a livello globale è di circa 43,1 milioni di ettari, con una crescita del 12% rispetto al 2012: in testa Australia (circa 17,3 milioni di ettari, pari al 35% circa della superficie biologica mondiale) ed Europa (circa 11,5 milioni di ettari, pari al 27% della superficie biologica mondiale).



Nell'Unione Europea il totale delle aree biologiche ammonta a 10,2 milioni di ettari mentre il numero dei produttori è pari 330mila unità. Nel mondo sono 82 i Paesi che dispongono di un regolamento di produzione e commercio del biologico.

L'Italia è il secondo paese europeo ed il quinto al mondo per superficie biologica.

Le statistiche fornite dal Sinab (il Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica presso il Mipaaf) evidenziano una crescita:

- in termini di superficie (ormai a quota 1,3 milioni di ettari, +12,8% rispetto al 2012, circa un decimo della superficie agricola italiana);
- di numero di aziende (46mila produttori e oltre 52mila operatori),
- e di fatturato (3,5 miliardi di euro, oltre il 2% delle vendite alimentari totali del Paese).

L'agricoltura biologica va così pian piano affermandosi su quella convenzionale in termini di salvaguardia delle biodiversità, qualità delle acque e del suolo, bilancio di gas serra, uso e consumo delle risorse quali suolo, acqua ed energia.

Infatti, nei terreni biologici, dove è fatto divieto d'uso di fertilizzanti, pesticidi e erbicidi di sintesi, è possibile rilevare un numero doppio di specie vegetali rispetto a quelli convenzionali, fino al 50% in più di ragni, il 60% in più di uccelli e il 75% in più di pipistrelli.

LE PRODUZIONI BIO IN ITALIA E CERTIFICAZIONE

La produzione di alimenti bio è in continua crescita. L'Italia è ai primi posti in Europa per la produzione agricola bio risultando anche tra i primi produttori al mondo di agrumi, olive, frutta, cereali e ortaggi.

La Calabria è la seconda regione italiana per produzioni bio.

Il 60% dei consumatori italiani acquista bio con un incremento di acquisti nel 2014 del + 5,8% sull'anno 2012.

Ciò evidenzia la propensione dei consumatori ad acquistare prodotti che rispondano il più possibile a



requisiti di sicurezza, qualità e rispetto dell'ambiente.

Le aziende che risiedono fuori dall'Unione Europea che intendono esportare prodotti certificati biologici in UE devono essere certificate da Organismi di Controllo accreditati in equivalenza ai Reg CE 834/07 e Reg CE 889/08.

Detti Organismi di Controllo vengono riconosciuti per ogni paese di attività e per categoria di prodotto (freschi, trasformati, ecc.).

La lista degli Organismi di Controllo autorizzati é consultabile nel Reg CE 508/2012 e successive modifiche nel Reg 125/2013 (in vigore a partire dal 01 Aprile 2013); fra questi l'ICEA.

Anche sulla filiera di produzione, trasformazione e vendita dei prodotti bio vanno intensificati i controlli che attestino l'effettiva corrispondenza ai requisiti di qualità e sicurezza richiesti per la specifica certificazione Bio.

GLI ALIMENTI ED I GRUPPI ALIMENTARI

Per alimenti o prodotti alimentari sono intesi tutti quei prodotti, di diversa origine, vegetale, animale o minerale (acqua, sale da cucina) che l'uomo utilizza per nutrirsi.

Vengono distinti in:

- **Prodotti naturali:** il loro utilizzo non richiede trasformazioni (es. acqua, frutta, ecc..).
- **Prodotti trasformati:** necessitano di lavorazione (o trasformazione).

I GRUPPI DI ALIMENTI	
1	4
2	5
3	6
	7

ne) della materia prima (da carne fresca a insaccato, da uva a vino, da latte a formaggio, ecc..).

Sulla base delle sostanze nutritive che apportano al nostro organismo sono stati classificati in 7 gruppi:

- **I° gruppo:** carni (bovini, suini, equini, ovini, caprini) e carni trasformate (prosciutto, insaccati, inscatolati); pesci e altri animali marini (molluschi = calamari, vongole e crostacei = gamberi, aragoste); uova.
- **II° gruppo:** latte (fresco, condensato, in polvere, intero, scremato, parzialmente scremato) e derivati (yogurt, formaggi freschi o stagionati).
- **III° gruppo:** cereali (frumento, orzo, riso) e derivati (pane, pasta, farine, pizza, grissini, fette biscottate, brioches, biscotti, polenta, corn-flakes, ecc..) e tuberi (patata e topinambur).
- **IV° gruppo:** legumi (fagioli, piselli, ceci, lenticchie, fave).
- **V° gruppo:** grassi da condimento ovvero grassi animali e vegetali utilizzati per condire (lardo, strutto, pancetta, guanciale, burro, panna, margarina, maionese, olio d'oliva, di mais, di girasole, di arachidi, di soia, di vinaccioli).
- **VI° gruppo:** ortaggi e frutta che forniscono vitamina A. Sono alimenti di colore giallo, arancione o verde scuro (carote, albicocche, caki, melone giallo, zucca gialla, peperoni gialli e verdi, spinaci, bietta, foglie di broccoletti e rapa, cicoria, lattuga e radicchio verde, ecc..).
- **VII° gruppo:** ortaggi e frutta che forniscono vitamina C. Sono alimenti a carattere prevalentemente acidulo (cavolo, cavolo cappuccio bianco e rosso, cavolfiore, broccoli, lattuga, patate novelle, spinaci, peperoni, radicchio verde, arance, limoni, mandarini, pompelmi, fragole, lamponi, ananas, more, ecc..).

RISCHIO ALTERAZIONI DEGLI ALIMENTI

Gli alimenti freschi (frutta e verdura raccolte, carni macellate, pesci pescati, ecc.) subiscono più o meno velocemente delle trasformazioni,



come ad esempio:

- cambiamento delle proprietà organolettiche: colori diversi, odori e sapori sgradevoli, rammollimenti, ecc..
- perdita delle proprietà nutritive: scomparsa o riduzione delle vitamine, di proteine, zuccheri, ecc..
- perdita della salubrità: presenza di organismi dannosi e/o formazione di sostanze nocive al nostro organismo (tossine, ecc..)

In alcuni casi le alterazioni sono causa della non corretta conservazione degli alimenti in altri casi, sono la risultanza di azioni volontarie compiute a solo scopo di lucro.

