



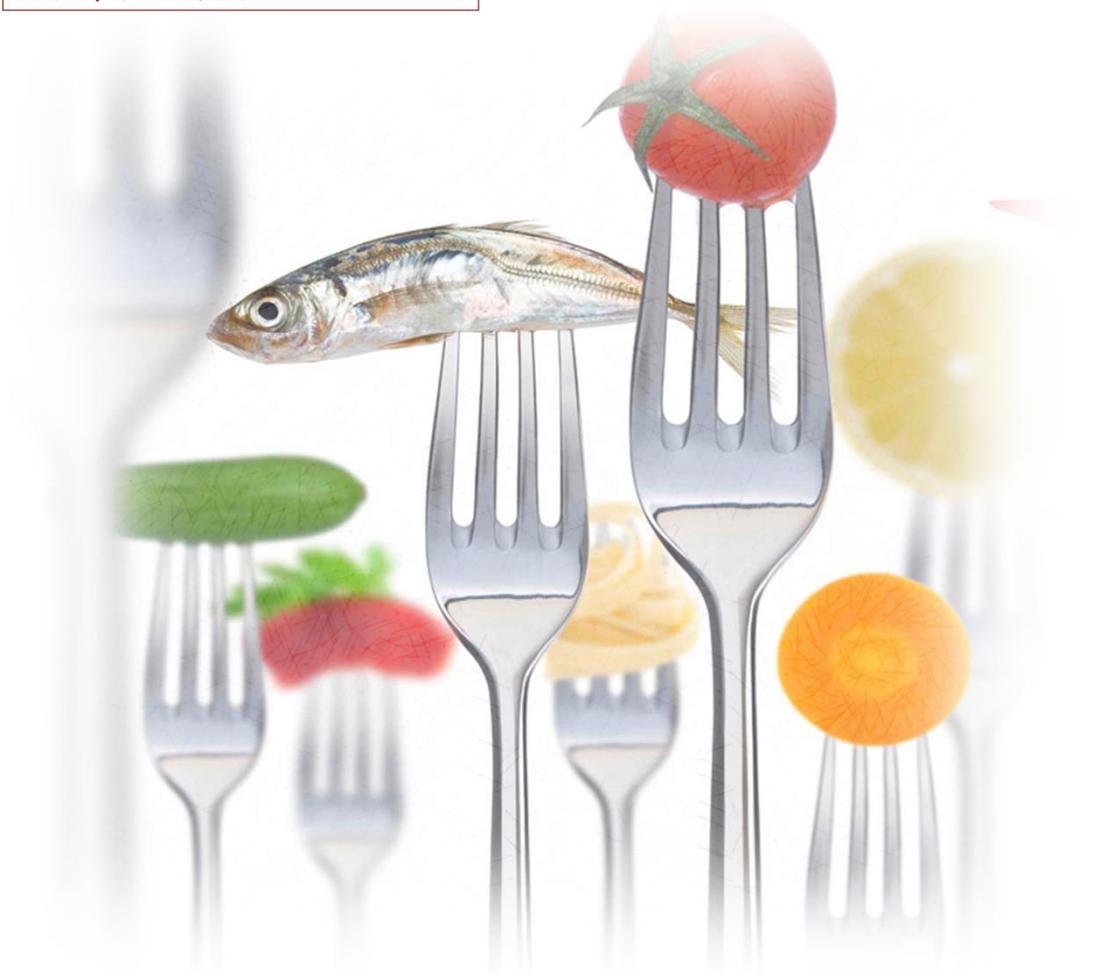
Camera di Commercio
Reggio Calabria

3°

QUADERNO DELLA LEGALITA'

*CONTRAFFAZIONE
E SOFISTICAZIONE
ALIMENTARE*

*Danno all'economia,
attentato alla salute.*



Il presente documento è stato realizzato con il supporto tecnico di **Dintec** – Consorzio per l'Innovazione Tecnologica –



