



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea in

Lingue e istituzioni economiche e giuridiche
dell'Asia e dell'Africa Mediterranea

Tesi di Laurea Magistrale

Sicurezza alimentare in Cina

Normative e realtà

Relatore

Ch. Prof. Renzo Riccardo Cavalieri

Correlatore

Dott. Lala Hu

Laureando

Antonella Merlini
Matricola 838498

Anno Accademico

2015 / 2016

引言

本论文的主题是食品安全。该篇文章的目的是介绍为什么人们需要食品的法律，这些法律、规则是怎么推出的，哪个国家发明了全世界需要的这种法律。为了讨论这个题目我用三个部分分析了我的毕业论文：第一个是国际食品法规，第二个是中国食品法规，最后一部分是中国在食品生产，零售，进出口上的那些问题。

国际食品法规。欧洲在二十世纪末期开始产生了一些食品安全的问题：在1986年许多人以甲醇葡萄酒去世了，从1994年到2004年出现了三次疯牛病的病毒，这次也有很多人去世了，在2005年人们还经历了禽流感。所以世界粮食首脑会议在罗马1996年颁布了《关于世界粮食安全的罗马宣言》。有效的食品监控体系对保护消费者健康至关重要。它们对各国能够确保国际贸易粮食产品的安全和质量以及核实进出口粮食产品是否符合国家要求极为重要。欧盟成员国目前正在制定食品安全法律框架。二十世纪九十年代的严重食品安全事故促使欧盟和世界其它国家审查其食品安全体系并考虑保护消费者免受不安全食品影响的更好办法。2000年，欧盟公布了食品安全白皮书，作为食品和动物饲料生产及食品安全监控的新的法律基础。为了减少食品安全风险，食品法典委员会一直在制定国际标准、准则并提出建议。食品法典开展了风险分析、综合食物链方法和危害分析及关键点控制。风险分析范例，包括风险评估、风险管理和风险交流已作为一般原则纳入欧盟的法律，并成为成员国食品安全体系的法律基础。在欧盟的白皮书中整个食物生产链须负责食品安全。成员国政府为保护消费者的健康和福利而核实生产者是否充分履行了这一职责。该文件含有将要纳

入共同体法律的84个行动要点，以加强成员国的食品安全体系。在该框架内，欧盟于2002年采纳了一般食品法，规定了一般食品安全原则和食品安全程序。在制定该法规以后，建立了欧洲食品安全局。该组织于2003年开始活动，侧重于食品安全问题方面的风险评估和科学建议。白皮书有助于加强和协调统一欧盟所有成员国的卫生条件和操作规范。自从1961年开始制定国际食品法典以来，负责这一工作的食品法典委员会（CAC）在食品质量和安全领域的工作已为世人所瞩目。在过去的近四十年间，CAC关注着所有与保护消费者健康和维护公平食品贸易有关的工作。因循联合国粮农组织和世界卫生组织的良好传统，CAC一直不断地促进食品科学技术方面的研究和讨论，这也是不懈努力制定食品法典的一部分工作。这项工作将全球的食品安全意识提升到前所未有的高度，因而食品法典也就成为食品标准发展过程中唯一的和最重要的国际参考基准。食品法典的主要成就体现在：不断提高全球各国的食品安全质量意识。纵观世界，越来越多的消费者和政府部门开始了解食品的质量和安全隐患，认识到选择食物的必要性。目前消费者通常会要求其政府采取立法的措施确保只有具备一定质量的安全食品才能销售，而且要将食源性健康危害降至最低水平。CAC通过其制定法典标准和对所有有关问题进行探讨，大大地促使食品问题作为一项实质内容列入政府的议事日程。事实上，各国政府十分担心由于没能倾听消费者对食品的意见而将带来的政治影响。

中国食品法规。中国的食品药品安全问题以及环境污染问题不仅引发中国民众越来越多的关注，美国国会及行政当局中国委员会22号也就这个话题召开了听证会。十年前，中国正是非典的重灾区，而在过去的十年中，从三聚氰胺毒奶粉到黄浦江上的死猪，中国的食品安全、公共卫生和环境污染事件层出不穷。

而这十年中还有另外一个巨大的变化，那就是从中国出口到美国的食品翻了三番，宠物食品更是增长了惊人的85倍。主持听证会的民主党人参议员布朗说：

“美国人如果知道他们和他们的宠物使用的食品和药品有多少是来自中国的话，他们一定很惊讶。我们食用的80%的罗非鱼，50%的苹果汁和30%的蒜都来自中国。”负责全球运营和政策制定的美国食品药品监督管理局的负责人索罗门昨天在作证时说，在2007年到2012年的六年间，从中国出口到美国、受到美国食品药品监督管理局监管的货物增长了三倍多。然而随着贸易量的增加，风险也在增加。索罗门介绍说，美国食品药品监督管理局一旦检测出进口物品存在问题，就会发出“进口警报”。中华人民共和国的食品安全一直受到民众高度关注，也困扰着中国民众。有关的问题不断发生，中国食品安全受国务院食品安全委员会办公室与国家食品药品监督管理局等部门监管，其中食品安全监管权分散在农业、质检、商务、工商、药监等系统中，责任不明没有统一监管的体制，由于涉及的监管部门和环节太多，且力量分散，分段监管体系难以避免缝隙和盲区，进而造成部门之间责任不明确、互相推诿，并使得食品安全事件一再发生。为了解决问题政府提出将上述机构整合成立专门的市场秩序监管部门，并在2013年新一轮大部制方案起草中提出。此外中国政府也开始加快建立新的食品标准和食品安全工业体系，2012年6月卫生部等8个部门发布了《食品安全国家标准“十二五”规划》。《规划》指出，中国将全面清理整合现行食品标准，2015年底前基本完成相关标准的整合和废止工作。随着公众食品安全基本知识知晓率提高，食品安全倒逼产业并购重组提速，2012年6月13日国务院常务会议开始细化食品行业，依照《食品工业“十二五”发展规划》要求推进食品安全可追溯体系建设。中国政府也开始加强了基层管理，2011年，中国省级以

下的工商和质检部门开始从垂直管理调整为地方政府分级管理。在此之前，省级以下药监部门也开始了分级管理调整。根据2009年实施的《食品安全法》规定，食品安全由地方政府负总责，减少中央政府的干预，可以方便地方政府行使权力。2014年3月底，公安部官员表示国家将专设食品药品违法侦查局，以加强打击食品药品犯罪的力量，保障国民“舌尖上的安全”。

食品生产的问题。根据网路资料，梳理2010年至今，中国各地曝光的农产品及农副产品安全事故，从地沟油、毒胶囊、病死猪肉到鼠肉冒充羊肉等，让生活在大陆的民众感到十分悲凉。据《看中国》网报导，在婴幼儿配方奶粉中发现了堵塞动脉的反式脂肪，这只是冲击中国的一连串食品恐慌中最新的一个。报导说，2008年，由皮尤研究中心(Pew Research Center)之“全球态度计划”所进行的一项调查发现，12%的受访者关注食品安全。到2012年，这一数字已飙升至41%。然而，在中国却仍然能数出很多造假食品。

Indice

Acronimi	8
1. La normativa alimentare europea.....	11
1.1 World food summit	12
1.2 Libro Bianco	14
1.3 Barriere tecniche	16
1.3.1 Accordo SPS	17
1.3.2 Accordo TBT	17
1.4 Codex Alimentarius	18
1.5 Analisi del rischio dei punti critici di controllo (HACCP)	19
1.6 Pacchetto igiene	22
1.7 Etichettatura	23
1.8 Classificazione e Standard	25
1.9 Certificazioni volontarie	26
1.9.1 Indicazione Geografica Protetta.....	28
1.9.2 Denominazione di Origine Protetta.....	28
1.9.3 Attestazione di specificità	29
1.9.4 BIO.....	29
1.9.5 Sistema di qualità	32
1.9.6 Certificazione di prodotto	33
1.9.7 Certificazione ambientale	34
1.9.8 Certificazione etica	36

1.9.9 Audit.....	37
1.10 Tracciabilità e rintracciabilità	38
1.11 Frode alimentare	41
1.11.1 Il caso italiano	44
2. La normativa alimentare cinese	49
2.1 Prime forme di regolamentazione	49
2.1.1 Legge sull'igiene degli alimenti.....	50
2.1.2 Conseguenze dell'ingresso nella WTO.....	54
2.1.3 Libro bianco	55
2.2 Legge sulla sicurezza alimentare	58
1. Disposizioni generali 总则.....	58
2. Sorveglianza e valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare 食品安全风险监测和评估	59
3. Standard di sicurezza alimentare 食品安全标准.....	59
4. Produzione e commercio di alimenti 食品生产经营	61
5. Controllo sugli alimenti 食品检验	63
6. Importazione ed esportazione di alimenti 食品进出口	64
7. Gestione degli incidenti relativi alla sicurezza alimentare 食品安全事故处置.....	64
8. Gestione della supervisione 监督管理	64
9. Responsabilità legale 法律责任.....	65
10. Disposizioni supplementari 附则.....	66

2.3 Prodotti certificati	66
2.3.1 Standard e certificazioni.....	68
2.4 Colture verdi e biologiche.....	72
2.6 Problematiche persistenti	84
2.7 Cambiamento della tipologia di spesa dei cinesi	87
3. “Insicurezza” e incidenti alimentari.....	92
3.1 Latte alla melamina	92
3.2 Suini	96
3.3 Pesci e crostacei	99
Conclusione.....	102
Glossario	103
Immagini	113
Bibliografia	116
Sitografia.....	117
Sitografia in cinese.....	129
Dizionari.....	133

Acronimi

AAC	Administrative Assistance and Cooperation System
ANP	Assemblea Nazionale del Popolo
AQSIQ	Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine
ASEAN	Association of South-East Asian Nations
BIO	Biologico
BSE	Bovine Spongiform Encephalopathy
CAC	Commissione del Codex Alimentarius
CCP	Punto Critico di Controllo
CEN	European Committee for Standardization
CGFDC	China Green Food Development Centre
CIQ	China Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
CNAB	China National Accreditation Board for Certifiers
CNAL	China National Accreditation Board for Laboratories
CNAS	China National Accreditation Service for Conformity Assessment
CNCA	Certification and Accreditation Administration of People's Republic of China
CNCA	Certification and Accreditation Administration of People's Republic of China
CWQC	Company Wide Quality Control
DOP	Denominazione di Origine Protetta
EFSA	European Food Safety Authority, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare
EMAS	Eco-Management and Audit Scheme
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations

FDA	Food and Drug Administration
FFCP	Food Fraud Contact Points
FFN	Food Fraud Network
FTA	Free Trade Agreement, Accordi di libero scambio
GB standard	Guobiao standard
GMP	Good Manufacturing Practices, Norme di buona fabbricazione
HACCP	Hazard-Analysis and Critical Control Points
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements
IGP	Indicazione Geografica Protetta
ILO	International Labor Organization
ISO	International Standard Organisation
MOA	Ministry Of Agriculture, Ministero dell'Agricoltura
MRLs	Maximum Residue Limit, Residuo massimo di agenti contaminanti
NASA	National Aeronautics and Space Administration
OABC	Bejing Organic and Beyond Corporation
OGM	Organismo Geneticamente Modificato
OMS	Organizzazione Mondiale per la Sanità
ONG	Organizzazione Non Governativa
OTAP	Prodotti organici
QS	Quality Safety

RSI	Responsabilità Sociali d'Impresa
SA	Social Accountability
SAI	Social Accountability International
SEPA	State Environmental Protection Administration
SINCERT	Sistema Nazionale Accredimento Organismi di Certificazione
SPS	Sanitary and Phytosanitary Measures, Accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie
STG	Specialità Tradizionale Garantita
TBT	Technical Barriers to Trade, barriere tecniche agli scambi
TQC	Controllo Totale della Qualità
USDA	U.S. Department of Agriculture
WTO	World Trade Organization

1. La normativa alimentare europea

La normativa alimentare nasce dall'esigenza di garantire la protezione della salute dei cittadini dei singoli stati e dalla necessità di commerciare sia a livello nazionale che internazionale prodotti con elevati standard qualitativi.¹

In Europa, la sicurezza alimentare è una tematica molto attuale: se ne inizia a discutere solo sul finire del XX secolo in seguito a diverse crisi alimentari quali ad esempio il vino al metanolo del 1986,² la BSE³ negli anni '94, '99 e 2004, l'influenza aviaria del 2005.⁴ Negli anni '80 vengono pubblicati i primi studi che dimostrano il legame tra cibo e salute e ne consegue la nascita dei primi prodotti light. Questo è un tema che riguarda solo i paesi che riescono a garantire la *sicurezza degli approvvigionamenti*.⁵ A causa dei diversi scandali alimentari nei primi del 2000 ci sono state grandi perdite nel comparto alimentare dovute alla mancanza di fiducia da parte dei consumatori; ciò ha portato ad importanti modifiche strutturali nel settore, quali: una maggiore importanza del concetto di qualità dei prodotti e la nascita di politiche di sicurezza nel settore agroalimentare. È nel Reg. CE 178/2002 che vediamo concretizzarsi l'impegno del governo nel controllo degli alimenti: in esso vengono fissati i principi della legislazione alimentare e l'autorità di controllo competente.⁶

Il quadro legislativo europeo di sicurezza e qualità è un quadro normativo incompleto e non sempre coerente: ad esempio dopo lo scandalo della mucca pazza è stato introdotto un regolamento per cui viene richiesta l'identità del bovino (origine, nascita, allevamento, macellazione), ma, al contrario, per le altre tipologie di carni non si viene a conoscenza di queste informazioni a meno che non sia il produttore stesso a volerle comunicare.⁷ Per i prodotti ortofrutticoli invece, solo recentemente, è stato reso obbligatorio indicare l'origine, perché prima di questa legge si induceva in inganno il consumatore: ad esempio bastava scrivere il luogo di lavorazione della marmellata o dell'olio ma

¹ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pag. 51.

² Alcuni produttori utilizzavano il metanolo per aumentare la gradazione alcolica del vino; il consumo di tali prodotti aveva provocato gravi patologie, e addirittura 19 decessi.

³ Bovine Spongiform Encephalopathy, patologia nota ai più con il nome di "mucca pazza".

⁴ FANFANI, Roberto, *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole, 2009, Pagg. 179-181.

⁵ Comunità Europea, *Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea*, 1993 art. 39. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A12012E%2FTXT>

⁶ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pag. 146.

questo non significava che la materia prima fosse originaria del medesimo posto. Un altro esempio significativo è quello del grano per la pasta: tutt'oggi per la normativa internazionale non è obbligatorio indicare la provenienza della materia prima. Si evince quindi un'incoerenza di fondo tra i vari generi alimentari.⁸ I produttori di beni alimentari dovrebbero gestire i processi di lavorazione nel rispetto della salute del consumatore, per la tutela del quale la comunità europea ha dovuto adoperarsi per istituire un apparato legislativo in materia e un relativo *sistema di controlli coordinati ed efficaci*⁹ che preveda verifiche a campione nei diversi paesi e nei diversi settori alimentari al fine di verificare che gli standard vengano rispettati.¹⁰

1.1 World food summit

Il primo grande meeting internazionale sulla sicurezza alimentare si è svolto nel quartier generale della FAO a Roma dal 13 al 17 novembre del 1996. Vi hanno preso parte i rappresentanti di 185 paesi per un totale di 10,000 partecipanti. In quell'evento si è discusso non solo del problema della fame del mondo, ma anche di come garantire ai consumatori la salubrità dei prodotti alimentari. Il meeting si è concluso con la firma della Dichiarazione di Roma sulla Sicurezza Alimentare nel quale i firmatari si impegnano a garantire la tutela dei consumatori. Tuttavia tale protezione verrà riconosciuta come politica comunitaria solo il 7 febbraio del 1992¹¹ con il Trattato di Maastricht e tale norma verrà poi ampliata e approfondita con il Trattato di Amsterdam del 1 marzo 1999:

La Comunità, al fine di promuovere interessi dei consumatori e assicurare un livello elevato di protezione, contribuisce a tutelare la salute, la sicurezza e gli interessi economici dei consumatori nonché a promuovere il loro diritto all'informazione, all'educazione e alla organizzazione per la salvaguardia dei propri interessi [...].¹²

⁷ Comunità Europea, *Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea*, n. 1 175 del 19 luglio 1993, pag. 1. <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1996/09/06/096G0482/sg>

⁸ *Ibidem*

⁹ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pagg. 71-73.

¹⁰ Comunità Europea, *Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea*, n. 1 175 del 19 luglio 1993, pag. 1. <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1996/09/06/096G0482/sg>

¹¹ L'art. 129a del trattato dà la possibilità alla comunità europea di attuare azioni specifiche di sostegno e integrazione della politica svolta dagli stati membri al fine di tutelare la salute, la sicurezza e gli interessi economici dei consumatori e di garantire loro un'informazione adeguata.

¹² MARIANI, Angela, VIGANO, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 158. Art. 153 del Trattato di Amsterdam.

Tra i firmatari non solo sono coinvolti 112 capi di stato, ma anche organizzazioni intergovernative e non governative le quali hanno largamente contribuito a diffondere le informazioni tra i cittadini e allo stesso tempo hanno svolto un ruolo importante nella creazione e adattamento della politica alimentare.¹³

Nella Dichiarazione di Roma sono stati fissati sette obiettivi per la sicurezza, raggiungibili attraverso l'implementazione del Piano di Azione promosso. *Per garantire che gli alimenti non siano nocivi alla salute e che siano fisicamente ed economicamente accessibili, e che abbiano tutti nutrienti necessari, i firmatari si adopereranno per:*

- *Tenere sotto controllo la disponibilità e l'adeguatezza nutrizionale degli alimenti e preparare degli stock soprattutto per le aree soggette a rischio di insicurezza alimentare¹⁴, per i gruppi più vulnerabili nutrizionalmente e per quelle zone dove le variazioni stagionali provocano forti implicazioni nutrizionali;¹⁵*
- *Applicare delle misure, in conformità con l'Accordo per l'Applicazione di Misure Sanitarie e Fitosanitarie ed altre eventuali normative internazionali, che garantiscano la qualità e la salubrità degli alimenti forniti, in particolare attraverso un rafforzamento delle normative e il controllo delle attività di produzione per garantire la sicurezza e la salute di persone, animali e piante;*
- *Incoraggiare, quando appropriato, la produzione e l'uso culturalmente appropriato e tradizionale di colture alimentari sottoutilizzate come cereali, legumi, radici commestibili, frutta e verdura; promuovere quando appropriato la coltivazione nei giardini delle case, scuole e anche nelle aree urbane con il supporto di tecnologie sostenibili; incoraggiare lo sfruttamento sostenibile delle zone non sfruttate o sottoutilizzate delle risorse ittiche;*

¹³ FAO, *Rome Declaration on World Food Security*, 13-17 novembre 1996. <http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.HTM>

¹⁴ Per insicurezza alimentare si fa riferimento al rischio di carenza di cibo sufficiente al sostentamento della popolazione.