LE "ECCELLENZE ALIMENTARI CALABRESI"

La Calabria è una terra ricchissima di biodiversità. Questa fortunata condizione si riverbera sulle produzioni agricole e zootecniche che sono molto spesso uniche nel panorama mondiale:

- dal famosissimo bergamotto che vegeta solo ed esclusivamente in una stretta fascia delle provincia di Reggio Calabria;
- al cedro nelle sua cultivar denominata "Liscia Diamante" che si trova solo nella parte nord della regione sul tirreno cosentino (Santa Maria del Cedro) ed i cui frutti sono gli unici in tutto il mondo a poter essere utilizzati per la festa ebraica dello "Sukkòth" o per particolari preparazioni dell'industria dolciaria (Festa delle capanne);
- alla cipolla rossa di Tropea che col suo sapore molto particolare si presta ad infiniti usi gastronomici famosi in tutto il mondo;
- alle arance e clementine della Piana di Gioia Tauro e della Sibaritide alla liquirizia di Rossano, alle patate silane.

Non vanno altresì dimenticati i vini, che dopo un passato poco fortunato, hanno oggi raggiunto no-



torietà sia nazionale che internazionale, le produzioni casearie e quelle dei salumi come la 'nduja di Spilinga e le soppressate o altre numerose tipicità. Molti di questi prodotti sono protetti da marchi di tutela quali DOP ed IGP e gran parte di essi viene prodotta secondo i metodi dell'agricoltura biologica. Va infatti sottolineato che la Calabria è la seconda regione d'Italia per produzioni biologiche.

Sulla base di questi presupposti non è esagerato dire che dall'agricoltura e dal settore agroindustriale passa un pezzo importante del futuro e della crescita della regione.

Due dati illustrano il peso del comparto in termini economici: il sostegno annuo che viene erogato dalla UE alle aziende agricole si aggira sui 300 milioni di euro mentre, la nuova programmazione comunitaria 2014 – 2020 ha destinato alla Calabria più di un miliardo di euro per gli investimenti nel settore agricolo ed agroindustriale.

Vanno di conseguenza sostenuti ed incentivati interventi specifici e mirati che:

- impediscano il consumo di suolo agricolo,
- stimolino le politiche del credito,
- diano sostegno all'imprenditoria agricola e di trasformazione anche attraverso incentivi occupazionali,
- aiutino i processi di innovazione e di sostenibilità ambientale
- favoriscano l'ingresso dei giovani in agricoltura.

Il settore inoltre, va protetto e salvaguardato da infiltrazioni illegali e criminali che ne inficiano le potenzialità e ne alterano l'immagine.

Un'agricoltura e un'agroindustria sana e di qualità possono essere il volano di sviluppo che sinora è mancato alla regione, soprattutto se saprà coniugare tipicità, sostenibilità e diritti.



L'ITALIAN SOUNDING

Con la denominazione "*italian sounding*" ci si riferisce alla produzione e commercializzazione di alimenti che recano, illecitamente, un marchio identico ad un marchio registrato. Nel caso dell'Italia, si tratta dell'utilizzo di nomi o immagini che richiamano il nome del nostro Paese.

La pratica truffaldina consiste nell'imitare i prodotti di pregio della migliore tradizione alimentare italiana spacciandoli ingannevolmente come made in Italy.

E' stimato che il fenomeno dell'italian sounding a livello mondiale superi i 60 miliardi di euro: 164 milioni al giorno.

Somme immense che superano persino il valore delle esportazioni agroalimentari italiane: 26 miliardi di euro nel 2013.

Un enorme danno economico, alle imprese, al lavoro, allo Stato, ai consumatori.

Un esempio per tanti è il "Parmesao" il cui nome ricorda il Parmigiano ma che ha solo vaghe somiglianze di forma e sapore rispetto all'originale. Un modo maldestro per evocare un marchio di pregio ed ingannare il consumatore meno esperto: insomma, una vera truffa. Così per paste, oli, formaggi, vini, caffè, salse, salumi.

La messa in commercio dei prodotti alimentari contraffatti si avvale nella maggior parte dei casi di circuiti clandestini alternativi (per strada, via internet, mercati, ecc..) e di circuiti commerciali regolari (negozi, supermercati) dove a fianco dei prodotti genuini può succedere di trovare prodotti adulterati o con segni distintivi o marchi contraffatti.

Il fenomeno imitativo dei prodotti di qualità è in aumento.

I risultati evidenziati da uno studio, effettuato da Nomisma sul mercato americano, ha quantificato che tale fenomeno interessa la quota di 1,2 miliardi di dollari, corrispondente al 70% dell'export verso gli Stati Uniti.

Questi dati mostrano, dunque, come la contraffazione sia diventata un fenomeno consolidato e di portata internazionale che produce gravi



ripercussioni in ambito economico e sociale pregiudicando il corretto funzionamento del mercato e ingannando i consumatori.

LA CONTRAFFAZIONE IN ITALIA

La contraffazione alimentare genera ogni anno danni economici e rischi alle imprese, allo Stato, all'immagine, alla salute pubblica, ai Consumatori.

In Italia, il fenomeno della contraffazione dei prodotti di qualità non appare diverso da quello appena descritto.

A titolo esemplificativo: latte in polvere e/o cagliate congelate proveniente dall'Europa o da paesi extraeuropei vengono trasformati in mozzarella di bufala e/o formaggi vaccini.

Questo tipo di latte costa, in genere, 4 volte meno di quello prodotto in Italia. Le ripercussioni negative sui redditi agricoli degli allevatori sono più che evidenti. Stessa sorte subiscono, anche, il settore avicolo, il settore delle carni, il settore ortofrutticolo ed il settore oleario, da sempre soggetti a fenomeni di contraffazioni ed importazioni illegali. Anche la Calabria è colpita dal fenomeno come prova l'attività di controllo e vigilanza messa in campo dalle Autorità preposte.

IL CIRCUITO DELLA CONTRAFFAZIONE

La commercializzazione di prodotti contraffatti si avvale di canali clandestini ed abituali.

Il canale clandestino: è rappresentato da ogni tipo di vendita compiuta al di fuori dei canali regolari o non autorizzati.

Il canale abituale: è rappresentato dal circuito commerciale tradizionale di vendita dei prodotti proposti al consumatore con l'inganno della loro qualità, genuinità e originalità.





CONTRO LE AGROMAFIE: MARCHIO DI LEGALITA'.

I fenomeni fin qui descritti sono spesso strettamente connessi ad attività della criminalità organizzata, anche al fine del riciclaggio del denaro di provenienza illecita.

Indagini recenti e passate, di diverse Procure calabresi, hanno dimostrato come la 'ndrangheta abbia pervaso in zone a forte densità criminale il settore dei trasporti dei prodotti agroalimentari, delle forniture di materiale, nonché della fornitura di prodotti per l'agricoltura, quali concimi ed antiparassitari, i mercati ortofrutticoli, i canali della vendita (supermercati, ristorazione, bar, ecc.).

È da rilevare, inoltre, come l'acquisizione di terreni agricoli da parte delle famiglie mafiose rappresenti un'ulteriore modalità di controllo del territorio e del settore agricolo.

Il controllo criminale capillare del territorio, della proprietà fondiaria, dei trasporti, nonché delle materie prime, della commercializzazione e della manodopera, in particolare quella straniera, continua a pesare sulle attività delle imprese agricole sane che si vedono depauperate delle loro materie e dei loro prodotti a prezzi che spesso non remunerano nemmeno i costi di produzione.