INDICE

1. CHE COSA SI INTENDE PER PRODOTTO ALIMENTARE
2. QUALI SONO LE DIMENSIONI DEL COMPARTO ALIMENTARE IN ITALIA
3. QUALI SONO I PRINCIPI GENERALI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
4. COSA SI INTENDE PER CONTRAFFAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
QUALI SONO LE TECNICHE PIÙ COMUNI
5. QUALI SONO LE DIMENSIONI DELLA CONTRAFFAZIONE NEL COMPARTO ALIMENTARE
6. QUALI SONO I DANNI DERIVANTI DALLA CONTRAFFAZIONE
7. COME VENGONO DISTRIBUITI SUL MERCATO I PRODOTTI ALIMENTARI CONTRAFFATTI
8. COME PUÒ UN CONSUMATORE RICONOSCERE UN ALIMENTO CONTRAFFATTO DA UNO ORIGINALE
9. CHE INFORMAZIONI DEVONO ESSERE PRESENTI SULLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
10. QUALI SONO LE AUTORITÀ DI CONTROLLO COINVOLTE NEL CONTRASTO ALLA CONTRAFFAZIONE A LIVELLO NAZIONALE
11. IN CHE TIPO DI SANZIONI INCORRONO LE AZIENDE CHE IMMETTONO SUL MERCATO PRODOTTI CONTRAFFATTI
12. IL CONSUMATORE A CHI PUÒ EFFETTUARE SEGNALAZIONI RELATIVE ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI CONTRAFFATTI
13. APPENDICE
 - 13.1 DEFINIZIONI PRINCIPALI (EX REG. CEE 178/2002)
 - 13.2 DIFFERENZA TRA PRODOTTO TIPICO E TRADIZIONALE
 - 13.3 PRINCIPALI STRUMENTI DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI



0. INTRODUZIONE

La collana "Quaderni della legalità", curati dalla Camera di commercio di Reggio Calabria, ha lo scopo di trattare, con approccio operativo e con taglio pratico, alcuni temi strategici per l'economia della provincia reggina.

Con questa finalità sono stati realizzati tre approfondimenti tematici dal titolo:

- I. Sicurezza dei prodotti e Marcatura CE: obblighi e sanzioni per fabbricanti, importatori, commercianti e consumatori;
- II. Prodotti "look alike", il falso d'autore e la contraffazione on-line;
- III. Contraffazione e Sofisticazione alimentare: danno all'economia, attentato alla salute.

Obiettivo della Camera di commercio di Reggio Calabria è promuovere la cultura della sicurezza e della legalità nei confronti dei consumatori e delle imprese del territorio e creare consapevolezza sugli strumenti di tutela disponibili a livello comunitario e nazionale.



1. CHE COSA SI INTENDE PER PRODOTTO ALIMENTARE?

Per «**alimento**» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, inclusa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (Reg. Ce 178/2002).



2. QUALI SONO LE DIMENSIONI DEL COMPARTO ALIMENTARE IN ITALIA?

Il comparto alimentare italiano è un **settore produttivo trainante dell'economia nazionale**. Esso, infatti, rappresenta la seconda industria manifatturiera dopo il metalmeccanico, con circa 132 miliardi di euro di fatturato, quasi 400 mila dipendenti, oltre 6 mila aziende; compra e trasforma quasi il 72% delle materie prime agricole nazionali. Le esportazioni sono pari a circa 25 miliardi di euro (3,5% del commercio mondiale) ed i Paesi dove maggiormente vengono esportati i prodotti italiani sono Stati Uniti, Germania, Giappone, Cina, Regno Unito.



A livello europeo, l'industria alimentare italiana è la terza per dimensioni dopo quella della Germania e della Francia contribuendo per il 13% alla produzione agricola totale dell'Unione. Il nostro Paese, inoltre, detiene il primato europeo per numero di prodotti riconosciuti come DOP/IGP (263 prodotti agroalimentari* + 521 vini**) conferma dell'elevata qualità e tradizionalità del nostro patrimonio gastronomico.

* Dati aggiornati a: Gennaio 2015.