¹⁵ FAO, *Rome Declaration on World Food Security*, 13-17 novembre 1996. <http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.HTM>

- *Sviluppare e promuovere una trasformazione dei prodotti alimentari avanzata, la conservazione e l'immagazzinamento dei prodotti in particolare per evitare le perdite nei periodi di raccolto, soprattutto a livello locale;*
- *Incoraggiare le famiglie e comunità rurali ad adottare tecnologie a basso costo e pratiche agricole innovative;*
- *Promuovere e supportare la sicurezza alimentare a livello locale e programmi nutrizionali che incoraggino la progettazione partecipata¹⁶ e l'implementazione dei processi di produzione sopra citati;*
- *Come concordato alla Conferenza Internazionale sulla Nutrizione, implementare la prevenzione e controllo della carenza di particolari micronutrienti.¹⁷*

1.2 Libro Bianco

La Comunità europea ha fatto il primo tentativo di uniformazione del quadro legislativo con il Libro Verde del 1997 con lo scopo di creare una regolamentazione che copra tutta la gamma di prodotti alimentari, e di assicurarsi che tali disposizioni siano applicate da tutti gli stati membri. Il Libro Verde nasce quindi con l'idea di colmare i gap della Politica Agricola Comunitaria. Solo tre anni dopo, il 12 gennaio del 2000 (aggiornato 2007) viene sostituito con il Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare: in seguito alle varie crisi alimentari, in particolare al caso della mucca pazza del '99, la Commissione europea si rende conto che il Libro Verde non è più sufficiente perché c'è bisogno di un approccio completo ed integrato ad una serie di aspetti sulla sicurezza alimentare che copra tutta la fase di produzione, *"from farm to fork"*.

Nel Libro Bianco viene posta particolare enfasi sul principio di precauzione: è più importante cercare di prevenire, lavorare ex ante cercando di evitare l'insorgere di problemi alimentari, patologie causate dal consumo di alcuni beni che non su azioni ex post che vertono a "rimediare" ai

¹⁶ Per progettazione partecipata, definizione che si rifà al vocabolo inglese "partnership" mutuato dalle scienze politiche sociali di scuola anglosassone, si intende una modalità di collaborazione tra i vari attori sociali al fine di perseguire un obiettivo sociale e, indirettamente, un vantaggio per i partecipanti ad un progetto. <http://marraiafura.com/progettazione-partecipata-cosa-e-la-progettazionepartecipata-definizione-cosa-serve/>

¹⁷ FAO, *Rome Declaration on World Food Security*, 13-17 novembre 1996. <http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.HTM>

problemi causati. Il produttore con questa nuova normativa viene considerato legalmente responsabile¹⁸ e può incorrere in sanzioni se i beni che immette sul commercio non sono conformi alle normative internazionalmente vigenti.¹⁹ Un punto non nuovo in questo campo, ma molto importante continua ad essere la “lotta” all’asimmetria informativa: ci sono stati casi in passato di prodotti ritirati dalla vendita per data di scadenza mancante, informazioni ingannevoli come luogo di produzione diverso dal luogo di origine, ecc. Inoltre la sempre maggiore distanza tra produttore e consumatore ha fatto sì che ci fosse una perdita di informazioni, a causa degli intermediari sempre più numerosi e di comportamenti opportunistici: spesso vengono omesse alcune informazioni sul prodotto al fine di avere un riscontro economico. È anche sempre più importante introdurre strumenti di facile utilizzo per informare il consumatore e molti paesi stanno lavorando in questa direzione. In Inghilterra, per esempio, le autorità hanno proposto di introdurre un indicatore a forma di semaforo sull’etichetta che, sulla base degli ingredienti, indichi con il colore la salubrità degli alimenti.²⁰ La proposta tuttavia non è stata approvata, ma sarebbe stato un modo efficace e veloce per rendersi conto della salubrità del prodotto. In particolare il problema della carenza di informazioni (che vengono comunicate al consumatore) si fa più grave quando si tratta di prodotti d’importazione da paesi terzi. C’è una lista a livello europeo che segnala quali fitofarmaci possono essere usati e in quali quantità, in quanto ce ne sono alcuni vietati perché estremamente nocivi per l’uomo. Tuttavia nei paesi non europei non è detto che questi siano vietati, per questa ragione sono state adottate delle misure di controllo: i prodotti per essere importati devono soddisfare i requisiti minimi. Questo porta alla nascita di un nuovo sistema di protezione, il diritto alla sicurezza alimentare: ovvero il minimo di tolleranza consentito per una serie di input che possono arrivare dall’estero. L’informazione del consumatore ha quindi una triplice accezione: comunicazione del rischio, etichettatura, pubblicità e informazioni sul valore nutrizionale. Gli economisti vedono la sicurezza alimentare come una condizione oggettiva, come un attributo del prodotto. L’attributo consiste nell’assenza di componenti intrinseci a cui è associato un pericolo per la salute (es microbi, residui chimici i.e. diossina nel pollo), creano un rischio o possono arrecare danno alla

¹⁸ Consiglio delle Comunità Europee, *Direttiva 85/374/CEE del Consiglio*, Lex Europa, 25 luglio 1985, art.11. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31985L0374:it:HTML>

¹⁹ Art.10, paragrafo 2 recita che le misure e le sanzioni applicabili devono essere *effettive, proporzionali e dissuasive*. Consiglio delle Comunità Europee, *Direttiva 85/374/CEE del Consiglio*, Lex Europa, 25 luglio 1985, art.11. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31985L0374:it:HTML>

²⁰ FANFANI, Roberto, *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole, 2009, pagg. 179-181.

salute. La situazione ideale è quando il rischio è nullo.²¹

Un altro importante fattore da tenere in considerazione è la divergenza tra rischio percepito e rischio reale. Spesso i media creano catastrofi anche dove non vi sono, come ad esempio dopo lo scandalo della febbre aviaria: l'evento era stato molto amplificato e i consumatori avevano smesso di acquistare quella tipologia di carne.²² Il compito di valutare oggettivamente il rischio e gestirlo spetta all'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare).²³

Questo ente è stato istituito con il Reg. 178 della *General Food Law* il 28 gennaio 2002 ed è stato la prima forma di authority nel settore agroalimentare, con sede a Parma a partire dal 2004. L'EFSA è di supporto all'Unione Europea per questioni riguardanti la sicurezza alimentare, fornisce supporto tecnico e consulenza scientifica, divulga informazioni in materia al popolo per una maggiore trasparenza²⁴ e interviene in caso di emergenze alimentari.²⁵

1.3 Barriere tecniche

Le barriere tecniche sono sostanzialmente un ostacolo al libero scambio di merci, per questo la World Trade Organization ha promulgato due accordi al fine di stabilire gli standard in base ai quali i diversi paesi possono fissare le rispettive regolamentazioni alimentari. Lo scopo della WTO è quello di promuovere uno sviluppo coordinato delle normative nei diversi paesi in modo da abbattere gli ostacoli tecnici agli scambi e garantire la trasparenza delle informazioni su tutta la filiera produttiva.²⁶ I paesi membri sono tenuti a informare il segretario della WTO in caso di proposte su nuove procedure, in modo tale che eventuali aggiornamenti di normative siano apportati in tutti i paesi aderenti. I due accordi sono: Accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie (SPS) e l'Accordo sulle barriere tecniche agli scambi (TBT).²⁷

²¹ FANFANI, Roberto, *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole, 2009, pagg. 179-181.

²² Ibidem

²³ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pagg. 63-68.

²⁴ Commissione della comunità europea, *Libro bianco sulla sicurezza alimentare*, Bruxelles, 12.1.2000 COM (1999) 719, 2000, artt.19, 20.

²⁵ FANFANI, Roberto, *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole, 2009, pagg. 183-184, artt. 21, 22.

²⁶ Ibidem, pagg.105-109.

²⁷ Ibidem, pagg.105-109.

1.3.1 Accordo SPS

L'obiettivo dell'Accordo sull'Applicazione delle Misure Sanitarie e Fitosanitarie ha lo scopo di ridurre le differenze normative tra i diversi paesi come ad esempio gli additivi che possono essere usati o anche i mangimi vietati. Tutti i membri sono ritenuti a riconoscere le normative sanitarie degli altri paesi. Tali norme sanitarie debbono però essere attuate in modo non discriminatorio verso altri paesi, come quelli in via di sviluppo a cui risulta più difficile raggiungere determinati livelli di regolamentazione ed attuarli. Ovviamente tutti i paesi membri hanno dovuto cedere e acconsentire al riconoscimento delle norme proposte dalla Commissione del Codex Alimentarius e di altri organismi internazionali.²⁸ Questo accordo però non esclude che i paesi attuino delle altre norme oltre a quelle internazionalmente vigenti, l'importante è che siano strutturate a partire da basi scientifiche. Un grande passo in avanti per il raggiungimento di questo accordo è stato fatto grazie alla celebre sentenza del 20 febbraio 1979 Cassis de Dijon: una società Francese aveva chiesto l'autorizzazione per importare in Germania una bevanda alcolica fruttata, classificandola come liquore. L'autorizzazione era stata negata perché il volume alcolico risultava inferiore del 5% rispetto allo standard prefissato dalle norme tedesche per le bevande liquorose. Durante la causa, la corte europea ha sostenuto la parte francese in quanto, essendo la Francia un paese membro, doveva essere rispettata la classificazione del paese di produzione.²⁹

1.3.2 Accordo TBT

L'Accordo sulle Barriere Tecniche agli Scambi riconosce gli standard tecnici di sicurezza dei diversi paesi come validi anche se diversi purché siano giustificati dalla situazione socioeconomica del paese. Quindi il singolo paese è libero di stabilire qual è effettivamente il livello tecnico più adeguato a garantire la protezione di persone, animali e piante. L'Accordo TBT però richiede di attenersi a due norme: la prima è quella della nazione più favorita che vieta di trattare in prodotti simili in maniera diversa a seconda del paese di origine. In questo modo si garantisce che tutti i prodotti siano trattati allo stesso modo nei vari stati membri.³⁰ La seconda invece riguarda proprio gli stessi standard: questi non devono essere applicati in maniera troppo stringente se non in casi di

²⁸ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pagg. 85-86.

²⁹ Ibidem.

³⁰ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 108-109.

vera necessità, e mai con il solo scopo di bloccare lo scambio commerciale con alcuni paesi. Inoltre nel TBT si specifica di evitare barriere tecniche troppo complesse quando si possono raggiungere gli stessi obiettivi con standard meno restrittivi e che quindi si aprano al commercio per più paesi. Infine l'accordo incoraggia a far ricorso a standard internazionali quali quelli fissati dall'International Standard Organization. In caso di assenza di norme, l'Accordo incoraggia gli stati a collaborare per il mutuo riconoscimento delle singole certificazioni.³¹

1.4 Codex Alimentarius

Il Codex Alimentarius è un codice in materia di legislazione alimentare che racchiude tutte le norme internazionali emanate dalla sua apposita Commissione.³² Tale commissione è nata nel 1963 su iniziativa della FAO e dell'Organizzazione Mondiale per la Sanità (OMS) con l'obiettivo di sostenere la Comunità europea nella stesura e controllo della regolamentazione alimentare, per assicurare l'equità degli scambi commerciali, e per proteggere la salute dei consumatori. Attualmente i paesi aderenti al Codex sono 187 e coprono il 99% della popolazione mondiale.³³ Anche i paesi in via di sviluppo, aiutati dal Fondo Fiduciario della stessa Commissione, si stanno adoperando per avere una parte attiva nel progetto.³⁴

Il gruppo di commissari formula degli standard oggettivi basati su ricerche specifiche implementate dalla FAO e dalla OMS. I progetti che vengono elaborati da tale commissione sono sottoposti all'approvazione dei singoli stati membri. Tali normative alimentari sono da intendersi come volontarie, pertanto sono i singoli stati membri a decidere se applicarle o meno. Tuttavia molto spesso alcune regolamentazioni vengono riconosciute a livello europeo e in questo modo diventano obbligatorie per tutti i paesi UE.³⁵ Le norme, sia internazionali che regionali, una volta riconosciute dagli stati vengono inserite nel Codex Alimentarius. Inoltre queste possono essere sia generali quali

³¹ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 108-109.

³² Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, *Politiche Agricole internazionali e dell'Unione europea*, Report 2015 in *Politiche agricole*, pag. 6. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7679>

³³ *What is the Codex Alimentarius?*, Codex Alimentarius, FAO. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

³⁴ MIPAAF, *Codex Alimentarius*, in *Politiche Agricole*, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9104>

ad esempio i limiti di tolleranza dei residui tossici, sia più specifiche e quindi formulate per un singolo prodotto.³⁶

Attualmente il Codice consta di sedici volumi in cui trattano di:

- *Disposizioni generali (1 e 1B),*
- *Residui dei pesticidi (2A e 2B),*
- *Residui dei medicinali veterinari (3),*
- *Alimenti dietetici(4),*
- *Ortofrutticoli (5A e 5B) e succhi di frutta (6),*
- *Cereali, leguminose e prodotti derivati (7),*
- *Grassi, oli e prodotti simili (8),*
- *Pesce e prodotti della pesca (9),*
- *Carni e prodotti simili (10),*
- *Zuccheri, cioccolato e altri prodotti (11),*
- *Latte e prodotti lattiero-caseari (12),*
- *Metodi d'analisi e del campionamento (13).*³⁷

1.5 Analisi del rischio dei punti critici di controllo (HACCP)

L'Hazard Analysis and Critical Control Points è un metodo di controllo sviluppato dagli scienziati della NASA negli anni '60 per garantire che gli alimenti consumati nello spazio dagli astronauti fossero igienicamente sicuri.³⁸ Il metodo HACCP è un sistema di controllo della filiera alimentare attraverso una continua osservazione dei punti critici con lo scopo di ridurre, e dove possibile eliminare, ogni minaccia di contaminazione nella produzione degli alimenti.³⁹ È considerato come lo standard minimo di sicurezza, per questo è obbligatorio per tutte le imprese agroalimentari

³⁵ Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, *Politiche Agricole internazionali e dell'Unione europea*, Report 2015 in Politiche agricole, pag. 6. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7679>

³⁶ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 107.

³⁷ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pagg. 85-86.

³⁸ *Perché è nato l'Haccp*, in Torino scienza. http://www.torinoscienza.it/dossier/perche_e_nato_1_haccp_4257.html

³⁹ SCIPIONI, Antonio, ANDREAZZA, Diego, *Il sistema HACCP: sicurezza e qualità nelle aziende agroalimentari*, Hoepli, Milano, 1997, p. 4.

escluse le imprese agricole, ovvero ad esclusione di quelle che vendono il prodotto primario senza lavorazione (ie. frutta). Questo tipo di controllo viene applicato a livello mondiale, è il più utilizzato ed è internazionalmente riconosciuto, raccomandato dal Codex Alimentarius e regolamentato dal Dlgs. 155/97 aggiornato poi con il Reg. Cee 852/04.⁴⁰ L'HACCP è uno strumento ex-ante per la sicurezza alimentare il quale si occupa sostanzialmente di analizzare le fonti di contaminazione possibili all'interno dell'industria, identificare i punti critici, e infine adottare delle misure di controllo.⁴¹ Le tipologie di rischio riscontrabili sono: rischio derivante dalle materie prime, rischio di contaminazione nel processo e rischio di crescita e persistenza di microrganismi. Il primo fa riferimento ai corpi estranei come ad esempio insetti o residui di terriccio nei prodotti agricoli o alla presenza di microrganismi patogeni. Il secondo invece riguarda la possibile contaminazione da soggetti estranei durante il ciclo produttivo come ad esempio presenza di pesticidi vietati o di un eccessivo uso di quelli consentiti. L'ultimo invece prevede l'eventualità che si sviluppino eventuali microbi lungo tutta la filiera produttiva e di vendita, come ad esempio la salmonella.⁴²

L'Hazard Analysis and Critical Control Points si articola in sette fasi:

1. *Identificazione del pericolo*: il team di esperti incaricato dall'azienda studia il processo produttivo a partire dalle caratteristiche chimico-fisiche della materia prima cercando di individuare quali possano essere i punti critici nel processo di lavorazione.
2. *Identificazione dei punti critici*: ogni possibile rischio individuato nella prima fase, viene sottoposto ad un'analisi per capire se effettivamente si tratta di un punto critico di controllo (CCP).
3. *Definizione dei limiti critici*: per ogni CCP individuato, verranno segnalate delle pratiche da implementare e tenere sotto osservazione al fine di gestire il rischio. I limiti critici sono parametri misurabili come ad esempio la temperatura dei frigoriferi, il pH, ecc. Inoltre vengono prese delle misure preventive collettive e/o individuali. Le prime riguardano tutte le aziende: vengono implementati processi automatizzati e prese precauzioni riguardo all'abbigliamento (mascherine, guanti, camici, ecc.), in modo da prevenire contaminazioni

⁴⁰ *Il certificate HACCP*, in Pacchetto Igiene. http://www.pacchettoigiene.it/pacchetto_igiene/

⁴¹ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 151, 155.

⁴² MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pag. 161.

in sede di intervento umano. Le seconde invece vengono elaborate secondo le specifiche di ogni singola azienda. Tanto più il processo è automatizzato, tanto più i rischi si riducono.⁴³

4. *Monitoraggio del rischio*: l'addetto alla qualità di ogni singola azienda ha il compito di verificare che i limiti critici siano rispettati ed effettuare ispezioni periodiche, annotando i metodi di lavorazione impiegati e la cadenza dei controlli sull'apposito registro.
5. *Determinazione delle azioni correttive*: qualora si riscontrassero modifiche ad un punto critico o il rischio di una possibile perdita di controllo, si dovranno intraprendere azioni correttive volte a risanare la situazione.
6. *Verifica e revisione del sistema*: vengono fatti periodicamente dei controlli al sistema implementato in modo da garantire l'efficienza dello stesso. Vengono prelevati dei campioni, controllata la documentazione, il personale, ecc.
7. *Documentazione*: stesura del manuale HACCP, comprendente un'analisi approfondita di tutte le criticità individuate in una data azienda.⁴⁴

Il sistema HACCP è legato alla singola azienda e, su consiglio della FAO, viene scritto da esterni con l'ausilio di un referente interno. Il manuale viene integrato dove possibile con le certificazioni ISO per innalzare ulteriormente il livello del prodotto. I principali benefici che ne derivano sono: incremento della qualità dei prodotti, continue auto-ispezioni, riduzione dei difetti dei prodotti, agevolazione di collaborazioni con partner internazionali, maggiore fiducia al consumatore (poiché migliora l'immagine dell'azienda). Tuttavia l'adozione di tale sistema rappresenta un problema per il commercio internazionale per i paesi in via di sviluppo perché questi mancano di specialisti del settore, servizi sanitari adeguati e soprattutto dovrebbero sostenere costi di implementazione più alti rispetto ad altri paesi. I costi per la creazione del manuale HACCP sono costituiti da: iniziali (esperti per la stesura del manuale), di addestramento (per l'addetto al monitoraggio), di gestione, spese aggiuntive per eventuali apparecchiature o unità correttive (nel momento in cui vengono fatti degli interventi ci possono essere dei costi extra come ad esempio per la consulenza).⁴⁵

⁴³ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 156.

⁴⁴ Ibidem

⁴⁵ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 160 – 166.