Sostenere il settore agricolo, puntare sulla sostenibilità sociale ed ambientale delle produzioni, contrastare le truffe alimentari significa, liberare il settore dalla pervasività criminale e puntare a salvaguardare la bontà dei prodotti con un **MARCHIO di SICUREZZA E LEGALITA'** che attesti, sulla base di rigidi standard, il rispetto di criteri di qualità, sicurezza, legalità e i diritti del lavoro sull'intera filiera produttiva e commerciale.

Inoltre, bonificare l'agricoltura dagli interessi devianti significa promuovere e proteggere l'utilizzo delle terre e delle attività confiscate alla criminalità organizzata da parte delle imprese sociali che svolgono la funzione virtuosa di ricollocarle in un circuito di piena legalità e di buona occupazione.

LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLE POLITICHE DELL'UNIONE EUROPEA

Il fenomeno delle truffe alimentari ha portato negli anni a vere e proprie crisi alimentari causate dalla condotta scorretta e criminale di individui/organizzazioni che a scopo di aumentare i propri profitti non hanno esitato ad alterare la natura delle derrate alimentari messe in commercio, minando la fiducia dei consumatori e causando gravi danni economici al settore agroalimentare.

Per tali motivi la Commissione Europea ha adottato una politica di sicurezza alimentare mirata ad assicurare un alto livello di protezione della salute umana e la tutela degli interessi dei consumatori, garantendo al tempo stesso l'efficace funzionamento del mercato interno.

Misure per la sicurezza alimentare sono state inserite fin dall'inizio nel corpus della legislazione europea ed il quadro giuridico in materia alimentare si è andato via via sviluppando per conseguire la libertà di circolazione all'interno della Comunità degli alimenti e dei mangimi prodotti – o immessi sul mercato – nel rispetto dei principi e dei requisiti generali di sicurezza e per raggiungere l'obiettivo di collocarsi al primo posto nel mondo per quanto attiene la sanità pubblica e la protezione dei consumatori.

La politica di sicurezza alimentare adottata dall'UE è caratterizzata da un approccio completo ed integrato. Essa utilizza i criteri generali dell'analisi del rischio basata sulle tre fasi fondamentali di: **valutazione, gestione e comunicazione**.

Nella fase di **valutazione** viene richiesto di indagare l'intera catena alimentare ("dai campi alla tavola"), considerando i rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime e dall'impiego di tecnologie (sia tradizionali che innovative) nelle pratiche agricole e nella lavorazione degli alimenti, tenendo conto anche della tutela della salute e del benessere degli animali, vegetale e dell'ambiente.

La gestione dei rischi si avvale di un'efficace azione



normativa, di programmi di prevenzione e sorveglianza e di sistemi di controllo.

La normativa sulla sicurezza alimentare è per forza di cose in continua evoluzione, per via della diversificazione e variabilità delle fonti di contaminazione, dell'introduzione di nuove tecnologie e dell'impiego di nuovi materiali nei cicli produttivi e del progredire delle conoscenze scientifiche relativamente agli effetti sulla salute delle varie sostanze.

SICUREZZA ALIMENTARE = FIDUCIA DEI CONSUMATORI

Fino a ieri le imprese si limitavano a rispettare i requisiti non investendo "oltre" in sicurezza delle produzioni.

Oggi, invece, è matura la consapevolezza che la riduzione della contaminazione sarà sempre più un elemento strategico di competitività e che solo investendo in sicurezza si potrà rafforzare la fiducia dei consumatori e valorizzare la qualità effettiva dei prodotti, contrastando l'instaurarsi di ingiustificati allarmismi o il sopraggiungere di effetti devastanti in seguito alla diffusione sui media di notizie riguardanti la sicurezza alimentare.

Questo cambio di visione da parte del mondo produttivo è molto importante e può consentire grandi benefici sia in termini di sicurezza e salute che in termini di maggior sviluppo e solidità del settore.

Oggi, la sicurezza alimentare è strettamente legata all'innovazione e alla sostenibilità dei sistemi produttivi e rappresenta forse il più importante elemento di competitività delle imprese.

Investire in sicurezza vuol dire:

- ridurre i rischi di perdita improvvisa di fiducia (per il brand o per l'intera filiera) per eventi accidentali;
- prevenire adeguatamente le problematiche di sicurezza del futuro (contaminanti persistenti, bio-accumulabili e contaminanti emergenti) orientando fin da subito le tecnologie ed i processi produttivi



e di controllo;

- riuscire ad immettere sul mercato prodotti - o combinazioni di prodotti - via via più salubri e/o particolarmente indicati per fasce della popolazione più suscettibili (es.: donne in gravidanza, prima infanzia, anziani) affetti da particolari patologie o più adatti per particolari stili di vita, abitudini di consumo, modelli di dieta.

IL CIBO SPAZZATURA O JUNK FOOD

La società cosiddetta opulenta è circondata da cibo ma non tutto è salutare. Proprio a questo si accede per scorrette abitudini alimentari o spesso, per fragili e particolari condizioni socio-culturali.

Per cibo spazzatura o junk food s'intendono gli alimenti con:

- scarso valore nutrizionale;
- elevato apporto energetico;
- elevato apporto di sale da cucina;
- elevato apporto di glucidi raffinati;
- elevato apporto di colesterolo, lipidi saturi e/o acidi grassi idrogenati (trans)

Il cibo spazzatura possiede una densità calorica del tutto inappropriata ad un corretto stile di vita e allo stesso tempo non ottempera alle necessità fisiologiche di vitamine, antiossidanti, oligoelementi, fibra alimentare acidi grassi essenziali, ecc..

I consumatori abituali del junk food presentano, nella maggior parte dei casi, valori alterati dell'Indice di Massa Corporea (IMC) che indica sovrappeso od obesità, elevato deposito adiposo viscerale, ridotta funzionalità fisica (muscolo-scheletrica, cardio-vascolare e respiratoria), dismetabolismi di ogni tipo (ridotta tolleranza al glucosio o diabete, dislipidemie, ipertensione, ecc.).

Il consumatore dev'essere informato sugli effetti del cibo spazzatura attraverso una corretta prevenzione sanitaria e la limitazione allo sviluppo commerciale di ogni attività riconducibile allo fast-food respon-



sabile degli effetti collaterali indotti e causa di:

- incremento dell'obesità infantile;
- incremento della morbidità e mortalità in età adulta;
- aumento della spesa pubblica sanitaria nazionale.

La promozione ed il consumo di alimenti legati alla migliore tradizione della Dieta Mediterranea, sono la via più sana e corretta per contrastare l'imperversare del cibo spazzatura.

Nella gran parte dei casi i prodotti alimentari contraffatti, o il "cibo spazzatura", sono nocivi alla salute perché realizzati:

- con ingredienti di provenienza incerta e di scarsa qualità
- con ingredienti in quantità diversa da quella prevista in origine
- nell'inosservanza di standard di sicurezza e qualità.