** Dati aggiornati a: Luglio 2014.

3. QUALI SONO I PRINCIPI GENERALI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

Le regole per la **commercializzazione** dei prodotti alimentari sono state stabilite a livello comunitario attraverso appositi Regolamenti e Direttive che il nostro Paese ha recepito nel proprio ordinamento. Nell'elaborazione della legislazione alimentare, l'Unione ha scelto di perseguire l'obiettivo generale di assicurare un elevato livello di tutela della vita e della salute umana nonché degli interessi dei consumatori attraverso l'applicazione di pratiche leali nel commercio alimentare.

Viene infatti stabilito che solo gli alimenti sicuri possono essere immessi sul mercato e che in presenza di potenziali rischi per la salute umana essi debbano essere ritirati o richiamati dal mercato (principio di precauzione). Infine viene stabilito che in tutte le fasi del processo produttivo gli alimenti devono essere identificati ed etichettati al fine di agevolare l'individuazione in qualsiasi fase del processo produttivo essi si trovino (rintracciabilità).



4. COSA SI INTENDE PER CONTRAFFAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI? QUALI SONO LE TECNICHE PIÙ COMUNI?

Il termine “**contraffare**” consiste essenzialmente nel dare un'apparenza ingannevole ad un prodotto facendo intendere al consumatore che esso possiede determinate caratteristiche (legate ad esempio alla tipologia di materie prime utilizzate, al metodo di lavorazione, all'origine, ecc.) che in realtà non possiede. Con la globalizzazione dei mercati è sempre maggiore il rischio per i consumatori di imbattersi in prodotti contraffatti ed il mercato agroalimentare è uno di quelli più colpiti.

La contraffazione dei prodotti alimentari viene comunemente classificata nelle seguenti fattispecie:

- I. **alterazioni:** modifiche della composizione e delle caratteristiche organolettiche di un alimento a causa di fenomeni degenerativi o di cattiva conservazione;
- II. **adulterazioni:** modifica delle caratteristiche organolettiche del prodotto mediante l'aggiunta o la sottrazione di taluni ingredienti (es. vendita di latte scremato per latte intero);
- III. **sofisticazioni:** aggiunta all'alimento di ingredienti o sostanze estranee con l'obiettivo di migliorarne l'aspetto, la qualità o per coprire difetti (es. olio di oliva addizionato di clorofilla per modificarne il colore);





- IV. falsificazioni:** sostituzione totale di un alimento con un altro (es. margarina al posto del burro, olio di semi al posto di olio di oliva);
- V. contraffazione del marchio o dell'indicazione di origine:** falsificazione delle DOP/IGP o dei marchi di origine con l'obiettivo di sfruttare la reputazione e la notorietà di tali prodotti per commercializzare prodotti diversi; tale fenomeno è noto anche come *agropirateria*;
- VI. italian sounding:** è una forma di contraffazione specifica che identifica i prodotti realizzati e commercializzati all'estero che richiamano nomi, loghi, immagini, slogan riconducibili al nostro Paese senza che questo corrisponda ad una effettiva realtà (ad esempio formaggio Pecorino Romano prodotto in USA con latte di mucca anziché di pecora, Fontina danese, italian spaghetti prodotti in Portogallo, ecc.).



5. QUALI SONO LE DIMENSIONI DELLA CONTRAFFAZIONE NEL COMPARTO ALIMENTARE?

Secondo le indagini ufficiali condotte dalle Autorità di controllo, la **contraffazione** nel settore alimentare ha dimensioni estremamente rilevanti: in Italia il mercato del falso vale circa 1 miliardo di euro/anno con un impatto sulla produzione di circa 2,5 miliardi di euro. Quasi il 42% delle imprese dichiara di aver subito una contraffazione dei propri prodotti sul mercato nazionale e le filiere più colpite sono quelle dei prodotti di origine vegetale (che includono anche l'olio extravergine di oliva).