1.6 Pacchetto igiene

Per igiene degli alimenti si fa riferimento alle misure di controllo e la conseguente applicazione di modifiche essenziali per garantire la salubrità degli alimenti e evitare rischi. A questo proposito sono stati creati diversi regolamenti raggruppati nel cosiddetto Pacchetto igiene:

- Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 è la General Food Law, in essa vengono stabiliti i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituita l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissate le procedure che questa deve seguire.⁴⁶
- Regolamento CE n. 852 del 24 aprile 2004 tratta dell'igiene dei prodotti alimentari, delle nuove norme igieniche dal luogo di produzione fino alla vendita finale. Con questo regolamento viene abrogata e sostituita la Direttiva CEE n. 43 del 1993. La principale differenza tra le due norme sta nel fatto che nel Reg. 852 viene presa in considerazione sia la produzione primaria che secondaria, inoltre il presente consente agli stati membri di effettuare alcuni aggiustamenti ai requisiti di igiene al fine di mantenere le produzioni tradizionali locali. Ovviamente tali alimenti non devono compromettere il livello igienico complessivo degli alimenti.⁴⁷
- Regolamento CE n. 853 del 24 aprile 2004 stabilisce le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento CE n. 854 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale, in particolare per le carni fresche, i molluschi bivalvi, il latte e i prodotti lattieri.
- Regolamento CE n. 882 del 29 aprile 2004 è relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. Inoltre le autorità sono tenute a verificare che ci sia conformità con il disciplinare di produzione e a controllare l'uso eventualmente improprio dei nomi registrati.

⁴⁶ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pag. 163.

⁴⁷ ALBISSINI, Ferdinando, *Diritto Alimentare Europeo*, dispensa per studenti, aa 2012-2013. https://www.google.it/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0ahUKEwjGob2W_fPPAhUHXBQKHjYjoALAQFghIMAc&url=http%3A%2F%2Fwww.didattica.unitus.it%2Fweb%2Fscaricatore.asp%3

- Regolamento CE n. 183 del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi.⁴⁸

1.7 Etichettatura

L'etichettatura è uno degli strumenti ex-ante della regolamentazione alimentare. Nasce per rispondere all'esigenza di informazione verso il consumatore.⁴⁹ Le informazioni riportate devono essere chiare, in modo da evitare di trarre in inganno l'acquirente, e non devono dichiarare il falso (ad esempio l'attribuzione di caratteristiche preventive e curative non scientificamente dimostrabili). Per etichettatura s'intende l'insieme di:

*Menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, lotti, immagini e simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi (Reg. 1161/2011).*⁵⁰

Nello stesso anno del suddetto regolamento, è stata promulgata una revisione dello stesso al fine di ridurre le informazioni riportate e lasciare solo quelle essenziali per la conoscibilità del prodotto. L'idea è quella di avere meno concetti, ma più leggibili: in base alle ricerche la maggior parte delle persone non legge le etichette perché le reputa difficili da comprendere. Nel Reg. 1169/2011 le informazioni ritenute basilari sono: *l'origine, la scadenza, gli ingredienti, gli allergeni e la tabella nutrizionale.*⁵¹ In caso di prodotti importati deve esserci un'etichetta tradotta con valori adeguati al paese dove la merce viene venduta (misure di peso, volume, ecc.).⁵²

Di seguito vengono riportate nello specifico le indicazioni obbligatorie:

- Denominazione di vendita (art. 17). Ovvero la denominazione legale (es. riso, latte). In caso non si identificabile, viene utilizzata la denominazione merceologica validata (es. Panettone), o la denominazione seguita dalla descrizione del prodotto

Fc%3Dyrgmkpdsyq0vy8zkt1noi3w5%26par%3D1&usg=AFQjCNFxbF2TE_MxN3oey5MeqkeDR2DL1A
&sig2=Q8v0mj5yrM7Yg0OXmRSUxg&cad=rjt

⁴⁸ *Il certificate HACCP*, in Pacchetto Igiene. http://www.pacchettoigiene.it/pacchetto_igiene/

⁴⁹ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 150.

⁵⁰ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pagg. 95 - 98.

⁵¹ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 187-232.

- Elenco degli ingredienti (art. 18), a partire da quelli più importanti
- Qualsiasi possibile allergene (art. 21)
- Quantità degli ingredienti (art. 22)
- Quantità netta (art. 23)
- Termine minimo di conservazione (art. 24)
- Modalità di conservazione (art. 25)
- Istruzioni per l'uso (art. 27)
- Sede dello stabilimento di produzione o confezionamento. Spesso genera confusione nel consumatore perché si pensa coincida con il luogo di origine della materia prima
- Luogo di origine o provenienza (art. 26), nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore il consumatore
- Titolo alcolometrico volumico (art. 28)
- Norme, ragione sociale, marchio depositato
- Lotto di appartenenza
- Tabella nutrizionale, obbligatoria da gennaio 2015.⁵³

Indicazioni del produttore:

- Numero di unità nella confezione
- Data di produzione. Non obbligatoria, ma voluta da alcuni produttori per segnalare la freschezza del bene
- Metodo di lavorazione. Es spremitura a freddo, macinato a pietra, ecc. Nella maggior parte dei casi crea valore aggiunto⁵⁴
- Marchi di qualità. Indicazioni qualificanti non obbligatorie ma che generano valore al prodotto come ad esempio la trafilatura al bronzo per la pasta. Sono riconosciuti dalla Stato e sono soggetti a controlli frequenti. Si usano quando ad un paese è associato un attributo di qualità, bontà dei prodotti come è adempio il “made in Italy”. Ogni denominazione di

⁵² Commissione europea, *Etichettatura dei prodotti alimentari*, Regolamento (CE) n. 1169 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, in Gazzetta Ufficiale del 22 novembre 2011. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32011R1169>

⁵³ Ibidem.

⁵⁴ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 187-232.

nazionalità dev'essere accessibile a qualsiasi produttore del paese purché questi rispondano ai criteri richiesti dal marchio di qualità.⁵⁵

Con il Reg. 1161/2001 si è stabilito inoltre che la grandezza minima dei caratteri sulle etichette sia pari a 1,2 mm e per le confezioni molto piccole il limite è di 0,9 e le informazioni da riportare sono limitate a denominazione, allergeni, peso e scadenza. Con questo atto normativo è stata regolamentata la vendita di prodotti on line a patto che nel sito di vendita vengano segnalate tutte le informazioni contenute nell'etichetta. Va detto anche che ci sono una serie di prodotti che sono esenti dall'obbligo di etichettatura. Questi alimenti sono: prodotti ortofrutticoli freschi, farina, acqua, aromi, spezie, erbe, dolcificanti, gomme da masticare, integratori alimentari. Sono inoltre esclusi i prodotti preconfezionati all'interno del supermercato, però al banco deve essere esposta una lista degli ingredienti.⁵⁶

1.8 Classificazione e Standard

In base alla normativa internazionale UNI EN ISO 8402, la qualità di un bene può essere riscontrata solo se questo rispetta specifici standard e rientra nelle specifiche classificazioni merceologiche.⁵⁷ Per classificazione *si intendono quelle categorie numeriche o descrittive che hanno caratteristiche specifiche e comuni e che sono usate per classificare i prodotti*,⁵⁸ ad esempio nel caso dell'olio la classificazione è: extravergine, vergine, olio di oliva, di sansa, lampante. Gli standard sono invece valori, limiti e procedure di misurazione che indicano la classe qualitativa del prodotto, servono a stabilire gli standard minimi di qualità e a fissare un prodotto come di prima o di seconda gamma. La classificazione riguarda quindi più in generale la categoria merceologica di appartenenza, mentre gli standard entrano più nello specifico dei prodotti.⁵⁹

Vi sono tre tipologie di standard: target, performance e specification. I target standard impongono semplicemente a chi spetta la responsabilità in caso di conseguenze dannose al consumatore. I

⁵⁵ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 258-260.

⁵⁶ Chiara, *semplice e leggibile. Ecco la nuova etichetta europea dei cibi*, articolo in Repubblica del 11 dicembre 2014.
http://www.repubblica.it/cronaca/2014/12/11/news/chiara_semplice_e_leggibile_ecco_la_nuova_etichetta_europea_dei_cibi-102649630/

⁵⁷ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pag. 140.

⁵⁸ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002. 178.

performance standard invece impongono il raggiungimento di un determinato livello di sicurezza come ad esempio un certo livello di residuo chimico. È a discrezione dei produttori la tecnica da applicare per rispettare gli standard prefissati. Infine lo specification standard consiste nell'obbligo o divieto di usare particolari ingredienti e di adottare determinati metodi di produzione. Quest'ultimo tipo di standard può essere applicato sia al prodotto che al processo di produzione. Lo standard di processo serve a fissare e implementare procedimenti, macchinari che garantiscano la sicurezza alimentare. Lo standard di prodotto invece vincola le aziende alla presenza o assenza di determinati prodotti come ad esempio per gli OGM, sostanze allergene, ecc. Inoltre è necessario soddisfare almeno lo standard minimo di qualità. Grazie alla presenza degli standard, le diverse aziende produrranno dei beni con un medesimo livello di sicurezza e performance, ma differente grado di specification.⁶⁰

Lo scopo di classificazioni e standard è quello di favorire gli scambi commerciali tra i paesi, avere un quadro completo di attribuzione del giusto prezzo-valore e agevolare il flusso di informazioni ad esempio sui consumatori dei diversi paesi o sui costi del mercato.⁶¹ Questi due strumenti risultano particolarmente efficaci quando le proprietà dei beni non sono riscontrabili ad occhio nudo: in caso contrario il consumatore non è portato a controllare le proprietà sulla confezione del prodotto. Inoltre necessitano di un costante aggiornamento ed adeguamento ai trend e richieste correnti, come ad esempio può essere la modifica delle leggi per la salvaguardia ambientale.⁶²

1.9 Certificazioni volontarie

La certificazione volontaria di prodotto nasce dalla necessità, da parte delle aziende che operano nel settore agroalimentare, di valorizzare e differenziare il proprio prodotto sul mercato.

La certificazione di prodotto in ambito volontario, dal punto di vista tecnico, viene definita come un atto formale con il quale un organismo di certificazione dichiara, che un prodotto è conforme ad un determinato documento tecnico di riferimento. Il documento tecnico può specificare sia le caratteristiche finali del prodotto che la modalità di produzione e commercializzazione. Le certificazioni sono funzionali nell'armonizzare gli scambi alimentari tra i paesi e nel garantire ai

⁵⁹ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 140-141.

⁶⁰ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 153-154.

⁶¹ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pag. 141.

⁶² *Ibidem*, pag. 179.

consumatori determinati standard qualitativi.⁶³ Pur essendo volontarie, una volta che un'azienda si adopera per avere una certificazione, è poi obbligata a rispettarne tutte le norme e a restare a disposizione per controlli periodici. La regolamentazione tecnica è divisa in tre livelli: internazionale con l'*International Standard Organisation* (ISO), europeo con lo *European Committee for Standardization* (CEN), serie EN 45000, e per ultimo a livello nazionale come ad esempio nel caso dell'Italia abbiamo l'*Ente Nazionale di Unificazione* (UNI), norma UNI-CEI 45000. Questi enti devono a loro volta essere accreditati, cioè hanno bisogno che una parte terza verifichi l'idoneità di ente certificatore. In taluni casi gli organismi di controllo possono decidere di creare un marchio collettivo di garanzia da applicare ai prodotti controllati. Le certificazioni volontarie agevolano notevolmente gli scambi commerciali, in quanto l'Unione Europea si è adoperata per far sì che le certificazioni volontarie nazionali fossero internazionalmente riconosciute. Proprio per agevolare il mutuo riconoscimento sono nate delle organizzazioni con lo scopo di creare accordi per il riconoscimento all'interno della *European Organization for Testing and Certification*, dell'*European Accreditation Cooperation* e della *Western European Laboratory Accreditation Cooperation*. Ad esempio in Italia troviamo il SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento dei Laboratori) e il SINCERT (Sistema Nazionale Accreditamento Organismi di Certificazione).⁶⁴

Le certificazioni volontarie si dividono sostanzialmente in due gruppi: ambito normativo regolamentato e ambito normativo volontario. Nell'ambito regolamentato rientrano tutte quelle norme a tutela dei prodotti alimentari tipici che stabiliscono nello specifico modalità di produzione e lavorazione. Tali prodotti devono presentare attributi specifici che riflettano uno stretto legame con il territorio. In questa categoria rientrano le certificazioni: Indicazione Geografica Protetta (IGP), Denominazione di Origine Protetta (DOP), Attestazioni di specificità (Reg. 2082/92) e i prodotti biologici (BIO, Reg. 2092/91 e Reg. 1804/99). Nell'ambito volontario si trovano invece certificazioni del Sistema di Qualità (ISO 9000, VISION 2000), Certificazione di prodotto, Certificazione ambientale (ISO 14000, EMAS), Certificazione etica (SA 8000).⁶⁵

⁶³ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 140-142.

⁶⁴ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 179-180.

1.9.1 Indicazione Geografica Protetta

Si parla di IGP e DOP nel Reg. 2081 del 1992.⁶⁶ Con questo atto si regolano tutte le norme e si chiariscono i requisiti per ottenere una certificazione di questo tipo. Con prodotto certificato IGP si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, di un paese che serva a designare un prodotto agricolo o alimentare. L'alimento deve essere originario di tale luogo e avere almeno un legame con il territorio, che sia nella produzione, nella trasformazione o nell'elaborazione del prodotto. La zona di origine deve garantire al prodotto una certa qualità, reputazione o caratteristica peculiare dell'area.⁶⁷



1.9.2 Denominazione di Origine Protetta



A differenza dell'IGP, il marchio DOP ha un maggiore legame con il territorio. Con questo marchio si fa riferimento al nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare.⁶⁸

Il prodotto deve essere originario dell'area in questione e le sue qualità e caratteristiche devono essere essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico. All'interno dell'area devono avvenire sia la produzione, sia la trasformazione, sia l'elaborazione del

⁶⁵ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 181.

⁶⁶ Commissione Europea, *Regolamento 2081/1992 del Parlamento Europeo*, 14 luglio 1992. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A31992R2081>

⁶⁷ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015, pagg. 140-142.

⁶⁸ Commissione Europea, *Regolamento 2081/1992 del Parlamento Europeo*, 14 luglio 1992. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A31992R2081>

prodotto tutelato. Ha un ruolo molto importante anche il metodo di lavorazione applicato.⁶⁹

1.9.3 Attestazione di specificità

A differenza delle certificazioni precedenti, l'attestazione di specificità valorizza l'uso di ingredienti tradizionali o il metodo di produzione tradizionale che dia una qualità superiore al prodotto rispetto a prodotti analoghi. Il Regolamento 2082/92 non garantisce in tutti i casi l'uso esclusivo del nome del prodotto, ma vi appone la sigla STG (Specialità Tradizionale Garantita) insieme al nome della comunità di produzione, come ad esempio la Mozzarella STG. Come per le altre certificazioni, per ricevere il marchio c'è bisogno dell'approvazione del disciplinare di produzione e una volta approvato sarà soggetto a controlli periodici.^{70 71}



1.9.4 BIO



L'agricoltura biologica è stata introdotta in Europa con il Reg. 2092 del 1991 e con il Reg. 1804 del 1999 per i prodotti di origine animale ad eccezione di quelli acquatici. Nella produzione BIO sono ammessi esclusivamente agenti naturali, in nessun caso possono essere usati agenti chimici.⁷² Attualmente le tipologie di agricoltura più diffusa sono:

⁶⁹ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 182.

⁷⁰ *Norme settore alimentare: guida alle sigle della qualità*, in Qualitiamo. <http://qualitiamo.com/ambiti/alimentare/dop%20igp.html>

⁷¹ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 183.

⁷² MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 184.

1. Biodinamica

Deriva dalle teorie del filosofo Rudolf Steiner (1861-1925). Questo tipo di agricoltura è definita pseudoscientifica in quanto mette insieme pratiche scientificamente provate, come la rotazione dei campi, ad altre che invece non lo sono, come ad esempio il rispetto delle energie vitali e delle forze cosmiche. Inoltre prevede l'uso di erbe officinali sulle colture per restituire vigore alle piantagioni, mantenere il suolo fertile, e aumentare il livello qualitativo dei prodotti.⁷³



2. Indore

Nasce in India e si caratterizza per l'uso del compostaggio come fertilizzante per i campi.⁷⁴

3. Permacoltura

Questo tipo di agricoltura biologica prende il nome dall'inglese "permanent agriculture" ovvero agricoltura permanente. Nasce in Australia intorno al 1978 per opera di Bill Mollison. Mollison ha studiato il territorio con l'idea di implementare delle colture che si mantenessero autonomamente. Per questo le piante devono essere il più simili possibili a quelle che crescono spontaneamente nel territorio in modo da ridurre al minimo l'intervento dell'uomo e mantenere l'ecosistema in equilibrio.⁷⁵

4. Naturale

Questo metodo nasce negli anni '40 dall'idea di Masanobu Fukuoka. Lui non era convinto dell'efficacia dei metodi moderni sull'agricoltura e per questo, ispirandosi al principio taoista del non agire, inizia a praticare un'agricoltura che si limiti alla semina e alla raccolta

⁷³ *Biodinamica, cenni storici – Demeter*, in Demeter. <http://www.demeter.it/biodinamica/#tab4>

⁷⁴ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 184.

⁷⁵ *Tutti i segreti della permacultura*, in Permacultura. http://www.permacultura.it/index.php?view=article&id=14%3Atutti-i-segreti-della-permacultura&option=com_content&Itemid=12

ed escluda la lavorazione del terreno e l'uso fertilizzanti.⁷⁶

5. Bio-organica

Prevede l'uso di compost organici, humus ferment, come fertilizzante per il terreno.⁷⁷

6. Macrobiotica

Si basa sull'equilibrio tra lo Yin e lo Yang. In agricoltura bisogna mantenere tale equilibrio affinché il terreno sia fertile. Per questa ragione vengono usati periodicamente sui terreni composti di erbe diluiti.⁷⁸

Tutte queste metodologie differenti hanno però un effetto e uno scopo simile: riescono a rinvigorire la biodiversità, incrementano l'attività biologica del terreno, mantengono il suolo fertile nel lungo periodo, riutilizzano scarti animali e vegetali come nutrimento diminuendo l'uso di risorse non-rinnovabili, promuovono l'utilizzo consapevole delle risorse naturali cercando anche di ridurre l'inquinamento prodotto in agricoltura, infine promuovono un metodo di lavorazione dei prodotti che mantenga intatte le qualità della materia prima.⁷⁹ Sul piano legale i prodotti, per potersi fregiare di questo marchio, devono contenere almeno il 95% di materie prime certificate BIO, devono essere stati sottoposti a controlli durante tutte le fasi di produzione e lavorazione, essere venduti in confezioni sigillate e riportare il codice dell'organismo di controllo. I prodotti provenienti da paesi extra UE possono essere commerciati solo se un ente di controllo garantisce per loro.⁸⁰ Nonostante i controlli obbligatori, spesso vengono scoperte delle frodi alimentari che gettano ombra sul marchio BIO stesso. Il caso del grano dell'azienda agricola pugliese Luizzi dell'ottobre 2016, non è che l'ennesimo caso di frode BIO. L'azienda possedeva solo un piccolo appezzamento di terreno destinato a questa produzione, ma dichiarava di vendere circa 11 mila tonnellate di grano BIO all'anno. Sebbene questo crei sfiducia negli acquirenti bisogna fare presente che la situazione è migliore di quello che si pensa: nell'anno 2015 l'Ispettorato Centrale della tutela della qualità ha effettuato dei controlli in 1800 aziende sulle 60 mila esistenti riscontrando solo 31 casi di

⁷⁶ Agricoltura Naturale, in Fiori di Bach. http://www.strie.it/agri_naturale.html

⁷⁷ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 184.