LE FRODI ALIMENTARI

I prodotti alimentari prima di arrivare sulle tavole, devono superare diverse fasi: la produzione, la loro trasformazione, la conservazione ed il confezionamento. Infine, la commercializzazione e la vendita al consumatore.

Nelle tappe di questo percorso si consumano frodi e reati.

In relazione alla produzione ed alla vendita dei prodotti alimentari, si è soliti distinguere, anche giuridicamente, tra due forme di inganno: la frode sanitaria e la frode commerciale.

Le Frodi commerciali: comprendono tutte le azioni fraudolente sugli alimenti o sulle loro confezioni che, pur non determinando concreto o immediato danno per la salute pubblica, favoriscono illeciti profitti a scapito del consumatore.

Le Frodi sanitarie: il presupposto della frode sanitaria è insito nella probabilità o certezza di procurare un danno alla salute dei cittadini, di rendere potenzialmente o sicuramente nocive le derrate alimentari.

Le frodi alimentari si possono altresì suddividere



in:

- **sofisticazione;**
- **adulterazione;**
- **alterazione;**
- **contraffazione.**

In genere, un prodotto contraffatto ha un costo inferiore di circa 1/3 di quello originale.

Sono frequenti i casi di contraffazioni dei prodotti alimentari che sono alla base della dieta Mediterranea quale olio, vino, mozzarella, latte, formaggi, salumi, miele, ecc..

Una recente ricerca condotta in tutta l'Unione Europea ha evidenziato che 11% dei prodotti soggetti a controllo non erano conformi alla normativa sugli alimenti, che nel 21% dei 2 milioni di punti vendita vi era l'inosservanza delle norme igieniche e che fra le cause di intossicazione alimentare vi erano anche quelle riconducibili al cibo preparato in casa. Ciò presuppone la necessità di misure di **prevenzione che coinvolgano le scuole, le famiglie e le Associazioni dei consumatori per educare a conoscere** e selezionare cibi sicuri e di qualità e far apprendere le modalità più corrette e sicure per conservarlo e consumarlo in famiglia e nella ristorazione.

LA SOFISTICAZIONE ALIMENTARE

La sofisticazione alimentare si ha quando si modificano i componenti di un prodotto aggiungendo sostanze estranee alla composizione naturale simulandone la genuinità o coprendone i difetti.

Esempio:

- la vendita di latte parzialmente scremato come latte intero: non c'è danno rilevante alla salute ma si vende un prodotto con diverso valore nutrizionale;
- la mozzarella trattata con perossido di benzoile





- per darle un effetto sbiancato;
- la salsiccia fresca trattata con additivo a base di anidride solforosa per darle un aspetto rosso di bontà più invitante;

L'ADULTERAZIONE ALIMENTARE

L'adulterazione alimentare si ha quando si altera la struttura originale di un dato alimento con l'aggiunta fraudolenta di sostanze diverse da quelle originali con il rischio di danni seri alla salute, di riflessi igienico-nutrizionali oltre che, con danni commerciali.

Esempio:

- aggiungere acqua o sottrarre grassi al latte;
- aggiungere alcole metilico (metanolo) al vino per aumentare il grado alcolico;
- mozzarelle o formaggi a pasta filata con latte in polvere zootecnico.

LA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE

La contraffazione alimentare consiste nel dare origine ex novo ad un alimento con apparente genuinità in quanto formato da sostanze del tutto diverse per qualità e quantità a quelle previste.

Esempio:

- acqua gassata o bibite analcoliche con glicerina o anidride solforosa;
- margarina con idrocarburi di origine minerale;
- olio di semi spacciato per olio di oliva;
- prosciutto di Parma venduto per originale.

L' ALTERAZIONE ALIMENTARE

L'alterazione alimentare si ha invece quando la composizione di una sostanza originaria si modifica a causa di fenomeni degenerativi spontanei causati da sbagliate modalità o eccessivo prolungamento dei tempi della sua conservazione.

Esempio:

- conservazione pesce o carni;
- conservazione uova.



LE FRODI ALIMENTARI PIÙ DIFFUSE

L'Italia è un Paese con un adeguato e diffuso sistema di controllo in grado di assicurare sicurezza ai consumatori ed un elevato standard qualitativo delle produzioni.

Sono serrati i controlli e le attività di vigilanza. Ciò consente ogni anno di bloccare la commercializzazione di prodotti contraffatti.

Frodi più comuni:

• il Vino:

- impiego di zuccheri diversi da quelli naturali provenienti dalle uve, utilizzo di uve ultra-torchiate, fecce, additivi non consentiti, coloranti, aggiunta di alcol metilico (metanolo) antiossidanti illegali, aromatizzanti, antigelo, anidride solforosa, ecc...;
- impiego di uve da tavola meno pregiate ma spacciate dopo come vini IGT, DOC, DOCG.

• Il Pesce:

- prodotti scongelati venduti per freschi o di allevamento passati per prodotti di mare;
- prodotti venduti per specie diversa (esempio sogliole, calamari, merluzzi, ecc..);
- prodotti congelati coperti da glassatura senza indicazione del peso netto o della percentuale di glassatura;



- prodotti trattati con additivi per nascondere lo stato di alterazione.

• **Le Carni**

- vendita di carni della stessa specie ma di diversa qualità;
- vendita di tagli meno pregiati (esempio lombata)
- vendita di carni con residui di medicinali prive di dichiarato trattamento;
- vendite di carni di animali ingrassati, e perciò spesso ricche di acqua, con sostanze vietate (ormoni, tireostatici, stilbenici, beta-agonisti ecc..).

• **Il Pane e la Pasta:**

- vendita a pezzi e non a peso;
- vendita di pasta di semola di grano duro ottenuta con miscele di sfarinati di grano tenero;
- vendita di pane con elevata umidità e non correttamente cotto per aumentarne il peso;
- utilizzo di grassi non consentiti per pani speciali.

• **L'Olio:**

- aggiunta di oli di semi vari di basso valore o di oli di semi vari colorati con Clorofilla o con Beta-carotene e poi spacciati per oli extra vergine di frantoio;
- aggiunta di oli "deodorati" di nocciola di provenienza turca o spagnola o extracomunitaria in percentuale inferiore al 20% e difficili da scoprire.

• **I Formaggi:**

- latte diverso da quello indicato come componente base del formaggio;
- aggiunta di sostanze coloranti o minerali;
- aggiunta di margarina;
- aggiunta di fecola o di farina di patate o altri amidi per aumentare il peso;
- aggiunta di formaldeide per mascherare difetti di lavorazione;
- uso di latte in polvere ricostituito;
- aggiunta di pectine o gomme viniliche per dare compattezza;

- provenienza o marchio Doc falsi.