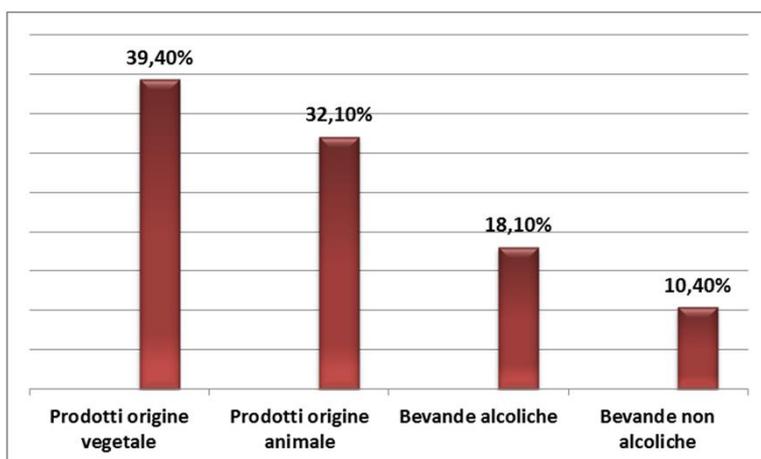


Grafico 1-
Prodotti alimentari maggiormente e contraffatti ripartiti per settore produttivo

Ancora più grave è la situazione sui mercati esteri, dove il giro di affari dell'italian sounding si attesta su circa 60 miliardi di euro ed è la principale causa di mancato guadagno per l'export italiano. Secondo le recenti stime in Europa per ogni prodotto italiano originale esportato ne esistono almeno due contraffatti, mentre negli USA il rapporto sale 1 a 8 (ovvero per 1 prodotto esportato ne esistono almeno 8 contraffatti). I prodotti più contraffatti all'estero sono i prodotti tipici, tradizionali e le DOP/IGP perché sono i più rappresentativi del territorio e della nostra cultura gastronomica.

6. QUALI SONO I DANNI DERIVANTI DALLA CONTRAFFAZIONE?

La contraffazione danneggia tutti: produttori, consumatori, la collettività in generale nonché l'immagine stessa del «Made in Italy».

I produttori sono chiaramente danneggiati perché si trovano ad operare in un regime di concorrenza sleale e con prezzi nettamente inferiori (dumping) che difficilmente possono essere praticati da aziende italiane che operano in regola alla normativa di settore.

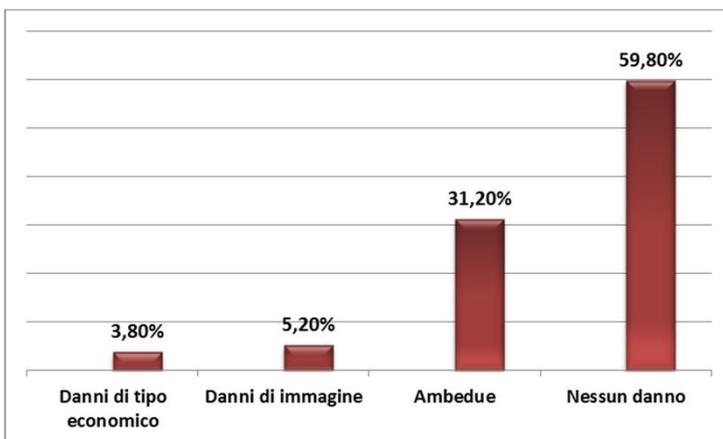


Grafico 2 –
Tipologia di danni subiti dalle imprese che sono state oggetto di contraffazione o imitazione

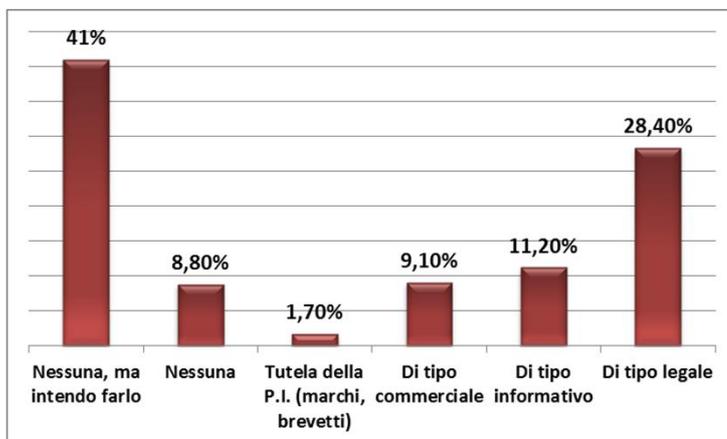


Grafico 3 –
Iniziativa a contrasto della contraffazione avviate dalle imprese



I **consumatori** sono danneggiati in quanto vengono illusi di acquistare un determinato prodotto, con caratteristiche e/o origini peculiari incappando in realtà in alimenti di qualità inferiore rispetto alle attese se non, addirittura, potenzialmente nocivi per la salute.