⁷⁸ CACIOLA, Grazia, *Orto Macrobiotico*, in Erbaviola. <http://www.erbaviola.com/2007/05/11/orto-macrobiotico.htm>

⁷⁹ FAO, Codex Alimentarius 1999 - Guidelines for the production, processing, labelling and marketing of organically produced foods, GL32-1999, pag 3. http://www.fao.org/input/download/standards/360/cxg_032e.pdf

⁸⁰ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 185-186.

irregolarità.⁸¹ Per quanto riguarda invece l'allevamento BIO degli animali, la questione diventa un po' più complessa. Gli animali devono essere allevati in vasti campi in modo da evitare l'affollamento, riducendo in questo modo i rischi di insorgenza di malattie. A questo proposito, agli animali allevati BIO, non possono essere somministrate medicine, ma solo dei prodotti fitoterapici o omeopatici. Questo tipo di allevamento si può implementare solo nel caso si faccia parte di comprensori o realtà aziendali che producano esclusivamente alimenti biologici in quanto gli scarti della produzione vegetale sono gli unici mangimi somministrabili. Infine anche la scelta delle razze animali deve essere oculata perché bisogna prediligere quelle razze che sono in grado di sopravvivere autonomamente nello specifico territorio in modo da ridurre al minimo l'intervento umano. Gli allevatori BIO si concentrano quindi su una produzione qualitativa piuttosto che quantitativa.⁸²

1.9.5 Sistema di qualità

Negli ultimi anni c'è stata una sorta di evoluzione del concetto di qualità alimentare: in passato si considerava un prodotto di qualità indipendentemente dal suo processo di produzione, mentre oggi la produzione è considerata un tutt'uno con il prodotto finito. Per questo motivo si parla di un sistema di Controllo *Totale della Qualità* (TQC) e di gestione totale della qualità (*Company Wide Quality Control*, CWQC). In quest'ottica le singole aziende sono incentivate a ricercare e perseguire livelli qualitativi sempre maggiori in ogni fase della produzione fino al prodotto finale.⁸³ Il perseguimento di questo scopo ha portato conseguentemente alla nascita di certificazioni e standard sia pubblici che privati. A questo proposito bisogna citare gli standard volontari pubblici ISO 9000 e ISO 22000 e quelli privati collettivi come l'*International Food Standard* e lo *Standard Quality of Food*. Gli standard privati sono usati generalmente dalla grande distribuzione per dare maggiore valore ai prodotti quali ad esempio possono essere *prodotti con amore* in Italia, o anche *filiere qualità* in Francia.⁸⁴ Adottare una o più di queste normative dà maggiore sicurezza in quanto garantisce la ricerca di un miglioramento costante

⁸¹ LA PIRA, Roberto, Report Rai3: L'inchiesta sulla frode nel biologico. Grano e pasta convenzionali venduti come bio anche da Coop ed Esselunga. Federbio realizza un nuovo sistema di controllo contro le furberie, in *Il fatto alimentare*, 10 ottobre 2016. <http://www.ilfattoalimentare.it/report-biologico-frode-pasta.html>

⁸² MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg. 284-289.

⁸³ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 186-187.

⁸⁴ FANFANI, Roberto, *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole, 2009, pagg. 186-187.

del livello qualitativo. Ad esempio nel gruppo delle norme ISO 9000, 9001, 9002, 9003 e 9004 si regolamentano non solo le peculiarità del prodotto, ma tutti i metodi di lavorazione, i rapporti con i fornitori, i contratti da utilizzare e anche l'assistenza tecnica. Avendo un controllo totale sugli input diminuiscono notevolmente il numero dei prodotti difettosi, mentre aumenta la produttività e si riducono gli sprechi.⁸⁵ Negli ultimi anni del 2000 il processo di qualità è stato snellito con la creazione della nuova norma Vision 2000. Con questa nuova norma si ha un processo più agevole di certificazione, una maggiore compatibilità con la certificazione ambientale ed un adattamento agevolato della norma alla realtà aziendale. Lo standard ISO 22000 invece si rivolge a tutti gli agenti della catena alimentare dalle aziende agricole, ai rivenditori, a chi fornisce i prodotti igienizzanti per la sanificazione. Si tratta di una norma volontaria e tutti i soggetti del sistema agroalimentare possono richiederne l'adesione. Dalla produzione alla trasformazione ogni agente certifica il suo processo, individua le criticità con l'HACCP e le integra con la norma ISO. La certificazione serve ad assicurare l'implementazione e il controllo di processi ad hoc privi di rischi e, nel caso questi vengano riscontrati, è utile al processo di rimozione degli stessi.⁸⁶

1.9.6 Certificazione di prodotto

Questa certificazione è di tipo volontario ed è usata prettamente per distinguersi sul mercato. Sostanzialmente si cerca di esaltare una delle qualità del bene che deve essere oggettivamente misurabile. Come le altre certificazioni necessita la conformità del prodotto ad un disciplinare tecnico.⁸⁷ Se una azienda è associata ad una certificazione volontaria aumenta la forza del marchio, il prestigio dell'impresa e la differenziazione. Tuttavia adottare delle certificazioni volontarie porta anche a grandi investimenti nella comunicazione, come ad esempio nel caso delle mele Marlene. Perché l'investimento in una certificazione vada a buon fine bisogna che i consumatori conoscano gli sforzi dell'azienda. Questo tipo di riconoscimento si può ricevere per: la provenienza del prodotto, la tipologia di processo produttivo (AS, agricoltura BIO), materie prime ad alto contenuto qualitativo (rilevabili attraverso la tabella nutrizionale), l'assenza di alcuni elementi poco salutari

⁸⁵ Certificazione del sistema di gestione per la qualità SGQ – ISO 9001, ANCIS. <http://www.ancis.it/Certificazione/Qualita>

⁸⁶ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pag. 141.

⁸⁷ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 191-192.

(OMG Free), e la rintracciabilità del prodotto.⁸⁸ I requisiti per ottenere la certificazione di prodotto sono:

- Presentazione del prodotto e delle sue caratteristiche
- Specifiche tecniche delle materie prime usate
- Caratteristiche del processo (Ad esempio: processi di unificazione sulla coltivazione e il trattamento dell'uva, ecc.)
- Piano dei controlli (Per cui devono essere stabiliti degli addetti apposti)
- Identificazione e rintracciabilità del prodotto: attraverso il QR code o attraverso il numero apposto sul sigillo si può controllare che il prodotto sia originale e non contraffatto
- Confezionamento a norma
- Etichettatura a norma.⁸⁹

1.9.7 Certificazione ambientale

Per completezza del paragrafo includo anche la certificazione ambientale ed etica. Oltre la ricerca di prodotti dall'alto standard qualitativo, si sono sviluppate parallelamente altre certificazioni ambientali e sociali che attribuiscono indirettamente valore e maggiore sicurezza ai prodotti: la certificazione ambientale (ISO14001, RSI, EMAS) e la certificazione etica (SA 8000).⁹⁰

Coloro che decidono di adottare una certificazione ambientale si impegnano per modificare singolarmente il processo produttivo in modo da renderlo più ecologico. Un esempio è rappresentato dall'accordo 20-20-20 promosso dall'Unione Europea in seguito al protocollo di Kyoto (direttiva CE 29/2009). L'accordo fissa degli obiettivi dal forte impatto ambientale per contrastare il cambiamento climatico da raggiungere entro il 2020. L'idea è quella di ridurre del 20% le emissioni di gas serra, produrre il 20% in più di energie rinnovabili e ridurre del 20% il risparmio energetico attuale.⁹¹ Un esempio di energia rinnovabile è rappresentato dal biogas: le aziende che possiedono diversi allevamenti sono riuscite a costruire degli impianti che usano

⁸⁸ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 191-192.

⁸⁹ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg. 141 – 143.

⁹⁰ 20-20-20, in *Il Sole 24 Ore - argomenti*, 26 febbraio 2016. http://argomenti.ilsole24ore.com/parolechiave/20-20-20-.html?refresh_ce=1

⁹¹ *Ibidem*.

prodotti agricoli per generare energia, come ad esempio la vite, la pollina, lo sterco. Le agro-energie derivano ad esempio dai cereali: il mais serve per la produzione energetica, quindi diverse aziende agricole producono mais per creare energia. È stato fissato un raggio di 70km di massima distanza tra i campi di produzione e gli impianti per evitare gli sprechi di carburante. Si ha però un funzionamento ottimale solo nel caso di piccoli impianti di produzione.⁹²

La certificazione ISO 14001 (ultima revisione nel 2015) vuole certificare il processo di produzione dal basso impatto ambientale. Le imprese che ottengono questa certificazione si impegnano a gestire l'attività di produzione e lavorazione nel modo più eco-friendly possibile. Normalmente questa certificazione serve a livello aziendale per ottenere maggiore fiducia dagli azionisti.⁹³

La Responsabilità Sociale d'Impresa (RSI) invece si occupa di una gestione etica delle aree in cui l'azienda opera. Quest'ultima deve adoprarsi per cercare di risolvere le problematiche ecologiche e sociali, impegnandosi a limitare l'inquinamento e l'impatto ambientale, evitando atteggiamenti da *free-rider*. Le RSI spesso sono adottate solo per attirare più clienti e non perché l'azienda ci creda veramente; quindi, a volte, l'adozione di queste certificazioni può diventare una mera azione di marketing.⁹⁴

L'EMAS (*Eco-Management and Audit Scheme*) è uno strumento volontario creato dalla Comunità europea al quale possono aderire volontariamente tutti i tipi di organizzazioni come aziende ed enti pubblici per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni sulla propria gestione ambientale. Esso rientra tra gli strumenti volontari attivati nell'ambito del V Programma d'azione a favore dell'ambiente. Scopo prioritario dell'EMAS è contribuire alla realizzazione di uno sviluppo economico sostenibile, ponendo in rilievo il ruolo e le responsabilità delle imprese. Il regolamento è stato modificato e abrogato 4 volte: il primo è stato il Reg. 1836 del 1993, poi il Reg. 761 del 2001, modificato successivamente dal Reg. 196 del 2006, ed infine con il Reg. 1221/2009 che abroga e sostituisce il precedente

⁹² *Biogas: nuova energia dalla natura*, in IES biogas. <http://www.iesbiogas.it/it/cos%C3%A8-il-biogas/69>

⁹³ *ISO 14000 - Environmental management*. <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000.htm>

⁹⁴ PANTRINI, Paolo, *Responsabilità sociale d'impresa, tra definizioni e policy europee*, in Percorsi di secondo Welfare, 3 novembre 2015. <http://www.secondowelfare.it/privati/aziende/responsabilita-sociale-dimpresa.html>

regolamento.⁹⁵

L'*Eco-Management and Audit Scheme* consta sostanzialmente di tre fasi:

- L'analisi del sito dove si vuole svolgere l'attività,
- Verifica che si siano raggiunti gli obiettivi prefissati,
- Comunicazione al pubblico di quanto effettuato.

L'EMAS rispetto all'ISO 14001 è più stringente, vincolante e presenta maggiori costi di attuazione. Ad esempio pone l'obbligo di pubblicare la dichiarazione ambientale dell'azienda. Non a caso la maggior parte delle aziende predilige l'ISO.⁹⁶ Un esempio di azienda che si preoccupa molto della natura è Nonno Nanni. L'azienda ha calcolato l'impronta di carbonio della sua produzione e si è impegnata per ridurre le emissioni di CO₂, usare energia pulita, contenitori da materiali da riciclo, usare un cogeneratore, raddoppiare la raccolta differenziata negli impianti di produzione, usare un impianto di depurazione per gli scarti biologici in modo da trasformarlo in fertilizzante per l'agricoltura, e adottare tecniche di allevamento sostenibile.⁹⁷

1.9.8 Certificazione etica

La *Social Accountability* 8000 è il primo standard internazionale che certifica l'impegno delle aziende a migliorare le condizioni di lavoro. A promuoverla è stata è stato l'ente americano *Social Accountability International* (SAI) nel 1997. Questa certificazione chiede sostanzialmente di rispettare otto punti focali basati su alcuni documenti quali: convenzioni e raccomandazioni della *International Labor Organization* (ILO), Dichiarazione universale dei diritti umani e Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti del bambino.⁹⁸ Gli otto punti da rispettare sono i seguenti:

1. Divieto di sfruttamento dei minori e garanzie di un livello minimo di istruzione per gli stessi;
2. Divieto al lavoro forzato;
3. Garanzia di un luogo di lavoro che non metta a rischio la sicurezza e la salute degli operai;

⁹⁵ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pagg. 192-195.

⁹⁶ Ibidem.

⁹⁷ *Chi è Nonno Nanni?* in Nonno Nanni - valori e responsabilità. <https://www.nonnonanni.it/it/chi-e-nonno-nanni/nonno-nanni-per-l-ambiente>

⁹⁸ *Social Accountability*, in SA 8000 info. <http://www.sa8000.info/sa8000cosa/index.htm>

4. Garanzia della libertà di associazione;
5. Garanzia dell'assenza di discriminazioni;
6. Divieto di punizioni corporali, mentali o verbali;
7. Garanzia di orari di lavoro a norma;
8. Garanzia di assunzione e retribuzione sopra ai minimi consentiti dalla legge.⁹⁹

Le aziende che adottano la SA 8000 devono avere fornitori aderenti alla stessa, come ad esempio la Coop che ha richiesto ai fornitori in Kenya di adottare la SA 8000 per evitare i casi di lavoro minorile, forzato, evitare ambienti poco salutarie e casi di discriminazione dato che in quel paese sono frequenti casi di questo tipo.¹⁰⁰ Un altro esempio è quello dell'azienda vinicola veneta San Matteo la quale offre orari di lavoro molto flessibili, una palestra all'interno dello stabilimento, una cassetta dove si possono inserire anonimamente critiche e consigli per migliorare costantemente l'ambiente di lavoro.¹⁰¹

1.9.9 Audit

Quando si parla di certificazioni non si può fare a meno di parlare dei controlli antecedenti e successivi all'ottenimento della certificazione. A questo proposito si parla dell'audit ISO 9001: l'audit è un'ispezione periodica che ha come obiettivo la verifica della conformità dell'azienda ai requisiti espressi nel disciplinare. La conformità è rappresentata dall'insieme di evidenze oggettive che si raccolgono tramite i colloqui con il personale, il controllo della documentazione e l'osservazione dello svolgimento delle attività aziendali.¹⁰² Vi sono quattro tipologie di controlli: audit di prodotto, audit di processo, audit di programma ed audit di sistema. Il primo verifica la conformità di un prodotto in una qualsiasi specifica fase del processo. L'audit di processo invece controlla che il procedimento di lavorazione sia uguale a quello specificato nel disciplinare di produzione. L'audit di programma invece garantisce che il programma di produzione prefissato sia portato avanti nei tempi e nei modi specificati. Infine l'audit di sistema valuta che tutti gli elementi

⁹⁹ MARIANI, Angela e VIGANÒ, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002, pag. 199.

¹⁰⁰ Ibidem.

¹⁰¹ *Etica, produrre nel rispetto delle persone*, in San Matteo. <http://www.sanmatteo.com/valori/15-etica.html>

¹⁰² *Gli audit ISO 9001 – le verifiche rispettive della qualità*, in Qualitiamo. <http://qualitiamo.com/misurare%20controllare/Indicatori/verifiche.html>

del sistema di gestione della qualità siano al massimo dell'efficienza.¹⁰³

I controlli sono attuati su tre livelli differenti: al primo livello ci sono i controlli interni all'azienda operati da personale specificatamente addestrato, al secondo livello ci sono i controlli operati dai clienti ai fornitori, e all'ultimo livello ci sono le ispezioni degli enti certificatori fatte da agenti esterni all'azienda.¹⁰⁴

1.10 Tracciabilità e rintracciabilità

Tracciabilità e rintracciabilità sono due facce della stessa medaglia: riguardano entrambi la filiera produttiva, ma adottano prospettive differenti. Per Tracciabilità si intende la capacità di documentare l'identità e l'origine di tutti gli ingredienti che entrano a far parte di un prodotto lungo il processo di lavorazione, dalla materia prima fino al prodotto finale.¹⁰⁵ È il produttore che si occupa di annotare tutte le informazioni riguardanti il prodotto come ad esempio da dove arriva il mangime, il bestiame, la materia prima e chi sono i fornitori. Ad oggi la tracciabilità è obbligatoria solo per la carne bovina, mentre è invece volontaria per tutti gli altri generi alimentari. È con il Regolamento 1760 del 2000 che è stato introdotto il sistema di tracciabilità e rintracciabilità della carne bovina. In base a questo ogni animale deve essere munito di: marchi auricolari, numero identificativo, lotto, paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione, paese e numero di approvazione del laboratorio di sezionamento, paese di nascita, paese/i di ingrasso e altre informazioni facoltative (come sistema di allevamento, razza degli animali, tipo di alimentazione, ecc.). Queste informazioni contribuiscono a formare il passaporto del bovino, ovvero una scheda completa dalla nascita alla macellazione dell'animale.¹⁰⁶ Molti produttori, anche se non obbligati, adoperano la tracciabilità per avere un maggiore controllo sulla filiera produttiva aiutandosi con norme volontarie quali ISO 22005 del 2007.¹⁰⁷ La tracciabilità è importante per la salute dei consumatori perché, come si è visto in seguito ai problemi di BSE, permette di intervenire in modo

¹⁰³ *Gli audit ISO 9001 – le verifiche rispettive della qualità*, in Qualitiamo. <http://qualitiamo.com/misurare%20controllare/Indicatori/verifiche.html>.

¹⁰⁴ Ibidem.