• **Le Mozzarelle:**

- aggiunta di caseine industriali magre o di latte in polvere ad uso zootecnico identificabile solo attraverso analisi chimico-fisiche;

- impiego di cagliate di origine estera (lettoni, ungheresi, polacche, ecc..) che sostituiscono le percentuali obbligate (non meno del 44%) delle cagliate provenienti dai luoghi da cui derivano l'origine tipica, protetta o garantita degli stessi prodotti.

• **Il Latte**

- aggiunta di alcali per neutralizzare il latte inacidito;

- aggiunta di acqua ossigenata (H₂O₂) per ridurre la carica batterica, l'aggiunta di latte in polvere;

- annacquamento con o senza salagione o scrematura;

- trattamento di risanamento non consentito;

- latte pastorizzato più volte;

utilizzo improprio di diciture "bio o naturale";

- proteine di soia geneticamente modificate nel latte per neonati.

• **Il Miele**

- aggiunta di zuccheri di altra origine;

- origine botanica diversa da quella in etichetta;

- mieli stranieri venduti per italiani.

LA NORMATIVA SUI REATI ALIMENTARI

A base della normativa europea sulla qualità dei prodotti agricoli e alimentare c'è il così detto Pacchetto Qualità che definisce una riforma di sistema sui requisiti per la qualità delle produzioni agroalimentari europee.

Nel Regolamento s'introducono le definizioni di:

- denominazione di origine,

- l'indicazione geografica,

- la specialità tradizionale garantita,

- l'introduzione della denominazione di prodotto



di montagna.

L'Italia, secondo il rapporto 2014 Qualivita Ismea, è indiscussa leader mondiale del comparto per numero di produzioni certificate:

- 269 iscritte al registro UE di cui 161 DOP, 106 IGP, 2 STG per un volume di esportazioni di circa 2,4 mld di euro, 1,27 milioni di tonnellate di prodotti, un fatturato alla produzione di 6,6 miliardi di euro (2013).

La normativa sulle sanzioni fa principale riferimento a:

- D.lgs 297/2004 – sanzioni amministrative
- Legge 99/2009- modifica diversi art. del CP e introduce il delitto di contraffazione di indicazione geografica o denominazione di prodotti alimentari introducendo la reclusione sino a 2 anni e la multa sino a 20.000 euro.

La legge vieta l'adulterazione o corruzione dell'acqua e di sostanze alimentari destinate al commercio che mettono a rischio la salute pubblica.

L'art. 440 del CP punisce i responsabili con:

- la reclusione da 3 a 10 anni
- o con pene accessorie: pubblicazione della sentenza di condanna,
- l'interdizione da 5 a 10 anni dalla professione, industria, commercio nel cui ambito è stato commesso il reato.

I reati di adulterazione o corruzione di sostanze vengono puniti come contraffazione alimentare a danno della salute pubblica se commessi prima della distribuzione per il consumo; se commessi durante la loro commercializzazione si aggiungono le incriminazioni per reati alla persona quali lesioni personali e omicidio.

L'art. 442 del CP punisce il reato di detenzione per il commercio alimenti contraffatti in modo pericoloso per la salute pubblica con:

- la reclusione da 3 a 10 anni
- o con pene accessorie: pubblicazione della sentenza di condanna,
- l'interdizione da 5 a 10 anni dalla professione, industria, commercio nel cui ambito è stato commesso il reato
- la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio
- la revoca della licenza

ORGANISMI DI SUPPORTO, CONTROLLO E VIGILANZA IN MATERIA SANITARIA



I controlli sulla sicurezza alimentare sono articolati su più livelli di competenza ed in funzione delle caratteristiche merceologiche: da quello europeo sino a quello locale avvalendosi di articolati sistemi di controllo e vigilanza, supporti scientifici e di un impianto normativo che copre il cibo, l'igiene alimentare e l'alimentazione animale.

UNIONE EUROPEA

La disciplina europea in materia di sicurezza alimentare spazia su tutta la catena alimentare: dagli interessi sanitari a quelli dei consumatori e dell'ambiente. Essa muove dal Regolamento CE 178/2002 che ha imposto principi comuni agli Stati membri e dal Pacchetto Igiene del 2006 attraverso cui si è dotata di un ricco impianto disciplinare sulla sicurezza alimentare e di adeguate infrastrutture di supporto per controllare sia i rischi microbiologici che chimici anche a seguito di eventi noti come quello della "mucca pazza" causa di allarme e perdita di fiducia dei consumatori sulla sicurezza dei prodotti alimentari.

Nel gennaio del 2002 ha istituito la:

- **Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare** (EFSA: European Food Safety Authority), Autorità indipendente che fornisce consulenza scientifica specialistica alla Commissione europea, al Parlamento europeo ed agli Stati membri per adottare o revisionare decisioni e politiche in materia di sicurezza alimentare e di rischi emergenti.

Nell'ordinamento nazionale italiano il tema della sicurezza alimentare è materia che si avvale di un articolato e complesso assetto organizzativo e giuridico.

Di seguito, i soggetti e le Autorità che agiscono nel campo della sicurezza, della vigilanza e sul controllo della filiera alimentare:

STATO:

- Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare (DM luglio 2007) si interfaccia a livello europeo con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e nazionale con l'Istituto Superiore di Sanità e l'Istituto Nazionale di Ricerca (INRAN).

- **Ministero della Salute:**

- Consiglio Superiore di Sanità (CSS), organo consultivo tecnico del Ministero

- Uffici periferici di Sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF-SASN)

- Uffici veterinari per gli adempimenti comunitarie di ispezioni e controlli frontaliери (UVAC e UVAC-PIF)

- **Ministero dello Sviluppo Economico**

- **Ministero dell'Economia e delle Finanze:**

- **Corpo Guardia di Finanza**

- **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali:** porta avanti un'azione capillare di contrasto agli illeciti attraverso organismi di controllo:

- **ICQRF** Ispettorato Centrale della tutela e Qualità e delle Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari,

- **Corpo Forestale dello Stato**

- **NAC:**- Nucleo Antifrodi Carabinieri

- **Capitanerie di Porto-- Guardia Costiera**

REGIONI:

Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie (Decr. DG 106/2016:

- Unità Operativa 2.1 Prevenzione e Promozione della Salute;

- Unità Operativa 8.1 Sanità animale;

- Unità Operativa 8.2 Igiene degli Alimenti di origine animale;

- Unità Operativa 8.3 Igiene Produzioni zootecniche;

- Unità Operativa 8.4 Igiene e sanità pubblica -



Sicurezza degli alimenti e della nutrizione.

Aziende Sanitarie:

- controllo su produzione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti;
- Presidi Multizonali di prevenzione (PMP ex laboratori di igiene e profilassi);
- Servizi veterinari;
- Servizi fitosanitari;
- Istituti zooprofilattici sperimentali.