I **produttori/venditori** di alimenti contraffatti sono generalmente legati alla criminalità organizzata ed allo sfruttamento della manodopera italiana o straniera con evasioni contributive e nessuna garanzia di tutela dei diritti dei lavoratori, rappresentando un danno per la collettività in generale.

Infine l'acquisto di un prodotto contraffatto sicuramente danneggia il **Made in Italy** e quindi l'immagine del nostro Paese.





7. COME VENGONO DISTRIBUITI SUL MERCATO I PRODOTTI ALIMENTARI CONTRAFFATTI?

La distribuzione di prodotti contraffatti avviene principalmente attraverso:



circuiti clandestini, ovvero al di fuori della normale rete di vendita e riconducibili sostanzialmente agli ambulanti e, soprattutto, al commercio on-line canale in continua espansione in quanto di difficile controllo da parte della Autorità competenti e dove il consumatore è più esposto al rischio di acquisto di prodotti contraffatti;



circuiti ufficiali, ovvero i canali di vendita originali (supermercati, negozi al dettaglio, ecc.) dove i prodotti contraffatti vengono posti in vendita assieme a quelli originali; sono i canali più pericolosi in quanto il consumatore è maggiormente indotto a fidarsi dell'originalità del prodotto acquistato.





8. COME PUÒ UN CONSUMATORE RICONOSCERE UN ALIMENTO CONTRAFFATTO DA UNO ORIGINALE?

Per aiutare il consumatore nell'identificazione dei prodotti alimentari "taroccati" è utile seguire qualche semplice consiglio, ovvero:

-  prestare attenzione alla **provenienza** dell'alimento;
-  diffidare dai **prezzi** troppo bassi: in generale, un prodotto contraffatto è di qualità e costo inferiore di almeno un terzo rispetto al prodotto originale;
-  verificare la correttezza e completezza delle **etichette**; in particolare le etichette devono essere facilmente chiare (ovvero facilmente comprensibili), veritiere (ovvero non devono indurre in inganno il consumatore) e di facile lettura (la grandezza del carattere non deve essere inferiore a 1,2 mm o 0,9 mm nel caso di confezioni particolarmente piccole la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm²).



9. CHE INFORMAZIONI DEVONO ESSERE PRESENTI SULLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

L'etichetta rappresenta la carta d'identità di un prodotto alimentare perché contiene tutte le informazioni utili al consumatore a conoscere le caratteristiche ed a scegliere quello più appropriato alle proprie esigenze. Una etichettatura corretta e predisposta in maniera conforme alle disposizioni legislative è sicuramente un indice di trasparenza della filiera e tutela del prodotto.

Ciò premesso, come stabilito dalla normativa comunitaria (**Reg. Ue 1169/2011**) le informazioni obbligatorie che devono figurare sulle etichette dei **prodotti alimentari confezionati** sono:

- ❑ **denominazione dell'alimento** (es. olio extravergine di oliva, pasta alimentare, formaggio fresco, ecc.);
- ❑ **elenco degli ingredienti**, riportati in ordine ponderale decrescente al momento del loro utilizzo con evidenziazione degli ingredienti potenzialmente allergenici (es. farina di frumento, latte, uova, frutta secca, ecc.);
- ❑ **quantità netta** (es. 100 g, 100 ml, ecc.);
- ❑ **termine minimo di conservazione o data di scadenza** per i prodotti altamente deperibili (es. da consumarsi preferibilmente entro il:);
- ❑ **riferimenti dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti** (nome o ragione sociale e indirizzo);
- ❑ **contenuto alcolico**, per le bevande che contengono più di 1,2% di alcool;
- ❑ **condizioni particolari di conservazione e/o di impiego** (es. Conservare in frigo a +4°C);
- ❑ **istruzioni per l'uso**, se necessarie;
- ❑ **lotto di produzione**;
- ❑ **tabella nutrizionale** (attualmente facoltativa e dal 13 dicembre 2016 obbligatoria);
- ❑ per i **prodotti DOP/IGP**, il simbolo comunitario (vedi pag. 22).