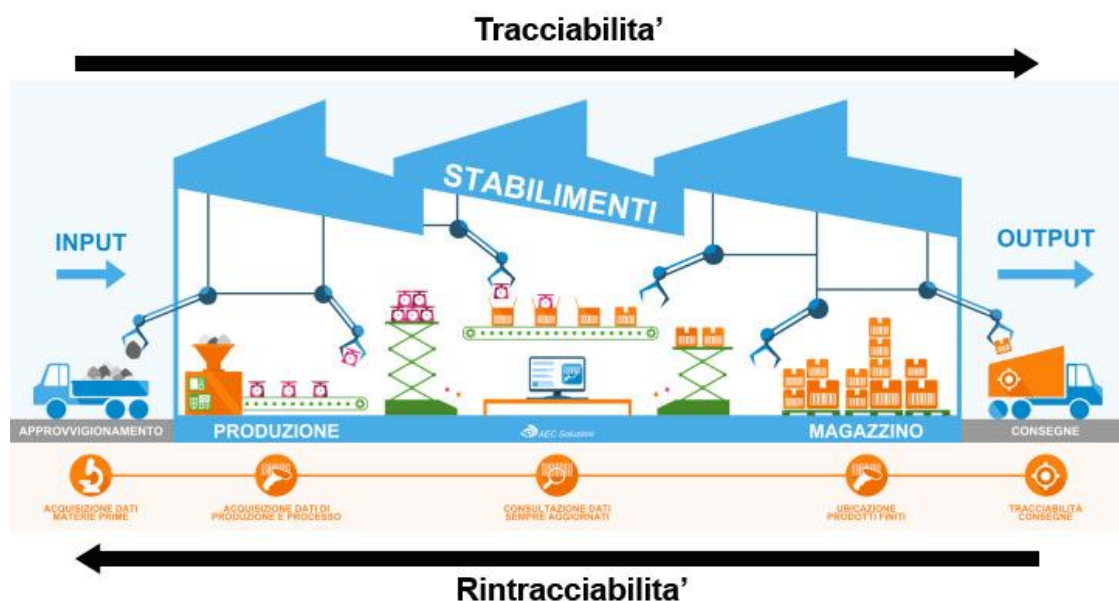
¹⁰⁵ BOTTAZZI, Elisa, *Etichetta: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari*, in Guida Consumatore. http://www.guidaconsumatore.com/consumo_consumatori/etichetta-tracciabilita-e-rintracciabilita-dei-prodotti-alimentari.html

¹⁰⁶ Ibidem.

¹⁰⁷ *Tracciabilità degli alimenti: fondamento delle politiche europee sulla sicurezza alimentare*, in EUFIC. http://www.eufic.org/article/it/artid/Tracciabilita_degli_alimenti_fondamento_delle_politiche_europee_sulla_sicurezza_alimentare/

tempestivo in caso di rischio alimentare, risalendo in modo agevole alla fonte del problema e riuscendo così a isolare i comparti contaminati. È la stessa Comunità Europea ad incoraggiare l'utilizzo di sistemi di tracciabilità.¹⁰⁸

La rintracciabilità invece fa riferimento al processo informativo inverso, ovvero consente di reperire tutte le informazioni a ritroso lungo la filiera produttiva.¹⁰⁹ Questo processo è diventato obbligatorio dal 2005 per tutti i prodotti alimentari. Rintracciare le informazioni documentate serve a capire quali agenti hanno interagito in ogni fase del processo produttivo. Quando si lavora con prodotti diversi si ha la necessità di capire cosa va esattamente in quali prodotti. Ad esempio se un dipendente licenziato versasse delle sostanze tossiche in un prodotto, questo creerebbe un'emergenza sanitaria. Il produttore deve essere in grado di rintracciare il lotto contaminato per ritirarlo dal mercato e allo stesso tempo deve anche isolare tutta la filiera per controllare quanto si sia diffuso l'agente chimico.¹¹⁰ È nella Norma UNI 10939 del 2001, e nell'art. 18 del Regolamento CE 178/2002 che si parla della possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare e qualsiasi altra sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.¹¹¹



¹⁰⁸ European Commission, *Food traceability*, in Health & Consumer Protection, Directorate-General, Giugno 2007. http://ec.europa.eu/food/safety/docs/gfl_req_factsheet_traceability_2007_en.pdf

¹⁰⁹ *La differenza tra tracciabilità e rintracciabilità*, ALFACOD. <http://www.alfacod.it/blog-differenza-tra-tracciabilita-e-rintracciabilita>

¹¹⁰ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg.151-155.

¹¹¹ *Garantire la sicurezza di un prodotto: rintracciabilità di filiera e UNI 10939*, in Igiene-Alimentare.net. <http://www.igiene-alimentare.net/normativa/sicurezza-di-prodotto-rintracciabilita-di-filiera-uni-10939.html>

L'obiettivo di tali regolamenti, in termini di la sicurezza alimentare, è di poter attuare interventi mirati e ritiri tempestivi in caso di scandali alimentari. L'art. 18 non dà indicazioni precise a garanzia della rintracciabilità, ma solo informazioni generali come ad esempio fogli elettronici per annotare fornitori e clienti. Come scopo ha la trasparenza delle informazioni: vengono cioè creati documenti che diano informazioni al consumatore. Se oggi dovesse ricapitare un caso di mucca pazza, saremmo in grado di isolare il problema e risalire in modo più tempestivo alla foce. È un forte strumento per ridurre l'asimmetria informativa.¹¹²

Di seguito sono elencati nello specifico tutti i passaggi per la rintracciabilità.

- Individuare chi ha fornito un alimento, il mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. È necessario poter documentare tutti i fornitori e quindi tutti gli input che arrivano al prodotto.
- Rintracciare tutti gli output: tutti i clienti devono essere collegati allo specifico prodotto.
- Le informazioni a riguardo devono essere messe a disposizione delle autorità nel caso in cui le richiedano.¹¹³
- Alimenti e mangimi devono essere accuratamente etichettati mediante la documentazione per facilitare il processo di rintracciabilità.

È soggetto a rintracciabilità tutto quello che potenzialmente può entrare in un alimento, tutti gli agenti della filiera; questi vengono tracciati in tutte le fasi di produzione attraverso etichettature e documenti a partire dal gennaio 2005. Vi sono due tipi di rintracciabilità: esterna e interna. La prima riguarda i rapporti tra fornitore e cliente. L'azienda si limita a tenere un elenco dei fornitori. Quella interna riguarda invece la connessione tra input e output dei processi produttivi. Tramite questa l'azienda è in grado di risalire all'eventuale fonte di un determinato problema.¹¹⁴ Per l'Unione Europea è obbligatoria solo la rintracciabilità esterna, tuttavia i singoli stati membri possono stabilire ulteriori requisiti per consentire l'importazione dei prodotti nel paese. L'obiettivo della rintracciabilità obbligatoria è quindi quello di migliorare i controlli per la sicurezza alimentare,

¹¹² Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190, in Gazzetta Ufficiale n. 118 del 23 maggio 2006. Capo II, Sezione IV, art. 18. <http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>

¹¹³ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg.151-155.

¹¹⁴ Ibidem.

avere informazioni complete della filiera, favorire una maggiore responsabilizzazione degli operatori nei controlli e agevolare l'eventuale ritiro di prodotti non conformi alle norme vigenti. Le imprese che adottano anche la rintracciabilità volontaria offrono al consumatore maggiori livelli qualitativi, riducendo i costi di non conformità dei beni attraverso un controllo costante di campionature e mantenendo così un livello qualitativo minimo pari allo standard.¹¹⁵

Di notevole importanza è l'art. 50 del Regolamento 178 con il quale per la prima volta viene istituito il sistema di allarme rapido. Tale sistema non è altro che una rete di agenti quali gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità.¹¹⁶ È la Commissione che si occupa di gestire la rete di contatto. Quando una delle parti entra in possesso di informazioni su di un eventuale rischio per la salute umana, questo è obbligato a trasmettere le informazioni al sistema. L'autorità ha il compito di fornire tutte le informazioni tecnico-scientifiche che possano agevolare l'intervento; alla notifica viene poi allegata una descrizione dettagliata dei provvedimenti attuati dallo stato interessato. È bene comunque notare che, secondo l'art. 52, non esiste l'obbligo assoluto da parte delle autorità di divulgare le informazioni ai cittadini: dipende dalla gravità della situazione e di conseguenza viene deciso in base ai singoli casi.¹¹⁷

1.11 Frode alimentare

La *Commissione per l'implementazione delle decisioni dell'Unione Europea*, in seguito al caso alimentare del 2013 della carne di cavallo contenuta in prodotti a base di manzo senza che questa fosse dichiarata nell'etichettatura,¹¹⁸ ha sviluppato un piano di controllo più rigido delle filiere produttive e ha compreso che una delle falle del sistema vigente consisteva proprio nella mancanza di comunicazione tra i vari stati su questioni legate alla salubrità del cibo. Una delle misure

¹¹⁵ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg.151-155.

¹¹⁶ Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190, in Gazzetta Ufficiale n. 118 del 23 maggio 2006. Capo IV, Sezione I, art. 50. <http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>

¹¹⁷ Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n. 190, in Gazzetta Ufficiale n. 118 del 23 maggio 2006. Capo IV, Sezione I, art. 50. <http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>

¹¹⁸ Nel 2013-2014 sono state rinvenute tracce di carne equina in dirvi prodotti alimentari. Tuttavia la sua presenza non veniva segnalata sulla confezione. Ad aggravare ulteriormente la situazione è stato il rilevamento di tracce di fenilbutazone nella carne di cavallo. http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud/horse_meat/index_en.htm

applicata fu proprio quella di fondare il *Food Fraud Network* (FFN) al fine di garantire un rapido scambio di informazioni tra i paesi membri in caso di sospetta frode alimentare (artt. 34-40 del Reg. CE 882/2004).¹¹⁹ Questo scandalo alimentare, rispetto ad altri casi precedenti, ha posto il focus su di un aspetto diverso dalla salubrità degli alimenti: si è evidenziato come alcune lacune nel sistema di controllo (come omissioni o sostituzioni di alcuni ingredienti nella fase di etichettatura) potessero essere sfruttate a scopo di lucro. Chi ha attuato queste manovre lucrava sui punti deboli della regolamentazione alimentare europea. Questo tipo di atteggiamento da parte dei produttori ha portato ad una crescente sfiducia da parte dei consumatori e al conseguente crollo del comparto.¹²⁰ Dalla sua fondazione nel luglio del 2013 fino a fine 2015, la FFN ha esaminato 180 casi di problematiche nella fase di produzione. La collaborazione tra gli stati aiuta le autorità locali a individuare e prevenire violazioni transfrontaliere della filiera produttiva e se necessario anche a comunicare le informazioni raccolte a chi di competenza per approfondire le indagini e garantire un trattamento appropriato a chi viola gli accordi internazionali.¹²¹

In data 22 ottobre 2015 la *Commissione per l'implementazione delle decisioni dell'Unione Europea* ha fondato l'*Administrative Assistance and Cooperation System* (AAC) per facilitare gli scambi di informazioni tra le autorità nazionali e il *Food Fraud Network*.¹²² Questo sistema informatico serve per supportare la lotta alle frodi alimentari di prodotti esportati in altri paesi europei, o alla lotta contro la contraffazione di prodotti comunitari. Il numero di casi a cui l'AAC system può essere applicato è tuttora limitato, così come anche chi può accedere alle informazioni raccolte:¹²³ al momento è una prerogativa dei soli membri della FFN. A questo proposito gli stati europei non ripongono molta fiducia in questo sistema a causa dell'alto livello di riservatezza delle indagini promosse.¹²⁴

¹¹⁹ Commissione Europea, *Food fraud*, in *Official controls and enforcement*. http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud_en

¹²⁰ Commissione Europea, *Food and feed safety*, Health and food safety, 18 Novembre 2015. http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1646

¹²¹ *Ibidem*.

¹²² Commissione Europea, *Commission Implementing Decision (EU) 2015/1918 of 22 October 2015*, in *official journal of the European Union*, 24 Ottobre 2015.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015D1918&from=EN>

¹²³ VARALLO, Cesare, *EU initiatives to tackle food fraud and AAC use*, *Food Law latest*, 27 Maggio 2016. <https://foodlawlatest.com/tag/administrative-assistance-and-cooperation/>

¹²⁴ *Ibidem*.

L'*Administrative Assistance and Cooperation System* fa sì che il FFN funzioni ancora in modo più efficiente e risponda più rapidamente e nel modo più completo possibile alle richieste di informazioni. Secondo i dati raccolti nel 2014, la maggior parte dei prodotti posti sotto inchiesta per frode alimentare lo sono a causa di “errori” di etichettatura (data di produzione mancante, ingredienti omessi), falsi certificati (come ad esempio del marchio DOP, DOC, BIO) e documenti con valori modificati (ad esempio sostituire un alto apporto calorico con uno basso, sostituire un tipo di carne o pesce con un'altra di qualità inferiore).¹²⁵

Nei piani futuri della Commissione è prevista la possibilità che il sistema AAC sia aperto anche a terzi nel caso in cui questi stiano analizzando degli alimenti specifici già analizzati in precedenza dal FFN, ma questo sarà possibile solo per servizi di assistenza amministrativa e di consulenza alle aziende agricole.¹²⁶

La *Commissione per l'implementazione* ha inoltre creato una rete dedicata per l'assistenza amministrativa agli stati, che si occupa di particolari casi di cooperazione interstatale per le frodi alimentari. Questo network dedicato è il *Food Fraud Contact Points* (FFCP), tali liaison bodies sono regolamentati nel Titolo 4 del Reg. CE 882/2004 e ha come riferimento il FFN.¹²⁷

Il FFCP e il FFN nell'interagire con l'AAC aiutano le autorità competenti in diverse mansioni quali: individuare e prevenire le violazioni della regolamentazione alimentare lungo la filiera produttiva, sia nazionalmente che internazionalmente, e in caso di possibile frode alimentare, raccogliere tutte le informazioni necessarie in base alle regole nazionalmente vigenti per proseguire e approfondire le indagini sul caso.¹²⁸

Ogni stato europeo definisce in maniera diversa quali azioni siano effettivamente delle violazioni allo statuto europeo alimentare. Inoltre le frodi vengono categorizzate attraverso sistemi costitutivi diversi nelle varie nazioni, i quali fanno spesso riferimento all'elemento di falsificazione per classificare la violazione. Negli stati europei queste violazioni del codice alimentare possono essere perseguibili penalmente. La regolamentazione alimentare europea non prevede delle sanzioni

¹²⁵ Commissione Europea, *Food and feed safety*, Health and food safety, 18 Novembre 2015. http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1646

¹²⁶ Ibidem.

¹²⁷ Commissione Europea, *Food fraud*, in *Official controls and enforcement*. http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud_en

¹²⁸ Ibidem

specifiche per le violazioni alimentari, ma rimette alla giurisdizione dei singoli stati l'attribuzione della pena in base alla violazione commessa. Ciononostante sono state promosse diverse iniziative da parte degli stati membri al fine di migliorare i mezzi delle autorità locali per riconoscere nel minor tempo possibile le violazioni alimentari a scopo di lucro. Di queste pratiche fraudolente per ottenere benefici economici, si parla nell'articolo 8 della *General Food Law* (Reg. EU n.178/2002).¹²⁹ In generale sono da considerarsi pratiche commerciali scorrette tutte le omissioni ingannevoli quali false informazioni, grafica dell'imballaggio che induca in errore, ecc. Con omissioni aggressive si intende qualsiasi tipo di azione che limiti la scelta del consumatore, come: fornire informazioni parziali o incomplete, fare pressioni al consumatore, ma anche il concludere l'acquisto quando l'acquirente non è ancora convinto.¹³⁰

1.11.1 Il caso italiano

Sebbene quasi la totalità delle norme in materia di sicurezza alimentare siano emanate a livello europeo, tuttavia è poi delegata ai singoli stati la responsabilità a farle rispettare dagli operanti del settore e quindi sono sempre loro a doversi occupare che tali normative siano effettivamente implementate e in caso di violazione si adoperino di conseguenza.¹³¹ Ad esempio l'art. 32 della Costituzione italiana parla della salute dell'uomo come un diritto fondamentale. Data questa fonte primaria, si sono poi sviluppate altre normative: la salute umana è tutelata dallo stato da normative civili, penali e amministrative. Nel caso di normative civili, possono essere predisposte azioni preventive o successive (nella maggioranza dei casi vengono applicate azioni successive in quanto è molto difficile per il consumatore dimostrare a priori la presenza di elementi nocivi in un dato prodotto). L'azione riparatoria invece è più facilmente applicabile ed è atta a risarcire i consumatori dai danni causati dall'assunzione di un dato alimento.¹³² Nell'apparato legislativo italiano è previsto un sistema di tutela penale per atti illeciti, manomissioni ai prodotti destinati all'uso alimentare ed è contenuto in due sezioni del Codice penale: nel primo caso è presente nel Capo II del Titolo VI del

¹²⁹ Commissione Europea, *Regolamento 178/2002 del Parlamento Europeo*, 28 gennaio 2002. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

¹³⁰ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg. 304-307.

¹³¹ Commissione Europea, *Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee* – legge comunitaria 2004, in Gazzetta Ufficiale n.96 del 27 aprile 2005, supplemento ordinario, 18 aprile 2005. <http://www.inps.it/Circolari/Circolare%20numero%2096%20del%2027-6-2007.htm>

¹³² VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007, pagg. 52 – 55.

secondo Libro artt. 419 e successivi e fa riferimento alla salute pubblica, mentre nel secondo caso si tratta della tutela pubblica economica, artt. 515 – 517 Titolo VIII del medesimo libro.

- L’art. 440 *condanna l’adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari.*
- L’art. 442 punisce il *commercio di sostanze contraffatte o adulterate.*
- L’art. 444 punisce il *commercio di sostanze alimentari nocive.*¹³³

Per *contraffazione* alimentare s’intende il trarre in inganno il consumatore dando la parvenza di offrire un prodotto sano, quando invece sono state modificate le qualità organolettiche dell’alimento. Con il termine *alterazione* si fa riferimento invece alla “manomissione di un alimento”, come l’aggiunta di sostanze estranee o l’avvelenamento. L’*adulterazione* è purtroppo una pratica abbastanza frequente perché riduce notevolmente i costi di produzione a scapito dei valori nutrizionali degli alimenti. C’è da sottolineare però il fatto che l’adulterazione non comporta necessariamente che un prodotto sia nocivo per la salute dell’uomo. Inoltre l’alterazione spontanea degli alimenti, quale ad esempio l’ammuffimento, non è da considerarsi reato in quanto fa parte del normale processo chimico di ogni alimento.¹³⁴ Quando invece l’adulterazione ha il fine di corrompere l’integrità di un alimento in modo da renderlo nocivo per l’uomo si parla di *corrompimento* ed è punibile penalmente. Infine nel codice penale italiano si parla di *avvelenamento* nel caso in cui siano state introdotte sostanze nocive quali veleni o agenti nocivi in alimenti o acque atti a ledere la salute di chi li consuma.¹³⁵ Una particolare attenzione va posta sulla questione delle acque avvelenate: in questi casi si parla di reato di contaminazione ed è tale quando viene commesso nella fase di produzione, ovvero prima che entri nelle case dei consumatori.¹³⁶ Infine la tutela amministrativa si occupa di fornire le autorizzazioni ai produttori, effettuare delle ispezioni e far sì che le norme igienicosanitarie siano rispettate.¹³⁷

A supporto delle leggi sopraccitate del codice penale, il 5 aprile 2006 è stato emanato il Decreto Legislativo n.190 per la *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE)*

¹³³ MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008, pagg. 375-379.

¹³⁴ *Ibidem.*

¹³⁵ FOFFANI, Luigi, DOVAL PAIS, Antonio, CASTRONUOVO, Donato, (a cura di), *L’accertamento del “pericolo comune mediante frode”: esigenze repressive e dinamiche prasseologiche, La sicurezza alimentare nella prospettiva europea*, Giuffrè Editore, Milano, 2014.