COMUNI:

Polizia Municipale: vigila sul rispetto di norme e procedure preposte alla tutela della salute pubblica e alla repressione di condotte illecite; tale attività sanitaria s'intreccia con l'attività di polizia ambientale e commerciale.

LA CONTRAFFAZIONE CON FALSIFICAZIONE DEL MARCHIO

La contraffazione di un prodotto alimentare avviene anche tramite falsificazione del marchio o dell'indicazione geografica o della denominazione di origine attraverso l'apposizione di un dato falso sull'alimento o sulla sua confezione e quindi, attraverso la riproduzione abusiva del brevetto del prodotto.

Il Reg. (CE) 510/2006 disciplina la materia sulla denominazione di origine e le indicazioni geografiche di provenienza di un prodotto agricolo o alimentare, vale a dire il nome della regione, del luogo o del paese che per le sue caratteristiche ne determina la qualità.

La denominazione di origine o geografica di un prodotto alimentare si ottiene attraverso un complesso iter di conformità tra soggetto richiedente, Stato e Comunità Europea che si completa, in caso di riconosci-



mento, con pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. **DIVIETO:** il D.Lgs 297/2004 e le successive modifiche apportate dalla L. 99/2009 oltre a prevedere sanzioni amministrative pecuniarie nel caso di contraffazione o usurpazione del marchio DOP o IGP regolarmente registrate, introduce il delitto di contraffazione punito con la reclusione sino a 2 anni e con la multa sino a 20.000 euro.

LA TRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI

La materia prima o di un lotto di produzione, prima di raggiungere il consumatore compie diversi passaggi all'interno della filiera produttiva. Identificare i diversi passaggi che un alimento compie da un'entità commerciale all'altra significa averne la sua "tracciabilità" registrata in ogni tappa della filiera produttiva e commerciale consentendo di risalire sino alle materie prime di origine.

Ad ogni azienda che commercializza un prodotto finito è fatto obbligo di creare dei codici distintivi per ciascun lotto di produzione che viene commercializzato, indicante ogni informazione sulla data di produzione e sugli ingredienti utilizzati, registrando inoltre l'assegnazione di ciascun lotto ai distributori finali (supermercati/negozi al dettaglio, ecc.). Dal 1° gennaio 2006, dopo l'entrata in vigore del "Pacchetto Igiene", per ogni prodotto agroalimentare è fatto obbligo la rintracciabilità.

NORMATIVA: il Reg. (CE) 178/2002 ha introdotto la "procedura di tracciabilità" per aiutare i consumatori in scelte consapevoli.

L'obbligo della rintracciabilità, dal 1° gennaio 2006, è esteso a tutti i prodotti agroalimentari.

Il Regolamento di esecuzione UE 931/2011 in vigore da luglio 2012 fissa invece i requisiti sulla rintracciabilità degli alimenti di origine animale.

Dal 2016 dovrebbe invece entrare in vigore la riforma del Pacchetto Igiene (Smarter Rules for Safer Foods) attraverso cui l'Unione Europea semplifica e "rende intelligente" la complessità delle norme sui controlli ufficiali, sulla sanità animale e delle piante.

L'ETICHETTATURA

"Per l'art. 1 del Regolamento 1169/2011, l'etichetta è qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica, scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore".

L'Unione Europea, con Regolamento (n. 1363/2013 in vigore dal 1° gennaio 2014), ha operato la fusione della direttiva 2000/2013/CE sull'etichettatura dei prodotti alimentari con la direttiva 90/496/CEE relativa all'etichettatura nutrizionale per migliorare l'informazione e la tutela dei consumatori europei.

Il regolamento sull'etichettatura si applica a tutti gli operatori della filiera alimentare e su tutti gli alimenti destinati ai consumatori finali, singoli o collettivi, per impedire che vizi di etichettatura, pubblicità o presentazione di prodotti possano indurre in errore il consumatore sulle caratteristiche, le proprietà o gli effetti di un dato prodotto.

Il responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore (o, se tale operatore non ha sede nell'UE, l'importatore) con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto. Egli assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, sia conformemente alla normativa europea applicabile in materia di alimenti sia ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

INDICAZIONI OBBLIGATORIE SULLE ETICHETTE (Fonte Ministero della Salute)

"In Italia, a partire dal 13 dicembre 2014 gli operatori del settore sono obbligati a rispettare le disposizioni generali del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che aggiorna e semplifica le norme precedenti sull'etichettatura degli alimenti.



L'obiettivo del regolamento è quello di assicurare un'informazione chiara e corretta, in modo da non indurre il consumatore in errore sulle caratteristiche, le proprietà o gli effetti dei prodotti che acquistano.

L'operatore è responsabile delle informazioni fornite sull'etichetta.

Le informazioni obbligatorie devono comparire sul preimballaggio o su un'etichetta a esso apposta.

Le informazioni sugli alimenti devono essere trasmesse all'operatore che riceve tali alimenti affinché quest'ultimo possa fornirle al consumatore finale.

Informazioni obbligatorie

L'etichetta apposta su un alimento deve contenere obbligatoriamente le seguenti informazioni:

- *la denominazione dell'alimento*
- *l'elenco degli ingredienti*
- *qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata*
- *la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti*
- *la quantità netta dell'alimento*
- *il termine minimo di conservazione o la data di scadenza*
- *le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego*
- *il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;*
- *il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26*
- *le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;*
- *per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;*
- *una dichiarazione nutrizionale*
- *Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile; il carattere deve avere una dimensione non inferiore a 1,2 mm mentre nelle confezioni più piccole il carattere non deve essere inferiore a 0,9 mm."*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI SULLE ETICHETTE

Il Regolamento UE 1169/2011 sulle informazioni alimentari verso i consumatori ha introdotto l'obbligo di fornire sulle confezioni le informazioni nutrizionali fondamentali e di maggiore impatto sulla salute.

Il Regolamento impone che venga evidenziata:

- la presenza di allergeni (per cibi imballati, mense, ristoranti, ecc.)
- la dichiarazione dei valori nutrizionali con le percentuali di grasso, il contenuto energetico, i grassi saturi, i carboidrati, gli zuccheri, le proteine, il sale (con scrittura comprensibile e per ogni 100 gr. e 100 ml);
- le indicazioni prive di elementi fuorvianti o ingannevoli
- la dimensione facilmente leggibile dei caratteri di scrittura non inferiore a 1,2 mm oppure 0,9 mm se la superficie è inferiore a 80 cm quadrati (nel caso di superficie inferiore a 10 cm quadrati l'etichetta può contenere solo le principali informazioni;
- la scadenza degli alimenti;
- l'origine di ogni tipo di carne sia esse fresche, refrigerate che congelate (entrata in vigore dal 1° aprile 2015).