Nel caso di **prodotti commercializzati sfusi** le principali indicazioni sono:

- ❑ denominazione di vendita;
- ❑ elencazione degli ingredienti con evidenziazione degli ingredienti potenzialmente allergenici.

A queste vanno poi aggiunte:

- ❑ per le **paste fresche**: la data di scadenza;
- ❑ per le **bevande contenenti alcool** in quantità superiore a 1,2% in volume: il titolo alcolometrico volumico;
- ❑ per i **prodotti rapidamente deperibili**: le modalità di conservazione;
- ❑ per i **prodotti congelati glassati**: la percentuale di glassatura.

Nel caso di prodotti sfusi le informazioni devono essere apposte su cartelli informativi vicino al banco vendita.

10. QUALI SONO LE AUTORITÀ DI CONTROLLO COINVOLTE NEL CONTRASTO ALLA CONTRAFFAZIONE A LIVELLO NAZIONALE?

Numerose sono le autorità nazionali coinvolte nel contrasto alla contraffazione dei prodotti alimentari, ognuna con le proprie specificità operative e modalità di rilevazione dell'attività di contrasto. Riportiamo di seguito le principali con l'indicazione delle specifiche competenze:

✓ **Agenzia delle Dogane:** svolge attività di vigilanza in materia di scambi internazionali con particolare riferimento al contrasto alla violazione dei diritti di proprietà intellettuale, violazione del «Made in», commercio di prodotti illeciti e non sicuri;



✓ **Autorità Garante della concorrenza e del mercato (Antitrust):** si occupa principalmente della repressione delle pratiche commerciali scorrette quali, ad esempio, marchi, etichette, pubblicità ingannevole o illecita;



✓ **Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari:** è dedicato all'esecuzione di controlli "straordinari" sull'erogazione e percepimento di aiuti comunitari nel settore agroalimentare, sulle operazioni di ritiro e richiamo e sulla vendita di prodotti alimentari. All'interno del Comando opera il **NAC (Nucleo Antifrodi Carabinieri)** che si occupa della vigilanza sul rispetto delle norme a tutela della qualità, etichettatura e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;



✓ **Corpo forestale dello Stato:** effettua indagini e controlli sulla qualità dei prodotti concentrandosi, in particolare, nel settore zootecnico, lattiero-caseario, oleicolo, vitivinicolo e dei prodotti a qualità certificata (DOP/IGP); l'attività di controllo si svolge attraverso il sopralluogo presso le aziende, sul campo e nei centri di distribuzione;



✓ **Guardia di Finanza:** le attività dei reparti dedicati al settore agroalimentare sono dirette all'identificazione e contrasto di casi di illegalità che vanno dall'evasione fiscale e contributiva, al lavoro nero e irregolare, alle contraffazioni di prodotti ed alla frodi commerciali nonché alle infiltrazioni della criminalità organizzata;



✓ **ICQRF (Ispettorato Centrale Qualità Repressione Frodi alimentari):** braccio operativo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato ha compiti di vigilanza presso gli operatori volti alla verifica della qualità, genuinità e identità dei prodotti agroalimentari e dei mezzi di produzione agricola al fine di contrastare illeciti essenzialmente di natura merceologica;



✓ **NAS (Nucleo Antisofisticazioni e Sanità):** questo dipartimento dell'Arma dei Carabinieri si occupa principalmente di lotta alla contraffazione e tutela della sicurezza alimentare attraverso ispezioni, arresti, denunce, segnalazioni alle autorità amministrative e sequestri.