¹³⁶ *Ibidem.*

n.178/2002, in esso vengono delegati i poteri sanzionatori ai singoli stati per le violazioni comunitarie. Nei vari articoli del decreto sono elencate tutte le sanzioni per ogni violazione al regolamento CE.

- Art. 2 *violazione degli obblighi di rintracciabilità*
- Art. 3 *violazione degli obblighi relativi alle procedure di ritiro dal mercato*
- Art. 4 *violazione degli obblighi nei confronti dei consumatori*
- Art. 5 *violazione degli obblighi che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento*
- Art. 6 *violazione degli obblighi specifici a carico degli operatori del settore dei mangimi.*¹³⁸

Questi articoli sono stati promulgati come ulteriore approfondimento degli artt. 28 – 29 della legge n. 164 del 10 febbraio 1992.

- Art. 28 *violazione nell'uso delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche tipiche*
- Art. 29 *omissioni di denunce e falsità*
- Art. 30 *violazioni in materia di etichettatura*
- Art. 34 *sanzioni per la detenzione di prodotti vitivinicoli non giustificati*
- Art. 35 *altre sanzioni relative alla produzione, detenzione e commercializzazione di mosti e vini*
- Art. 36 *sanzioni per la violazione delle disposizioni sulla produzione e sulla commercializzazione degli aceti*
- Art. 38 *violazioni del decreto del Ministro per le politiche agricole del 13 luglio 1999.*¹³⁹

Queste prevedono tutte il pagamento di somme di denaro che variano da un minimo di €25 per quintale, per la detenzione di prodotti vinicoli non giustificati (art. 34 comma 1), fino ad un

¹³⁷ VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007 pagg. 55 – 56.

¹³⁸ Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, N. 190, in Gazzetta Ufficiale N. 118 del 23 maggio 2006, 5 aprile 2006. <http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>

¹³⁹ Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, N. 190, in Gazzetta Ufficiale N. 118 del 23 maggio 2006, 5 aprile 2006.

massimo di €60.000 (art. 35 comma 4) per la detenzione di sostanze vietate nei laboratori di produzione. Inoltre, in caso di illecito, è prevista anche la sospensione del normale processo lavorativo.¹⁴⁰

Un esempio molto recente di sanzione è stato quello degli oli d'oliva venduti come oli extravergine dai marchi Carapelli, Bertolli, Sasso, Primadonna (Lidl), Coricelli, Santa Sabina e Antica Badia (Eurospin). Questi marchi, che erano sott'inchiesta da novembre 2015, sono stati multati dall'Antitrust nel giugno 2016 per aver veduto prodotti con etichettatura non conforme alle qualità organolettiche del prodotto. Tali marchi multati infatti vendevano alcune delle loro linee di oli come extravergine, quando invece dagli esami di laboratorio risultava che questi fossero semplici oli di oliva. La sanzione più pesante è stata quella attribuita al marchio del discount Lidl per un totale di €550,000, mentre i marchi Sasso, Bertolli e Carapelli, proprietà della società Deoleo, hanno ricevuto una sanzione pecuniaria complessiva di €300,000.¹⁴¹ Inoltre, sempre in materia di oli d'oliva, pochi giorni dopo la multa dell'Antitrust, il 1 luglio 2016 è entrato in vigore il decreto 103/2016. Questo nuovo decreto segna una grande conquista per i produttori italiani perché oltre a unificare e riformare le precedenti bozze di decreto che prevedevano la depenalizzazione di molti reati di etichettatura, soprattutto per la prima volta vediamo nella normativa alimentare introdotto il concetto di *Country sounding*.¹⁴² Nel caso italiano si parla di *Italian sounding* e prevede sanzioni fino a un massimo di €12,000, applicabili a tutti i marchi registrati in Italia a partire dal 31 dicembre 1998, e in Europa dal 31 maggio 2002.¹⁴³ L'art. 4 del decreto prevede delle multe per i marchi che usano nell'etichettatura *segni, figure o illustrazioni che possono evocare un'origine geografica diversa da quella indicata in etichetta* [...]. Un esempio può essere una bottiglia di olio che ha la corretta dicitura quale ad esempio miscela di oli non UE, ma che nell'immagine sulla bottiglia

<http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>.

¹⁴⁰ Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, N. 190, in Gazzetta Ufficiale N. 118 del 23 maggio 2006, 5 aprile 2006.

<http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>

¹⁴¹ RUBINO, Monica, *Falso olio extravergine, multe dell'Antitrust per Carapelli, Lidl, Sasso e Bertolli*, in Repubblica sezione Economia e finanza, 28 giugno 2016. http://www.repubblica.it/economia/2016/06/28/news/olio_extravergine_multa_antitrust_per_carapelli_lidl_sasso_e_bertolli-142987154/

¹⁴² *Olio d'oliva, pubblicato il decreto sanzioni sull'etichettatura*, in Repubblica, 21 giugno 2016. <http://rubino.blogautore.repubblica.it/2016/06/21/olio-doliva-pubblicato-il-decreto-sanzioni-sulletichettatura/>

presenta un qualcosa, come ad esempio una bandiera, che richiami chiaramente la provenienza italiana.¹⁴⁴ Questo trae in inganno il consumatore perché l'immagine è la prima cosa che nota e a cui, molto spesso, si affida senza leggere l'etichetta. Per quanto riguarda l'autorità competente ad applicare tali sanzioni nell'art. 10 viene specificato che è *affidata al Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) del MIPAAF*.¹⁴⁵

¹⁴³ *Olio: pubblicato il decreto sulle sanzioni*, in Qualivita.it, 21 giugno 2016. <http://www.qualivita.it/news/olio-pubblicato-il-decreto-sulle-sanzioni/?lang>

¹⁴⁴ MIPAAF, ICQRF – d. l.vo 103/16 "*decreto sanzioni olio di oliva*". Circolare applicativa. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10213>

¹⁴⁵ *Ibidem*.

2. La normativa alimentare cinese

L'approvvigionamento alimentare e la sicurezza alimentare sono i principali problemi di salute pubblica a livello mondiale, e sono particolarmente importanti nei paesi fortemente popolati come la Cina. La rapida industrializzazione e la modernizzazione hanno un forte impatto sulla catena alimentare e sulla sicurezza degli alimenti: il problema della conversione dei terreni agricoli ad altri usi, la mancanza di acqua dolce e le complicanze legate alla qualità del suolo sono solo alcuni esempi. Inoltre, l'aumento della domanda di alcuni prodotti agricoli, in particolare quella di carne, che è largamente consumata dai cinesi, rischia di far spostare troppo la produzione agricola verso colture utilizzate come mangime per animali.¹⁴⁶ Le principali fonti di intossicazione alimentare in Cina sono legate a microrganismi patogeni che vengono dai mangimi e medicinali dati agli animali o dai fertilizzanti usati nelle piantagioni, o ancora dagli animali e dalle piante tossiche che entrano nella catena alimentare. Allo stesso tempo, due problemi di sicurezza alimentare in crescita sono gli additivi illegali e la contaminazione della catena alimentare da rifiuti industriali tossici. I collegamenti della Cina ai mercati agricoli mondiali possono anche avere importanti effetti sulla catena alimentare e sulla sicurezza alimentare all'interno del paese. Anche se il governo cinese ha mostrato determinazione a riformare le leggi, istituire sistemi di monitoraggio, e a rafforzare la regolamentazione in tema di sicurezza alimentare, permangono ancora alcuni punti deboli nell'attuazione.¹⁴⁷ In questo capitolo si analizzano dunque le normative e le leggi promosse dal governo cinese per superare queste problematiche e adattarsi agli standard internazionali.

2.1 Prime forme di regolamentazione

Ci sono stati diversi passaggi normativi che hanno portato la Cina ad adoperarsi per garantire una politica di sicurezza alimentare: si è passati dagli scandali alimentari che hanno causato il decesso di migliaia di persone, alle pressioni da parte della WTO nei confronti del governo cinese, al fine di spingerlo a fornire delle garanzie e stabilire degli standard sanitari adeguati per la produzione

¹⁴⁶ LAM, Hon-Ming, REMAIS, Justin, FUNG, Ming-Chiu, XU, Liqing, SUN, Samuel Sai-Ming, *Food supply and food safety issues in China*, The Lancet, Vol 381, 8 Giugno 2013. <http://137.189.43.137:8080/Publications/The%20Lancet%20-%20Food%20Supply%20and%20Food%20Safety%20Issues%20in%20China%20full.pdf>

¹⁴⁷ Ibidem.

alimentare.¹⁴⁸

2.1.1 Legge sull'igiene degli alimenti

La prima legge riguardante gli alimenti è rappresentata dal Regolamento sul controllo dell'igiene degli alimenti 食品卫生管理试行条例 redatto nel 1965. Questa legge è stata pensata per le aziende statali del settore alimentare e riguarda principalmente l'approvvigionamento alimentare: negli anni '60 la Cina aveva subito una forte carestia e si temeva che potesse succedere di nuovo, per questo nel suddetto regolamento si pone l'accento sulle scorte di cibo e non sulla salubrità degli alimenti.¹⁴⁹ Questo primo atto normativo è stato modificato per la prima volta nel 1979. Questa nuova versione non include grandi cambiamenti, ma semplicemente adatta la legge del '65 alla nuova situazione economica cinese. La Cina in quegli anni si trovava nel mezzo della Rivoluzione Culturale 文化大革命 e questa situazione richiedeva l'adattamento di diverse leggi. All'epoca le aziende erano tutte statali e non avevano come scopo il profitto, in quanto l'economia era totalmente pianificata dallo stato. Gli standard da rispettare erano molto semplici e gli additivi e fertilizzanti chimici non erano ancora largamente diffusi; di conseguenza in quegli anni gli scandali alimentari erano rari.¹⁵⁰

Dopo soli tre anni, nel 1982, la legge è stata abrogata¹⁵¹ e sostituita con la prima Legge sull'igiene degli alimenti 食品卫生法. Questo rappresenta un atto normativo di prova (trail implementation 试

¹⁴⁸ BIAN, Yongmin, 2004, The Challenges for Food Safety in China, China Perspective Online 53, p. 2 Maggio – Giugno 2004. <http://chinaperspectives.revues.org/819>

¹⁴⁹ Weisheng guanli shixing tiaoli, 人民卫生出版社, People's Medical Publishing House (PMPH), *Shipin weisheng guanli shixing tiaoli*, 食品卫生管理试行条例, (Regolamento sul controllo dell'igiene degli alimenti), Shipin Renmin weisheng chuban she, 食品人民卫生出版社, (Casa editrice per la salute alimentare del popolo), 1965. https://books.google.it/books/about/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8D%AB%E7%94%9F%E7%AE%A1%E7%90%86%E8%AF%95%E8%A1%8C%E6%9D%A1%E4%BE%8B.html?id=QQ2GtgAACAAJ&redir_esc=y

¹⁵⁰ BIAN, Yongmin, 2004, The Challenges for Food Safety in China, China Perspective Online 53, pag. 2 Maggio – Giugno 2004. <http://chinaperspectives.revues.org/819>

¹⁵¹ YU, HUA, HONG, PENG, SHAN, SHAN, 于, 化, 泓, 彭, 珊, 珊, *Gaodeng xuexiao zhuan ye jiaocai · daxuesheng yinshi yingyang yu jiankang (di er ban)*, 高等学校专业教材 · 大学生饮食营养与健康 (第二版), (Salute e Nutrizione per gli studenti universitari - seconda edizione), Zhongguo qinggongye chuban she, 中国轻工业出版社, (China Light Industry Press), 1 gennaio 2012, sesto capitolo, primo paragrafo.

行) che solo nel '95 entrerà effettivamente in vigore con alcune modifiche.¹⁵² Nella suddetta legge si fa riferimento a tutti gli alimenti commestibili, alle bevande e ai medicinali tradizionali cinesi; vengono trattati inoltre anche tutti gli additivi alimentari, i contenitori per alimenti, i materiali di imballaggio, le attrezzature, i locali di produzione alimentare, nonché le strutture.¹⁵³

指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。¹⁵⁴

本法适用于一切食品，食品添加剂，食品容器、包装材料和食品用工具、设备；也适用于食品的生产经营场所、设施和有关环境。¹⁵⁵

Un'importante novità è rappresentata dagli alimenti per la prima infanzia e per i pazienti ospedalieri i quali per la prima volta diventano oggetto di regolamentazione. Tuttavia anche la legge dell'82 non risulta molto efficace nel garantire la sicurezza degli alimenti poiché si limita a fornire una lista di prodotti potenzialmente nocivi e una di alimenti prodotti in stabilimenti non igienicamente adeguati e che potrebbero avere effetti negativi sulle persone che li consumano (come ad esempio l'avvelenamento).¹⁵⁶ Si arriva ad una Legge sull'igiene degli alimenti più articolata solo nel 1995 e con essa si pongono le basi legali in termini di sicurezza alimentare.¹⁵⁷ Rimangono esclusi i prodotti

[https://play.google.com/store/books/details?id=NK6ZDQAAQBAJ&rdid=book-](https://play.google.com/store/books/details?id=NK6ZDQAAQBAJ&rdid=book-NK6ZDQAAQBAJ&rdot=1&source=gbs_vpt_read&pcampaignid=books_booksearch_viewport)

[NK6ZDQAAQBAJ&rdot=1&source=gbs_vpt_read&pcampaignid=books_booksearch_viewport](https://play.google.com/store/books/details?id=NK6ZDQAAQBAJ&rdot=1&source=gbs_vpt_read&pcampaignid=books_booksearch_viewport)

¹⁵² BIAN, Yongmin, 2004, The Challenges for Food Safety in China, China Perspective Online 53, pag. 2 Maggio – Giugno 2004. <http://chinaperspectives.revues.org/819>

¹⁵³ Quanguo renda changwei hui, 全国人大常委会, (Comitato permanente dell'Assemblea Nazionale Popolare), *Zhonghua renmin gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), del 19 Novembre 1982. http://www.npc.gov.cn/wxzl/gongbao/2000-12/06/content_5004417.htm

¹⁵⁴ Quanguo renda changwei hui, 全国人大常委会, (Comitato permanente dell'Assemblea Nazionale Popolare), *Zhonghua renmin gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), del 19 Novembre 1982, sezione 6, art. 43. http://www.npc.gov.cn/wxzl/gongbao/2000-12/06/content_5004417.htm

¹⁵⁵ Ibidem, sezione 1, art. 3.

¹⁵⁶ Ibidem.

¹⁵⁷ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua Renmin Gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), 1995, art. 7. <http://www.sdwsjd.gov.cn/xinxi/eWebEditor/uploadfile/2006224141355398.PDF>

agricoli, che restano sotto la regolamentazione della Legge sull'agricoltura 农业法 del 1993.^{158 159}

La legge del 1995 consta di 57 articoli divisi in nove capitoli:¹⁶⁰

1. Principi generali 总则,
2. Igiene degli alimenti 食品的卫生,
3. Igiene degli additivi alimentari 食品添加剂的卫生,
4. Igiene dei contenitori, imballaggi e strumenti utilizzati per la produzione di alimenti 食品容器、包装材料和食品用工具、设备的卫生,
5. Implementazione di regolamenti di controllo e standard alimentari 食品卫生标准和管理办法的制定,
6. Amministrazione per l'igiene degli alimenti 食品卫生管理,
7. Supervisione dell'igiene alimentare 食品卫生监督,
8. Responsabilità legale 法律责任,
9. Disposizioni supplementari e definizioni 附则.¹⁶¹

¹⁵⁸ BALZANO, John, 2012, China's Food Safety Law: Administrative Innovation and Institutional Design in Comparative Perspective, *Asian-Pacific Law & Policy Journal*, Vol. 13, p. 8

¹⁵⁹ Quanguo renda changwei hui, 全国人大常委会, (Comitato permanente dell'Assemblea Nazionale Popolare), *Zhonghua renmin gongheguo nongye fa*, 中华人民共和国农业法, (Legge sull'agricoltura della Repubblica Popolare Cinese), 2 Luglio 1993. <http://law.npc.gov.cn/FLFG/flfgByID.action?txtid=1&flfgID=165&showDetailType=QW>

¹⁶⁰ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua Renmin Gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), 1995, art. 7. <http://www.sdwsjd.gov.cn/xinxi/eWebEditor/uploadfile/2006224141355398.PDF>

¹⁶¹ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua Renmin Gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), 1995, art. 7. <http://www.sdwsjd.gov.cn/xinxi/eWebEditor/uploadfile/2006224141355398.PDF>.

La novità di questa legge rispetto a quella provvisoria dell'82 sta nell'aggiunta di 12 nuovi articoli riguardanti i temi sopraccitati. Inoltre viene stabilita l'autorità statale designata ai controlli per la sicurezza alimentare, che spetta al Dipartimento amministrativo per la salute pubblica 国务院卫生行政部门; allo stesso tempo vengono invitati tutti i cittadini e in particolare le organizzazioni non governative a controllare che le norme igieniche siano rispettate e, nel caso in cui si riscontrassero anomalie, ad informare le autorità competenti.¹⁶² Sono inoltre aggiunti sette nuovi requisiti da rispettare:

1. Le attrezzature e i metodi di lavorazione devono essere adeguati,
2. I contenitori alimentari devono essere assolutamente puliti,
3. Le attrezzature di stoccaggio, spedizione, carico e scarico devono essere sicuri e non costituire un pericolo per la sicurezza alimentare,
4. I cibi pronti al consumo devono essere confezionati in contenitori puliti e sicuri,
5. I lavoratori sono tenuti a lavarsi le mani, indossare indumenti puliti e cuffie per i capelli prima di entrare nella zona di produzione o distribuzione degli alimenti,
6. L'acqua impiegata nei processi di produzione deve rispettare gli standard nazionali,
7. I detersivi e l'acqua usata per lavare gli alimenti devono essere sicuri per l'uomo.¹⁶³

Alle legge sono stati poi affiancati altri regolamenti specifici riguardanti:

- Produzione di materie prime alimentari e prodotti agricoli,
- Trasformazione alimentare,
- Imballaggi e confezioni per gli alimenti,
- Supervisione e sanzioni amministrative,

¹⁶² Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua Renmin Gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), 1995, art. 7. <http://www.sdwsjd.gov.cn/xinxi/eWebEditor/uploadfile/2006224141355398.PDF>

- Controlli e test su alimenti e bevande.

La legge sull'igiene però non stabilisce una copertura su tutta la filiera alimentare, che si avrà solo con la successiva legge del 2009 di cui si parlerà nel paragrafo 2.2.¹⁶⁴

2.1.2 Conseguenze dell'ingresso nella WTO

Per entrare a far parte della WTO 世贸组织 la Cina è dovuta scendere a patti con l'organizzazione.