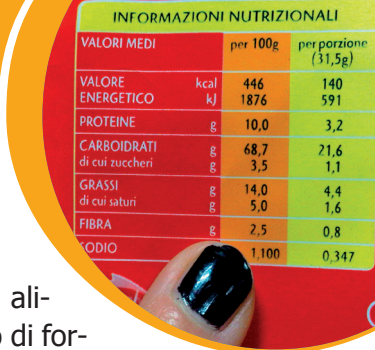
Il Regolamento è entrato in vigore il 13 dicembre 2014 ma riguardo gli obblighi di indicare i valori nutrizionali dovrebbe entrare in vigore dal 13 dicembre 2016.

Dall'applicazione dell'art.26 (Paese di origine e provenienza) l'Italia conta di arginare il fenomeno dell'Italian Sounding" che induce i consumatori esteri a comprare prodotti spacciati per originali italiani.

INFORMAZIONI FACOLTATIVE SULLE ETICHETTE

Le informazioni fornite su base volontaria devono soddisfare i seguenti requisiti:

- non indurre in errore il consumatore;



VALORI MEDI		per 100g	per porzione (31,5g)
VALORE ENERGETICO	kcal kJ	446 1876	140 591
PROTEINE	g	10,0	3,2
CARBOIDRATI di cui zuccheri	g g	68,7 3,5	21,6 1,1
GRASSI di cui saturi	g g	14,0 5,0	4,4 1,6
FIBRA	g	2,5	0,8
sodio		1.100	0.347



- non essere ambigue né confuse;
- basarsi, se del caso, su dati scientifici pertinenti.

Inoltre, le informazioni volontarie non possono, per quanto riguarda la loro presentazione, occupare lo spazio disponibile per le informazioni obbligatorie.

Le informazioni facoltative sono volte a indicare:

- a) la presenza eventuale e non intenzionale negli alimenti di sostanze che provocano allergie o intolleranze,
- b) l'idoneità di un alimento per vegetariani o vegani
- c) le assunzioni di riferimento per gruppi specifici di popolazione, ecc. soddisfino i requisiti summenzionati.

COSA FARE DI PIÙ PER LA SICUREZZA DEI CONSUMATORI

Contro il sistema fraudolento e criminoso di frodi alimentari occorre accrescere ogni sforzo:

- europeo e nazionale per rendere coerente l'impianto normativo ed adeguarlo a nuovi rischi (esempio acidi grassi trans TFA, dannosità Bisfenolo A, OGM ecc.) preservando la genuinità e qualità delle produzioni locali;
- per intensificare le attività di controllo e vigilanza e di potenziamento delle strutture preposte con adeguata innovazione delle tecnologie a disposizione;
- di prevenzione attraverso l'utilizzo della rete dell'associazionismo e delle scuole per accrescere la cultura della conoscenza e della prevenzione nel campo alimentare.

Le attività di controllo di routine sia di parte terza che delle Autorità ufficiali sono strumenti preziosi per contrastare le frodi. Tuttavia, la standardizzazione dei controlli porta ad aggirare ciò che si cerca.

Occorre perciò operare verso l'integrità dell'alimento con nuove e sofisticate tecniche di:

- spettrografia o isotopi radioattivi;

- rafforzare l'attività fra esperti horizon scannig ed expert advisor;
- rafforzare e far interagire i data base sulle frodi alimentari nazionali ed internazionali;
- innalzare la validità e serietà dei controlli di mercato e ufficiali;
- valutare i fattori economici di filiera e l'equilibrio tra domanda e offerta o costi di vendita e produzione;
- contrastare le economie criminali che investono nel campo alimentare (vedi agromafie);
- monitorare la complessità della filiera alimentare;
- monitorare i flussi commerciali oltre frontiera;
- rafforzare le attività di educazione e prevenzione ai consumi alimentari.

LE BUONE REGOLE PER SFUGGIRE ALLE TRUFFE ALIMENTARI

Portare in tavola prodotti sani significa accrescere una conoscenza di base negli acquisti:

- a) imparare a leggere con attenzione le ETICHETTE;
- b) valutare il rapporto qualità/prezzo;
- c) prestare attenzione alla provenienza dei prodotti;
- d) imparare a comprare da venditori autorizzati sia essi negozianti che ambulanti;
- e) nell'acquisto di prodotti Dop, Igp, Stg o biologici accertarsi che vi sia lo specifico logo identificativo europeo;
- f) segnalare alle Autorità di controllo locale ogni sospetta anomalia sulla sicurezza del prodotto acquistato;



IL PROTAGONISMO DEI CONSUMATORI E DELLE LORO ASSOCIAZIONI

Le politiche europee indirizzate verso i consumatori danno particolare valore al concetto di "consumer empowerment" inteso quale strumento per tutelare i loro legittimi diritti.

Allo scopo individua come poteri in capo ai cittadini:

"il potere di scelta nell'acquisto degli alimenti, il potere di segnalare prodotti e pratiche non conformi alla legge, il potere di citare in giudizio il produttore o venditori che cagioni un danno o lo faccia oggetto di una frode".

Da tale impostazione si declinano le strategie di autotutela per il consumatore che deve avere:

- consapevolezza di questi poteri/diritti;
- la conoscenza dei prodotti;
- la dimestichezza del mercato.

Dal rapporto qualità/prezzo, dalla sicurezza della confezione, dalla leggibilità dell'etichetta si comprende perciò il rischio di incorrere in prodotti contraffatti che non vanno perciò ne acquistati ne consumati.

Nel caso di rischio, il consumatore deve rivolgersi senza esitazione, da solo o tramite la propria Associazione, alle Autorità competenti più vicine conservando la confezione di imballaggio del prodotto acquistato. Alle Associazioni dei Consumatori è riconosciuta la funzione di tutela dei diritti dei consumatori da truffe e danni ed il protagonismo attivo per contribuire ad accresce la cultura di un consumo consapevole che risponda a principi di sostenibilità ambientale, sociale, di equità, sicurezza, salute, qualità e legalità.

A CHI DEVONO RIVOLGERSI I CITTADINI IN CASO DI RISCHIO

Nel caso di acquisto o consumo inconsapevole di prodotti a rischio di contraffazione, sofisticazione o che hanno già procurato danno alla salute, questo va segnalato prontamente alle Autorità competenti per ricevere le istruzioni su come meglio comportarsi.