11. IN CHE TIPO DI SANZIONI INCORRONO LE AZIENDE CHE IMMETTONO SUL MERCATO PRODOTTI CONTRAFFATTI?

Il Codice Penale contempla una serie di fattispecie in materia di frodi alimentari che, sostanzialmente, possono essere così classificate:

- ✓ **frodi sanitarie**, ovvero le condotte che possono rendere le sostanze alimentari pericolose per la salute dei consumatori (es. art. 444 c.p. Commercio di sostanze alimentari nocive, ecc.);
- ✓ **frodi commerciali**, ovvero le pratiche che possono ledere il buon andamento dell'industria e del commercio, e secondo alcune pronunce, le pratiche contrarie alla tutela della corretta informazione del consumatore (es. art. 515 c.p. Frode nell'esercizio del commercio, art. 517 c.p. Vendita di prodotti industriali con segni mendaci, ecc.).



A fronte dell'accertamento della condotta illecita, le sanzioni previste variano a seconda della fattispecie contestata e possono consistere nella reclusione e nella multa; per certi reati sono cumulative, mentre per altri sono alternative.



12. IL CONSUMATORE A CHI PUÒ EFFETTUARE SEGNALAZIONI RELATIVE ALL'ACQUISTO DI PRODOTTI CONTRAFFATTI?

I consumatori possono segnalare l'acquisto e/o il commercio di prodotti contraffatti a:

➤ **DG Lotta alla contraffazione del Ministero dello Sviluppo Economico**



chiamando il call center al numero:

06 4705 5800

oppure mandando una mail all'indirizzo:

anticontraffazione@mise.gov.it

Il call center è attivo tutti i giorni (tranne sabato e festivi) dalle 9:00 alle ore 17:00 ed offre a cittadini e imprese supporto in materia di tutela della proprietà industriale e lotta alla contraffazione, informando anche sulle iniziative promozionali su questi temi realizzate dalla Direzione Generale.

- Nel caso di truffe telematiche la soluzione migliore è esporre una denuncia alla **sezione locale della Polizia postale** munendosi di tutta la documentazione relativa alla compravendita (email, ricevute di pagamento, ecc.).
- Nel caso di venditori ambulati le possibilità di recupero delle somme o del bene acquistato diminuiscono di molto. Attive sono anche le **Associazioni di tutela del consumatore** che operano su questi temi realizzando pubblicazioni informative, azioni di sensibilizzazione del consumatore e servizi di consulenza a supporto.

13. APPENDICE



Camera di Commercio
Reggio Calabria

13.1 DEFINIZIONI PRINCIPALI (EX. REG. CEE 178/2002)

- **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
- **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione, e distribuzione degli alimenti.
- **Produzione primaria:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.
- **Richiamo di un alimento:** se il prodotto è già stato acquistato, è cura dell'operatore informare i consumatori, in maniera efficace sul motivo del ritiro e, se necessario, richiamare i prodotti già venduti, quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
- **Rintracciabilità:** la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- **Ritiro di un alimento:** se un operatore del settore alimentare ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non soddisfi i requisiti di sicurezza alimentare, e tale prodotto non si trova più sotto il suo controllo immediato, deve avviare immediatamente le procedure per il suo ritiro dal mercato ed informarne le autorità competenti.



13.2 DIFFERENZA TRA PRODOTTO TIPICO E TRADIZIONALE



Il **prodotto tipico** è, comunemente, una specialità alimentare fortemente **legata al territorio** di produzione, inteso non soltanto come areale geografico ma anche come l'insieme di fattori naturali ed umani (es. clima, caratteristiche del terreno, metodiche di lavorazione, strumenti di lavorazione, ecc.) altamente distintivi e peculiari.



Il **prodotto tradizionale** è la specialità alimentare il cui metodo di lavorazione, conservazione e stagionatura risulta essere consolidato nel tempo secondo regole tradizionali e per un periodo non inferiore a **25 anni**. Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali conduce ogni anno il censimento dei prodotti alimentari tradizionali (PAT) di ogni Regione pubblicando l'Elenco in Gazzetta Ufficiale della R.I. Nell'ultima revisione dell'Elenco (XIV° revisione del 05.06.2014) i PAT sono complessivamente 4.813 di cui **269 nella Regione Calabria**.