Tra i requisiti per l'ingresso, considerando che si tratta di un'organizzazione che promuove gli scambi commerciali, non poteva non esserci anche una clausola sulla sicurezza alimentare. È stato chiesto alla Cina di adeguarsi agli standard di lavorazione internazionale, con un'attenzione particolare ai seguenti punti:¹⁶⁵

- Adeguamento delle tecniche produttive,
- Standardizzazione dei controlli e delle certificazioni (ie. Codex Alimentarius 食品法典委员会, sistema HACCP 危害分析关键控制点, standard ISO 国际标准化组织),
- Istituzione di un sistema di controllo per la sicurezza alimentare,
- Controllo degli alimenti importati ed esportati,
- Regime e sistema tecnologico di garanzia per la sicurezza alimentare,
- Promozione di scambi internazionali e cooperazione per la sicurezza alimentare.¹⁶⁶

Inoltre una grande richiesta della WTO che non riguarda esclusivamente il settore alimentare è stata quella di tenere un atteggiamento maggiormente trasparente verso l'esterno. Spesso i movimenti e

¹⁶³ BIAN, Yongmin, 2004, The Challenges for Food Safety in China, China Perspective Online 53, p. 2 Maggio – Giugno 2004. <http://chinaperspectives.revues.org/819>

¹⁶⁴ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua Renmin Gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), 1995, art. 7. <http://www.sdwsjd.gov.cn/xinxi/eWebEditor/uploadfile/2006224141355398.PDF>

¹⁶⁵ NARONTE, Giampaolo, 2008, Food China – Diritto alimentare, certificazione e qualità del cibo nella Cina del XXI secolo, Editrice Le Fonti, Milano, pag. 45.

¹⁶⁶ Ibidem.

le decisioni risultano opache e dietro a queste si cela talvolta la corruzione, che è un fenomeno dilagante in Cina. Questo paese è riuscito a passare in breve tempo dal seguire i paesi occidentali a dare il via a nuove iniziative come gli accordi di libero scambio FTAs 自由贸易区 e ASEAN 东南亚国家协会.¹⁶⁷

2.1.3 Libro bianco

Per tenere la Cina al passo con gli standard internazionali nel 2007 il Consiglio di Stato ha pubblicato il Libro Bianco 白皮书 sulla qualità degli alimenti.¹⁶⁸ Nel documento vengono elencate le manovre effettuate nel settore alimentare negli anni precedenti con l'obiettivo di ripartire da queste e innalzare il livello di sicurezza e controllo lungo la filiera per raggiungere il grado di salubrità dei prodotti dei paesi occidentali. Inoltre con la stesura del Libro Bianco il governo cinese spera di evitare nuove crisi alimentari attraverso l'aumento dei controlli di qualità e l'implementazione di un sistema di supervisione, impegnandosi per la promozione degli scambi internazionali. Il documento è costituito da 5 capitoli:¹⁶⁹

1. Produzione e qualità degli alimenti 食品生产和质量概况,
2. Sistema di regolamentazione e controllo sulla sicurezza alimentare 食品监管体制和监管工作,
3. Supervisione degli alimenti importati ed esportati 进出口食品的监管,
4. Leggi per la sicurezza alimentare e sistema tecnologico di supporto 食品安全法律法规和技术保障体系,

¹⁶⁷ PALMA, Carolina, *WTO Implications of China's Food Security Policy*, 2015. http://www.iica.int/sites/default/files/events/presentations/2015-10/wto_implications_of_chinaocos_food_security_policy_-_carolina_palma.pdf

¹⁶⁸ NARONTE, Giampaolo, *Food China – Diritto alimentare, certificazione e qualità del cibo nella Cina del XXI secolo*, Editrice Le Fonti, Milano, 2008, pagg. 41 - 42.

¹⁶⁹ Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品质量安全状况白皮书, (Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm

5. Scambi internazionali e cooperazione sulla sicurezza alimentare 食品安全的国际交流与合作.¹⁷⁰

Questo documento va a toccare diversi punti importanti della filiera alimentare. All'inizio vi è un excursus sulle aziende cinesi in cui viene descritto il loro percorso di adattamento agli standard qualitativi internazionali. Prosegue attribuendo grande importanza alla prevenzione e al controllo in modo da evitare alla radice l'insorgere di nuovi episodi di insicurezza alimentare.¹⁷¹

Dal 2001 la Cina ha iniziato a implementare un piano di produzione alimentare privo di rischi, l'*Hazard-free Food Action Plan* 无公害食品行动计划. Questo programma è incentrato sulla riduzione dei residui tossici presenti negli alimenti e in particolare dell'impiego di medicinali illegali sia nelle coltivazioni sia nell'allevamento degli animali. Effettuando controlli costanti e pubblicando i dati sulle aziende non conformi lo stato cinese spera di aumentare la consapevolezza delle persone su questo tema molto delicato e sensibilizzare i produttori verso una lavorazione priva di rischi.¹⁷² A questo proposito, una novità del Libro bianco è rappresentata dalla fondazione di 539 zone agricole dimostrative 农业示范区, 100 fattorie didattiche 教育农场 e l'allocazione di 21 milioni di ettari per coltivazioni *hazard-free*. Nell'area succitata sono coltivati 26 mila prodotti soggetti ad un monitoraggio costante.¹⁷³ Nel documento vengono anche istituiti numerosi controlli di ispezione e quarantena, come richiesto dalla WTO, per i prodotti importati ed esportati.¹⁷⁴ Il compito di rilasciare le autorizzazioni sanitarie lungo tutto il processo produttivo viene dato ad un

¹⁷⁰ Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品质量安全状况白皮书, (Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm

¹⁷¹ NARONTE, Giampaolo, *Food China – Diritto alimentare, certificazione e qualità del cibo nella Cina del XXI secolo*, Editrice Le Fonti, Milano, 2008, pag. 45.

¹⁷² Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品质量安全状况白皮书, (Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm

¹⁷³ NARONTE, Giampaolo, *Cina: in vigore dal 1° giugno la Food Safety Law*, in *Newsmercati*, Newsletter n. 75 del 28 maggio 2009. http://www.newsmercati.com/Cina_Food_Safety_Law

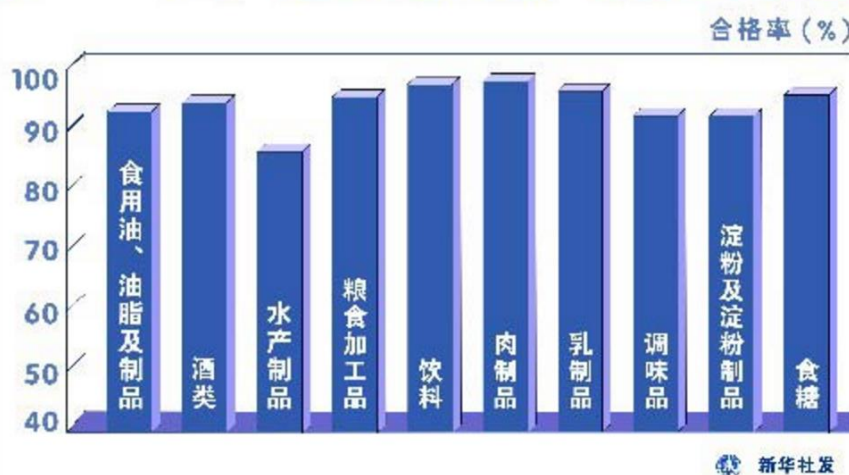
¹⁷⁴ Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品质量安全状况白皮书,

nuovo ente, il *Certification and Accreditation Administration of People's Republic of China* (CNCA) 中国国家认证认可监督管理委员会. Le aziende che non superano i controlli del CNCA sono soggette a misure punitive quali l'inserimento dell'azienda nella lista delle *unlawful enterprises* 非法企业 nella quale vengono spiegati i motivi per cui non è conforme ai regolamenti vigenti. Essere inseriti in questo file implica essere costantemente osservati e, qualora venissero riscontrate altre anomalie, l'azienda sarà chiusa con effetto immediato. Grazie all'elaborazione di questo documento in Cina si è registrato un forte innalzamento del livello qualitativo degli alimenti, riguardante circa il 20% della produzione totale.¹⁷⁵

Nel Libro bianco sono anche inseriti diversi grafici contenenti i dati dei prodotti alimentari a norma.

I dati evidenziano che, nella prima metà del 2007, ci sono stati dei notevoli miglioramenti nei dieci settori chiave cinesi: oli alimentari 食用油, prodotti oleosi 油脂及制品, alcolici 酒类, prodotti a base di pesce 水产制品, prodotti alimentari

图3 2007年上半年消费量最大的前10类食品抽查合格率



trasformati 粮食加工品, bevande 饮料, prodotti a base di carni lavorate 肉制品, prodotti lattiero-caseari 乳制品, spezie 调味品, amido e prodotti derivati 淀粉及淀粉制品, e zucchero 食糖.¹⁷⁶

(Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm

¹⁷⁵ NARONTE, Giampaolo, *Cina: in vigore dal 1° giugno la Food Safety Law*, in Newsmercati, Newsletter n. 75 del 28 maggio 2009. http://www.newsmercati.com/Cina_Food_Safety_Law

¹⁷⁶ Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品质量安全状况白皮书, (Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm

2.2 Legge sulla sicurezza alimentare

Il pilastro legislativo della sicurezza alimentare è rappresentato dalla *Legge sulla Sicurezza Alimentare* 食品安全法 del 2009, modificata nel 2015 ed entrata in vigore dal 1 ottobre del medesimo anno, abrogando e sostituendo la precedente legge del 1995. Questa presenta un quadro legislativo completo in materia di produzione e distribuzione di alimenti e mangimi. La legge consta di 10 sezioni.¹⁷⁷

1. Disposizioni generali 总则

In questo primo capitolo si specifica che la suddetta legge si rivolge a tutti gli agenti della produzione e distribuzione della catena alimentare, inclusi i produttori di mangimi, imballaggi, additivi e gli addetti al trasporto merci (art. 2). Nell'articolo 3 viene invece posta particolare enfasi sulla necessità di fissare dei controlli periodici e stringenti.¹⁷⁸ Una peculiarità non solo di questo capitolo, ma di tutta la legge è la credibilità che viene inserita come requisito sia dei produttori che dei distributori per ottenere le licenze (art. 4). I controlli e le responsabilità sono attribuite a diversi livelli statali: innanzitutto lo Stato ha il compito di fissare gli standard di sicurezza a livello nazionale, mentre il compito che questi vengano fatti rispettare spetta agli enti locali, ai quali è richiesto anche di gestire l'eventuale insorgere di problemi di sicurezza e di comunicare allo stato centrale in modo tempestivo possibili rischi per la salute (artt. 5, 6).¹⁷⁹ Inoltre il governo centrale è tenuto a includere la sicurezza alimentare nel piano di sviluppo socio-economico del paese (art. 8). A livello industriale, le imprese devono rispettare gli standard nazionali, adeguare il sistema di produzione alle norme e far sì che i dipendenti le rispettino istituendo se necessario delle sanzioni per coloro che si rifiutano (art. 9). Una novità è rappresentata dall'introduzione nella legge dell'importanza dell'educazione alimentare, della necessità di diffondere le conoscenze in materia di sicurezza degli ingredienti e della necessità di un equilibrio tra gli alimenti consumati giornalmente. Inoltre incoraggia lo studio e la ricerca in questo campo di interesse e impone delle

¹⁷⁷ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

¹⁷⁸ Ibidem.

¹⁷⁹ Ibidem.

regole abbastanza stringenti sull'uso di fertilizzanti e pesticidi (artt. 10, 11).¹⁸⁰

2. Sorveglianza e valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare 食品安全风险监测和评估

È compito del Consiglio di Stato, congiuntamente con l'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (FDA) 国家食品药品监督管理总局 e l'Agenzia per il Controllo Qualitativo 质量控制机构, di stabilire e adattare in base alle occorrenze un sistema di controllo dei rischi, epidemie, contaminazioni alimentari e presenza di fattori nocivi (art. 14). Nel caso in cui nel corso dei controlli siano riscontrati possibili rischi per la salute dei consumatori, sarà compito della FDA dare il via a ricerche e analisi approfondite per poi comunicare gli esiti all'amministrazione locale (art. 16).¹⁸¹ Spetta invece al Governo centrale fissare un sistema di valutazione del rischio a livello nazionale, mentre l'Amministrazione Sanitaria, in base a quanto stabilito dallo stato, nominerà degli specialisti (chimici e biologi) addetti al controllo della valutazione del rischio (art. 17). I risultati dei controlli devono essere scientificamente dimostrabili per far sì che vengano fissati e implementati degli standard e dei processi di gestione del rischio (art. 21). Infine la FDA ha l'onere di organizzare controlli sui vari canali di produzione e distribuzione, informare l'associazione dei consumatori sugli standard di sicurezza alimentare e di fare da supervisore (art. 23).¹⁸²

3. Standard di sicurezza alimentare 食品安全标准

Nel terzo capitolo si entra nello specifico degli standard obbligatori. Questi devono essere scientificamente validi, ragionevoli, affidabili e formulati con l'unico scopo di proteggere la salute pubblica (art. 24).

¹⁸⁰ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcwh/2015-04/25/content_1934591.htm

¹⁸¹ Ibidem.

¹⁸² Ibidem.

制定食品安全标准，应当以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠。¹⁸³

In base all'art. 26 gli standard devono includere:

- Limitazioni nell'uso di organismi invasivi, residui di pesticidi, residui di farmaci veterinari, biotossine, metalli pesanti e altri alimenti nocivi per la salute;
- Standard riguardanti l'utilizzo di additivi e coloranti;
- Specifiche nutrizionali per alimenti destinati a neonati, bambini e altre categorie di persone;
- Obbligo di etichettatura e della tabella nutrizionale;
- Requisiti igienici minimi sia nella produzione sia nella distribuzione;
- Metodologie per l'ispezione degli alimenti in modo da garantirne la sicurezza;
- Altre specifiche.¹⁸⁴

Gli standard devono essere promulgati dall'Amministrazione Sanitaria 卫生行政部门, previa autorizzazione del Consiglio di Stato. I limiti sull'uso dei pesticidi e dei farmaci veterinari sono imposti invece dall'Amministrazione Sanitaria e Agricola (art. 27). Nel caso in cui non vi siano standard prefissati per prodotti locali, sarà compito dell'amministrazione locale fissare degli standard di prodotto. Nel momento in cui l'Amministrazione Centrale promulghi uno standard simile verrà abrogato quello emanato a livello locale (art.29).¹⁸⁵ Lo Stato incoraggia i singoli produttori ad adottare standard produttivi più stringenti rispetto a quelli nazionali al fine di innalzare il livello qualitativo della produzione (art. 30).¹⁸⁶

¹⁸³ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015, sezione 3, art. 24. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

¹⁸⁴ Ibidem, sezione 3, art. 26.

¹⁸⁵ Ibidem, capitolo 3.

¹⁸⁶ Ibidem.

4. Produzione e commercio di alimenti 食品生产经营

I produttori e distributori sono tenuti a organizzare le proprie attività in base agli standard citati nel capitolo precedente (art. 33). Questo capitolo della legge consta di quattro sezioni: regole generali 一般规定, procedura di controllo della produzione e distribuzione 生产经营过程控制, etichette, descrizioni e pubblicità 标签、说明书和广告, e cibi speciali 特殊食品.¹⁸⁷

Nella prima sezione si parla degli obblighi dei produttori e rivenditori del settore alimentare, come ad esempio l'obbligo di possedere e conservare in buone condizioni, lontano da agenti chimici, la licenza e i permessi necessari per svolgere il proprio lavoro. Produttori e distributori devono avere tutte le attrezzature necessarie, a norma e sterilizzate in quantità variabile in base al volume di produzione; devono essere sempre presenti in azienda addetti ai macchinari, tecnici e addetti alla sicurezza degli alimenti.¹⁸⁸ Gli operatori sono tenuti a rispettare le norme igieniche e ad usare solo acqua potabile in base allo standard nazionale per la produzione e il trattamento degli alimenti (art. 33).¹⁸⁹ Nell'art. 34 invece vengono elencati vari prodotti proibiti come ad esempio l'uso di materie prime scadute per la produzione di altri alimenti, prodotti con residui di agenti chimici, alimenti senza il giusto apporto nutrizionale, alimenti importati che non sono stati in quarantena, cibi con data di scadenza contraffatta, prodotti che non rispettino la norme di sicurezza o espressamente vietati dallo stato. Anche i piccoli produttori e rivenditori sono soggetti a controlli statali e devono rispettare le norme di sicurezza alimentare garantendo che i loro prodotti non contengano agenti tossici o nocivi (art. 36). Una peculiarità di questa legge è che viene tollerata l'aggiunta di medicinali ai cibi se questi sono registrati dal FDA come medicine tradizionali cinesi (art. 38). Molto importante è l'art. 42 nel quale lo Stato rende obbligatorio il sistema di tracciabilità completa in formato elettronico sia per i produttori sia per i distributori.¹⁹⁰

Nella seconda sezione si tratta della procedura di controllo della produzione e distribuzione. Gli

¹⁸⁷ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015, capitolo 3, http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

¹⁸⁸ Ibidem, capitolo 4.

¹⁸⁹ Ibidem, capitolo 4.

¹⁹⁰ Ibidem, capitolo 4.

agenti della catena alimentare si devono adoperare per stabilire un sistema efficace di prevenzione e gestione del rischio; devono inoltre effettuare frequenti controlli e prestare molta attenzione alle norme igieniche riguardanti le materie prime (artt. 44 - 46). Lo Stato incoraggia l'applicazione del sistema di controllo HACCP insieme all'adozione delle norme di buona fabbricazione (GMP) 良好加工规范.¹⁹¹ Una volta ottenuta la certificazione HACCP, è compito dell'ente erogatore ispezionare l'azienda e nel caso in cui non vengano rispettati gli standard ritirare la certificazione (art. 48).¹⁹² È compito invece dei produttori ispezionare le materie prime che acquistano e verificare che rispettino tutti le norme di sicurezza alimentare (art. 52). I distributori a loro volta devono invece controllare che gli alimenti abbiano il certificato di qualità o simili (art. 53). Inoltre sono tenuti a monitorare costantemente tutta la merce e rimuovere per tempo i prodotti scaduti o in qualche modo rovinati (art. 54). Nella seconda parte della sezione si parla della gestione delle mense e dei locali pubblici: sono tenuti anche questi a rispettare norme igienico-sanitarie simili alle aziende sopraccitate.¹⁹³

Per quanto riguarda la terza sezione, le norme sulle etichette sono pressoché uguali a quelle vigenti in Europa¹⁹⁴ (ingredienti, possibili allergeni, quantità degli ingredienti, quantità netta, termine minimo di conservazione, modalità di conservazione, istruzioni per l'uso); viene però dato particolare focus però alla veridicità delle informazioni riportate (art. 71) e sulla credibilità dei produttori e rivenditori negli slogan pubblicitari (art. 73).¹⁹⁵ Nel caso dei prodotti importati è compito del *China Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau* (CIQ) 出入境检验检疫局

¹⁹¹ Si tratta di un insieme di norme per la produzione alimentare e farmaceutica con lo scopo di garantire e certificare gli standard qualitativi dei prodotti. Per approfondire, fare riferimento a: dizionario dei termini utilizzati nell'ambito di Qualità e certificazione, voce Norme di buona fabbricazione, in Qualitiamo. <http://www.qualitiamo.com/terminologia/norme%20buona%20fabbricazione.html>

¹⁹² Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

¹⁹³ Ibidem, capitolo 4.