Autorità	Telefono- call center	orario
Ministero dello Sviluppo Economico www.mise.gov.it www.uibm.gov.it	Call Center Tel. + 39 06 4705 5800 fax + 39 06 4705 5750 contactcenteruibm@mise.gov.it	Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 17.00
	Linea diretta anticontraffazione tel. +39 06 4705 3800 fex +39 06 4705 3539 anticontraffazione@mise.gov.it	Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 17.00
	Sala Pubblico per appuntamenti contattare il Call Center	Da lunedì a venerdì dalle 9.30 alle 13.30
Agenzie delle Dogane	Progetto F.a.L.S.T.A.F.F. per promuovere la circolazione di merci originali dogane.falstaff@agenziadogane.it	
Comando carabinieri per la Tutela della salute (N.A.S. Nucleo Antisofisticazione e Sanità)	La dipendenza funzionale è in capo al Ministero della Salute ed i militari hanno poteri di Ispettori sanitari I vari Comandi territoriali sono visibili sul sito: www.carabinieri/cittadino/tutela/salute/organizzazioni-e-compiti/n-a-s-sul-territorio	
	Telefono - N.A.S. sul territorio: Italia Settentrionale + 39 06 59944319 Italia Centrale + 39 06 5994 7111 Italia Meridionale + 39 06 5994 4340	
Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari (N.A.C. Nucleo Antifrodi Carabinieri)	Il Comando contrasta la criminalità in agricoltura e nell'intero settore alimentare a tutela di produttori e consumatori. Numero Verde 800 020320	h/24
Corpo Forestale dello Stato (N.A.F. Nucleo Agroalimentare e Forestale)	Il Nucleo è una struttura specializzata nel contrasto alla criminalità in ambito agroalimentare e della contraffazione dei prodotti di qualità. Mail di contatto: divisione02@corpoforestale.it	

Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie	Il Servizio Sanitario Nazionale ha proprie funzioni ispettive che svolge attraverso: - i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione - i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASP	I consumatori possono rivolgersi agli uffici competenti distrettuali o provinciali delle proprie Aziende sanitarie
Guardia di Finanza	Nel Progetto S.I.A.C. Sistema Informativo Anti-Contraffazione, che prevede una piattaforma telematica plurifunzionale che fa sistema fra le	
	varie autorità istituzionali impegnati alla lotta contro il falso, la Guardia di Finanza ha un ruolo operativo centrale nel comparto con un Comando Reparti Speciali. Redazione S.I.A.C. Tel. 080 58 82 221 mail: siac@gdf.it	
Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della qualità e repressione frodi presso il Mipaaf	Svolge attività di prevenzione, repressione delle infrazioni, vigilanza sulle produzioni di qualità registrata, programmi di controllo ecc.. Segreteria: 06 46 65 6610 mail: icqrf.segreteria@politicheagricole.it	

RISULTATI DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO

I prodotti enogastronomici del Made in Italy rappresentano un patrimonio inestimabile del nostro Paese. I risultati di eccellenza raggiunti dalle produzioni italiane sono resi possibili anche grazie all'attenta azione di verifiche, controlli e sanzioni che permettono di contrastare i fenomeni di contraffazione assicurando ai consumatori l'alta qualità dei prodotti. Il Ministero delle politiche agricole porta avanti un'azione capillare di contrasto agli illeciti attraverso gli organismi di controllo.

Nel 2015 sono stati effettuati oltre 100mila controlli e 81 milioni di euro di sequestri grazie alle operazioni dei 4 organismi di controllo - Ispettorato repressione frodi (ICQRF), Nuclei Antifrodi Carabinieri/Comando Carabinieri politiche agricole e alimentari (NAC), Corpo forestale dello Stato e Capitanerie di Porto-Guardia Costiera - sono stati effettuati oltre 107mila controlli per un valore complessivo di 81 milioni di euro di sequestri nell'agroalimentare italiano.

Sono state inoltre emesse più di 10mila sanzioni e oltre 1.700 persone sono state segnalate all'Autorità giudiziaria.

Tra i principali strumenti messi in campo dal Ministero, il Registro unico dei controlli, fondamentale per evitare la duplicazione delle verifiche nelle aziende e rendere più efficiente il lavoro degli organismi, che ha portato nel 2015 ad effettuare oltre 2.700 diffide.

Con la tutela 'ex officio' delle Dop e Igp comunitarie sono stati esaminati 102 casi che hanno permesso di far togliere dagli scaffali in molti Paesi d'Europa falsi prosciutti, formaggi, oli extra vergini di oliva, vini e aceti a denominazione.

Di grande rilievo anche l'attività di contrasto al falso Made in Italy sul web che hanno portato, grazie alle collaborazioni avviate con i maggiori players mondiali dell'e-commerce come eBay e Alibaba, a circa 400 segnalazioni.

Nel 2015, solo su Alibaba, è stato fermato un potenziale flusso mensile di 15.100 tonnellate di falso gorgonzola, 2 milioni di litri di falso aceto balsamico di Modena e quasi 13 milioni di bottiglie di falso Prosecco.

Nell'ultimo mese e con un'unica operazione, è stata bloccata una frode da 5 mila tonnellate al mese di Parmesan, pari alla metà della produzione mensile dell'autentico Parmigiano. In occasione delle ultime festività natalizie, sono stati intensificati i controlli su tutto il territorio nazionale, in particolare sui prodotti a maggior consumo del periodo, ponendo particolare attenzione alle indicazioni riportate in etichetta e alla tracciabilità dei prodotti, ma soprattutto la salubrità e sicurezza degli alimenti posti in commercio, al fine di assicurare una corretta e trasparente informazione ai consumatori.

ATTIVITA' OPERATIVA 2015

CONTROLLI		VALORE SEQUESTRI	
ICQRF	N. 36.218	ICQRF	68.327.073
NAC	N. 1.648	NAC	4.632.580
CFS	N. 7.500	CFS	4.500.000
GUARDIA COSTIERA	N. 61.183	GUARDIA COSTIERA	3.792.375
TOTALE	N. 106.901	TOTALE	81.252.028

LE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI A CUI RIVOLGERSI

per ogni informazione o azione di tutela e assistenza rivolgersi
alle Associazioni di consumatori e degli utenti più vicine



ACU CALABRIA (Associazione Consumatori Utenti)
Via Tommaso Fusco 59 - 88046 Lamezia Terme (CZ)
Fax 0968-448334 - Cell. 377.1814960
e-mail: acucalabria@virgilio.it



CODA CONS

CODA CONS CALABRIA
Corso Mazzini 164 - 88100 Catanzaro
Tel. 0961-795760
e-mail: codacons Calabria@gmail.com



UNC CALABRIA (Unione Nazionale Consumatori)
Piazza S. Anna snc - 89128 Reggio Calabria
Tel. 0965-24793 - Fax 0965-899904
e-mail: xsavio@libero.it
sito: www.uniconsum.it



Federconsumatori

Difendiamo valori

FEDERCONSUMATORI CALABRIA
(Federazione Nazionale Consumatori e Utenti)
Via Massara, 22 - 88100 Catanzaro
Tel. 0961-778420/77841 - Fax 0961-770323
e-mail: Calabria@federconsumatoricalabria.it
federconsumatoricalabria@pec.it
sito: www.federconsumatoricalabria.it

Rapporti nazionali Comando dei Carabinieri per la Tutela della salute

Ministero della Salute

Ministero delle Politiche Agricole e Forestale

Ministero dello Sviluppo e della programmazione Economica

Portale Guardia di Finanza

Portale EUFIC www.eufic.org

Portale istituzionale: Progetto Io sono Originale

Portale ICEA

Portale Inca -Cgil

Portali vari sulla sicurezza alimentare