13.3 PRINCIPALI STRUMENTI DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI

In ambito comunitario sono state istituite la DOP - Denominazione di Origine Protetta e la IGP – Indicazione Geografica Protetta (Reg. Ue 1151/2012).

La **DOP** – Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto alimentare:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un Paese determinato;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

La **IGP** – Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto alimentare:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Sia la DOP che la IGP identificano prodotti agroalimentari di elevata tradizionalità e tipicità ma nel caso della DOP il legame alla zona geografica di produzione è più stretto.

Invece in ambito nazionale è possibile menzionare:

- I **Marchi collettivi geografici** (D. Lgs. N. 30 del 10/02/2005), ovvero marchi che svolgono una funzione di garanzia della qualità, della natura o dell'origine di un determinato prodotto alimentare;
- le **Denominazioni Comunali – De.Co.** ovvero contrassegni rilasciati dal Sindaco di un determinato comune che attesta, a seguito di una delibera comunale, il luogo di "nascita" e di "crescita" di un prodotto che ha un forte e significativo valore identitario per una Comunità;
- i **P.A.T.** censiti dal Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali come precedentemente illustrati (vedi pag. 21).

Sebbene diversi per modalità applicative ed efficacia della tutela giuridica della denominazione tutti gli strumenti richiamati perseguono le medesime finalità, ovvero:

- “ differenziare sul mercato i prodotti alimentari che garantiscono elevati standards di qualità e tipicità;
- “ valorizzare gli elementi distintivi legati, ad esempio, all'utilizzo di materie prime, alle metodiche di lavorazione, all'origine territoriale, ecc;
- “ proteggere la denominazione da potenziali abusi ed imitazioni.

PRODOTTI DOP/IGP DELLA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

1. Bergamotto di Reggio Calabria DOP (olio essenziale).
2. Capocollo di Calabria DOP (salumi).
3. Clementine di Calabria IGP (ortofrutticoli).
4. Liquirizia di Calabria DOP (altri prodotti).
5. Pancetta di Calabria DOP (salumi).
6. Salsiccia di Calabria DOP (salumi).
7. Soppressata di Calabria DOP (salumi).
8. Torrone di Bagnara IGP (prodotti della pasticceria).

La Camera di commercio di Reggio Calabria ha in corso l'iter per la presentazione della domanda di riconoscimento dell'olio di oliva extravergine "Colline Reggine" Dop.

VINI DOC, DOCG, IGT DELLA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

1. Bivongi DOC
2. Greco di Bianco DOC
3. Arghillà IGT
4. Calabria IGT
5. Costa Viola IGT
6. Locride IGT
7. Palizzi IGT
8. Pellaro IGT
9. Scilla IGT

DE.CO DELLA PROVINCIA DI REGGIO CALABRIA

1. Struncatura di Melicuccà (pasta alimentare)
2. Torrone ferro di Cittanova (prodotti della pasticceria)
3. Biondina di Cittanova (prodotti della pasticceria)
4. Stocco di Cittanova (prodotti della pesca)
5. Pane di Pellegrina (prodotti da forno).
6. Caciocavallo di Ciminà (formaggi)
7. Pane (Jermanu) di Canolo (prodotti da forno)
8. Prugne di Terranova Sappo Minulio (ortofrutticoli).

I dati e le informazioni utilizzate per la realizzazione del presente documento sono state tratte da:

- Camera dei Deputati – Commissione Parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione e della pirateria in campo commerciale, Relazione conclusiva, Gennaio 2013.
- ISMEA, Check-up 2014. La competitività dell'agroalimentare, Luglio 2014.
- Ministero Sviluppo Economico – DG lotta alla contraffazione UIBM, La lotta alla contraffazione in Italia nel settore agroalimentare 2009-2012, Giugno 2014.

«Tutte le immagini inserite nella presente pubblicazione sono state tratte da internet senza nessuna rivendica da parte dell'autore».