¹⁹⁴ Vedi supra, capitolo 1, paragrafo 1.7.

¹⁹⁵ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

controllare che le etichette siano correttamente tradotte e che rispettino gli standard nazionali.¹⁹⁶

L'ultima parte concerne i cibi speciali: lo Stato adotta politiche di controllo più stringenti su questa categoria di alimenti in quanto si tratta principalmente di cibi con scopi medicinali e alimenti per l'infanzia (art. 74). La produzione di questi alimenti deve inoltre essere garantita scientificamente: ci dev'essere la certezza che questi non siano nocivi per l'uomo e che non provochino nessun tipo di patologia cronica (art. 75). Nel caso dei cibi con scopi curativi, questi devono essere registrati presso la FDA (art. 80). I prodotti per l'infanzia devono essere oggetto di un controllo qualitativo completo lungo tutto la filiera al fine di garantire la salubrità degli stessi (art. 81). Su tutti i prodotti speciali devono infine essere condotte frequenti ispezioni al fine di garantirne il livello qualitativo necessario ed applicate le GMP (art. 83).¹⁹⁷

5. Controllo sugli alimenti 食品检验

Le ispezioni sugli alimenti, oltre che internamente all'azienda, devono essere effettuate anche da terzi, ovvero da agenti esterni inviati da apposite agenzie per il controllo della produzione degli alimenti. Oltre a osservare i dati empirici dei test, gli ispettori sono tenuti a controllare anche l'etica lavorativa al fine di garantire che i dati ottenuti rispecchino realmente le condizioni di lavorazione e distribuzione degli alimenti (art. 85). Gli ispettori sono responsabili dei dati ottenuti in quanto ne certificano l'autenticità (art. 86). La FDA è tenuta a rendere pubblici tutti i dati ottenuti dalle ispezioni effettuate, senza alcuna eccezione (art. 87). Nel caso in cui ci siano delle controversie in seguito agli esiti delle ispezioni, l'Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali, entro 7 giorni dalla pubblicazione delle analisi, effettuerà un nuovo controllo (art. 88).¹⁹⁸

¹⁹⁶ China - Britain business council, 英中贸易协会, *Food and Beverage Technical Requirements and Labelling*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_-_gl_-_fb_technical_requirements_labelling_update_aug_2015.pdf

¹⁹⁷ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

¹⁹⁸ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015, capitolo 5, http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

6. Importazione ed esportazione di alimenti 食品进出口

Essenziale per l'importazione e l'esportazione in Cina è che i prodotti siano sottoposti ad un periodo di quarantena per effettuare i controlli sulla merce e garantire che non contengano nulla di nocivo; allo stesso tempo è fondamentale accertare che non vengano importati o esportati prodotti vietati o contenenti sostanze vietate. In caso di esportazione, tutti i prodotti devono rispettare gli standard sanitari dei paesi destinatari.¹⁹⁹ Gli esiti delle ispezioni delle merci devono essere messi a disposizione del pubblico (artt. 91- 94). I prodotti che risulteranno non essere a norma non potranno entrare o uscire dal paese (art. 97).²⁰⁰

7. Gestione degli incidenti relativi alla sicurezza alimentare 食品安全事故处置

Nel caso in cui si tema il verificarsi di gravi situazioni di pericolo per la salute delle persone, lo Stato dichiarerà lo stato di emergenza per la sicurezza alimentare e verranno ritirate tempestivamente tutte le partite alimentari a rischio (art. 102). Qualora i medici individuino dei casi di pazienti collegati al rischio alimentare, sono tenuti ad avvisare la FDA (art. 104). Una volta che l'ente avrà un quadro completo della situazione, si adopererà insieme alle altre autorità competenti per ritirare gli alimenti, incluse le materie prime dannose per la salute. Fatto ciò, la FDA avvierà un'indagine sulle origine e le cause dell'incidente (art. 105). Nessuno può impedire lo svolgersi di tali controlli (art. 108).²⁰¹

8. Gestione della supervisione 监督管理

È compito della FDA, congiuntamente con l'Amministrazione per la supervisione della qualità, quello di identificare i fattori chiave, i metodi e gli intervalli di supervisione, implementando una classificazione dei rischi. I punti da tenere maggiormente in considerazione durante i controlli annuali sono: gli alimenti per l'infanzia e per gruppi particolari di persone, cibi medicinali, produttori e distributori ad alto rischio alimentare, eventuali prodotti a rischio emersi dai controlli annuali (art. 109). La FDA dovrà procedere con dei controlli a campione su cibi e additivi e far

¹⁹⁹ Ibidem, capitolo 4.

²⁰⁰ Ibidem, capitolo 6.

²⁰¹ Ibidem, capitolo 7.

chiudere tutti quelli che hanno licenze illegali (art. 110).²⁰² È compito dello Stato creare una piattaforma unica di diffusione di informazioni per la sicurezza alimentare (art. 118). È vietato disseminare false informazioni sulle norme di sicurezza alimentari da parte di terze organizzazioni o di singoli individui (art. 120).²⁰³

9. Responsabilità legale 法律责任

In questo capitolo della legge si tratta delle responsabilità legali per aver violato le norme di sicurezza alimentare. La maggior parte delle violazioni, come ad esempio la vendita di prodotti vietati o l'uso di additivi vietati, ha come conseguenza il sequestro della merce, oltre a sanzioni pecuniarie. Esse possono variare da 50,000 a 100,000 RMB se il valore della merce ha un valore inferiore o pari a 10,000 RMB; in caso di valore maggiore l'importo della sanzione sarà pari a 10 – 20 volte il valore della merce confiscata. Sono sanzionabili tutti coloro che, lungo la filiera produttiva e distributiva, hanno contribuito consciamente alla vendita e produzione di prodotti illegali o non a norma (art. 122).²⁰⁴ Il valore della multa aumenta all'aumentare della gravità dell'atto; in alcuni casi la violazione può portare, oltre che alle sopracitate conseguenze, anche alla revoca della licenza e persino al carcere. Nel caso vi siano stati ispettori che abbiano fatto da garanti o che abbiano fornito false certificazioni, questi saranno estromessi dal loro incarico a vita. Si può essere trattenuti in carcere per: aver usato prodotti riciclati come materia prima, aver impiegato additivi nocivi alla salute dell'uomo, aver messo in commercio prodotti alimentari con valori nutrizionali non conformi agli standard nazionali, aver venduto carni o pesci morti per avvelenamento, malattia o cause non pervenute, aver smerciato alimenti non sottoposti al periodo di quarantena, vietati, o con medicinali aggiunti.²⁰⁵ Inoltre, per aver compiuto tali atti, si è soggetti ad una sanzione che va dai 100,000 ai 200,000 RMB (art. 123). La licenza viene revocata invece nei casi di: presenza oltre i limiti consentiti di microrganismi patogeni, residui di pesticidi, residui di

²⁰² Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015, capitolo 8. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

²⁰³ Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese, *Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese*, 中华人民共和国食品安全法, *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

²⁰⁴ Ibidem, capitolo 9.

²⁰⁵ Ibidem.

medicinali animali, metalli pesanti, agenti contaminanti o altre possibili sostanze nocive; alimenti prodotti con cibi scaduti, distribuzione di alimenti rovinati, adulterati o visibilmente non integri; produzione di alimenti speciali senza previa registrazione della FDA; uso di materie prime che non hanno superato i controlli; rifiuto di ritirare la merce previo ordine delle autorità (art. 124).²⁰⁶ Nel caso in cui un membro della pubblica amministrazione sia coinvolto in casi di rischio alimentare, questi sarà costretto a rassegnare le dimissioni (art. 142). I consumatori che sono stati vittime di prodotti non conformi sono tenuti a chiedere un risarcimento ai produttori (art. 148).^{207 208}

10. Disposizioni supplementari 附则

La presente legge riguarda tutti i prodotti alimentari incluse bevande, medicinali tradizionali e cibi con proprietà curative. Con alimenti sicuri si intendono cibi non tossici, innocui per la salute, dai buoni valori nutrizionali e che non provochino danni acuti o cronici alla salute dei consumatori (art. 150).²⁰⁹

食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。²¹⁰

2.3 Prodotti certificati

La *China National Accreditation Service for Conformity Assessment* (CNAS) 中国合格评定国认

²⁰⁶ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015, capitolo 9. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

²⁰⁷ Ibidem.

²⁰⁸ CHEN, Shao Yu, BALZANO, John, GUGGENHEIM, Miriam, O'CONNELL, Jessica, LOU, Nan, *China Issues Revised Food Safety Law*, Covington & Burling LLP, 20 Maggio 2015. https://www.cov.com/-/media/files/corporate/publications/2015/05/china_issues_revised_food_safety_law.pdf

²⁰⁹ Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), 25 aprile 2015, capitol 10. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm

²¹⁰ Ibidem.

可委员会 è l'ente cinese che si occupa di accreditare gli ispettori e gli altri enti di certificazione.²¹¹ È stata fondata nel maggio del 2006 unendo la *China National Accreditation Board for Certifiers* (CNAB) 中国认证委员会 e la *China National Accreditation Board for Laboratories* (CNAL) 中国实验室认可委员会.

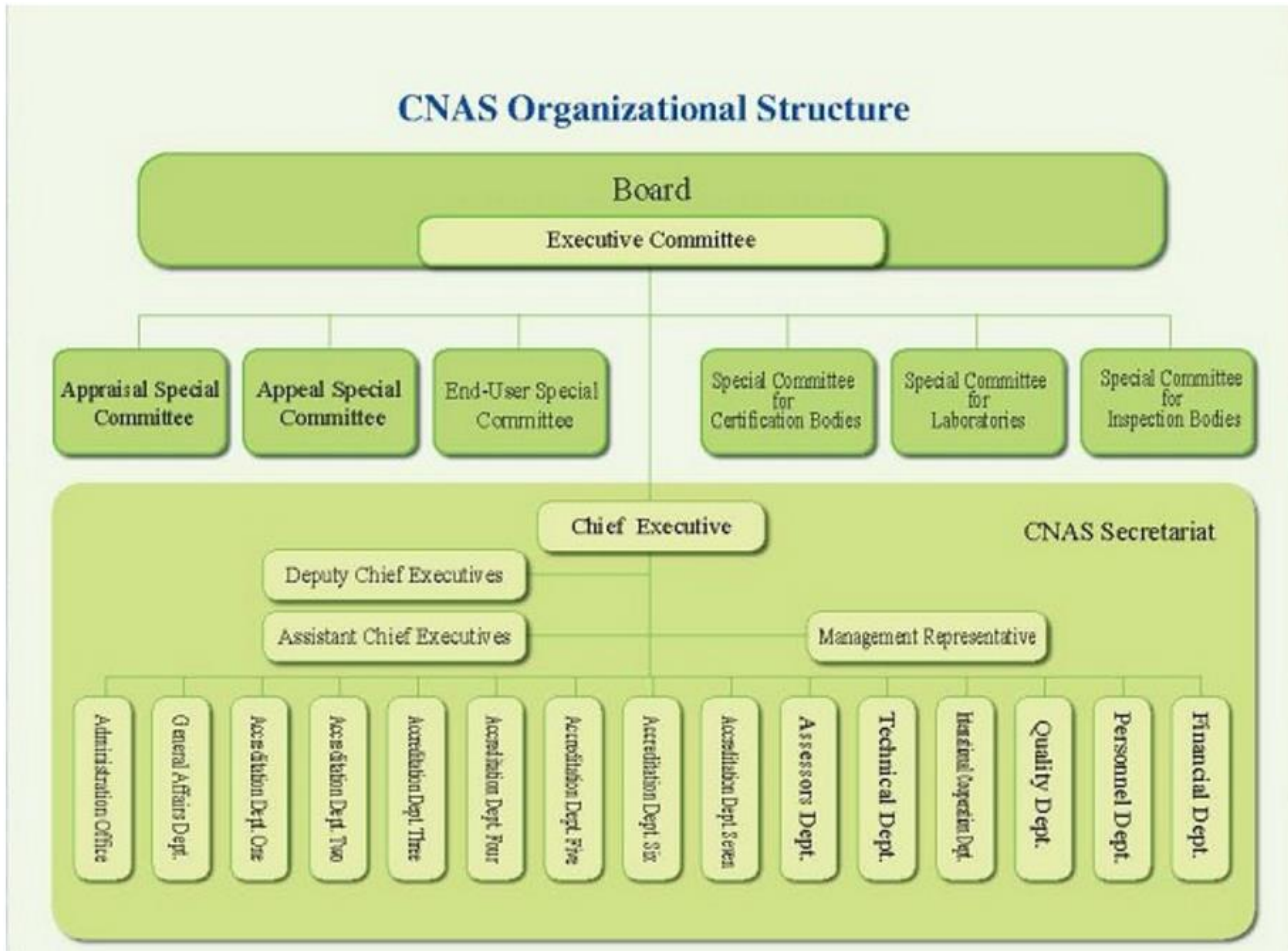
La CNAS, come possiamo vedere dall'immagine, ha una struttura piramidale ben articolata con a capo il collegio del comitato esecutivo. L'obiettivo di questo ente è quello di promuovere lo sviluppo degli organismi di controllo in base agli standard internazionali e di garantire che questi conducano effettivamente dei controlli imparziali i cui risultati siano scientificamente dimostrabili.²¹² L'ente vuole raggiungere questo obiettivo attraverso il perseguimento di alcuni punti quali:

- Istituire e gestire il sistema di accreditamento nazionale per gli organismi di valutazione della conformità, sviluppare e rilasciare i documenti normativi (per esempio regole, criteri e linee guida per l'accreditamento) in conformità con le leggi e i regolamenti nazionali, nonché le norme e le specifiche internazionali;
- Controllare periodicamente che gli organismi di valutazione certificati, interni e stranieri, siano competenti e che aderiscano alle conformità;
- Controllare l'uso proprio del marchio CNA e dei vari simboli di accreditamento;
- Formare e gestire il personale competente per l'accreditamento; Offrire servizi tecnici competenti per gli organismi di valutazione della conformità, e fornire alla società informazioni sugli organismi di valutazione accreditati;
- Promuovere gli accordi di cooperazione bilaterali e multilaterali con gli organismi competenti, gli organismi affini o organizzazioni internazionali²¹³ (nell'ultimo anno con

²¹¹ China National Accreditation Service for Conformity Assessment, *CNAS Introduction*, China National Accreditation Service for Conformity Assessment, 27 ottobre 2016. Ultima consultazione 20 dicembre 2016. <https://www.cnas.org.cn/english/introduction/12/718683.shtml>

²¹² Ibidem.

²¹³ Ibidem.



l'accordo bilaterale per la protezione delle reciproche Indicazioni Geografiche tra Europa e Cina, i prodotti stranieri riconosciuti hanno ormai superato i 1800 prodotti),²¹⁴

- Istituire delle indagini nel caso di reclami o ricorsi nei confronti di uno degli enti certificati;
- Svolgere eventuali compiti assegnati dagli enti governativi;
- Portare avanti altre attività connesse all'accreditamento.²¹⁵

2.3.1 Standard e certificazioni

Le certificazioni igieniche per gli alimenti rappresentano un tema complicato in Cina. Si dividono

²¹⁴ *Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago apre la strada alla tutela delle DOP in Cina*, in Vicenzatoday, via Qualivita, del 16 novembre 2016. <http://www.vicenzatoday.it/economia/il-consorzio-tutela-formaggio-asiago-apre-la-strada-alla-tutela-delle-dop-in-cina.html>

sostanzialmente in due categorie: obbligatorie e volontarie. Le certificazioni igieniche obbligatorie sono stabilite a livello statale, ma nel caso in cui non vi sia una norma statale (per esempio nel caso di una produzione tipica esclusivamente locale), le autorità del luogo in questione sono autorizzate a formulare una norma obbligatoria in materia purché questa non sia in conflitto con le norme nazionalmente vigenti. Inoltre nel caso in cui sia emanata una norma nazionale sullo stesso argomento, quella locale va automaticamente a decadere.²¹⁶ I *GB standard* 中国食品标 o standard nazionali fissano il livello minimo tecnico per produrre alimenti e devono essere rispettati in tutto il paese.²¹⁷ Ogni GB standard ha come nome un numero identificativo seguito dall'anno di emissione (ad esempio GB8410-2006).²¹⁸ Nel formulare gli standard nazionali lo Stato fa riferimento alle norme internazionali, come ad esempio il Codex Alimentarius, ma ciò non implica che la Cina adotti il Codex. Il livello di aderenza delle norme nazionali agli standard internazionali dipende grandemente dal livello di preparazione tecnica e disponibilità monetaria interna. Ad esempio negli anni '80 i produttori non erano abbastanza competenti, o non avevano sufficienti mezzi economici, per avviare una produzione alimentare conforme agli standard internazionali. Un altro aspetto determinante è rappresentato dal commercio: la Cina è un paese che principalmente esporta per questo lo Stato fissa degli standard piuttosto bassi per permettere ad un numero elevato di aziende di esportare.²¹⁹ Ma con l'ingresso nella WTO lo Stato ha dovuto alzare tutti gli standard, in particolare quello sui residui di pesticidi negli alimenti. Prima che questi fossero alzati, solo il 14% dei prodotti certificati cinesi venivano approvati dagli standard internazionali.²²⁰ Attualmente invece il 70% degli standard fissati combacia con lo standard internazionale di residuo massimo di

²¹⁵ China National Accreditation Service for Conformity Assessment, *CNAS Introduction*, China National Accreditation Service for Conformity Assessment, 27 ottobre 2016. Ultima consultazione 20 dicembre 2016. <https://www.cnas.org.cn/english/introduction/12/718683.shtml>

²¹⁶ BIAN, Yongmin, *The Challenges for Food Safety in China*, in *China Perspective*, maggio – giugno 2004, 53, <http://chinaperspectives.revues.org/819>

²¹⁷ China - Britain business council, 英中贸易协会, *Food and Beverage Technical Requirements and Labelling*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_-_gl_-_fb_technical_requirements_labelling_update_aug_2015.pdf

²¹⁸ *Other China Import Regulatory Services*, China Compulsory Certification Online Service Centre (CCC), 25 Gennaio 2017. <http://www.ccc-cn.org/en/ChinaCRCC.html>

²¹⁹ BIAN, Yongmin, *The Challenges for Food Safety in China*, in *China Perspective*, Maggio – Giugno 2004, 53, p. 2, <http://chinaperspectives.revues.org/819>

²²⁰ Ibidem.

agenti contaminanti最大残留限量 (MRLs);²²¹ inoltre, con l'aiuto delle ONG 非政府组织, diverse aziende stanno aderendo anche a certificazioni volontarie per garantire un maggiore standard qualitativo e migliori misure di sicurezza, come ad esempio il *Green Food Programme* di cui parlerò nel paragrafo 2.4. L'attuazione di politiche verdi risulta ovviamente più facile in aree non industrializzate o comunque a bassa concentrazione di industrie perché sono molto meno inquinate.²²² Comunque, in generale, i costi di certificazione restano abbastanza elevati in Cina, in particolar modo per i prodotti importati per i quali è richiesta la registrazione del prodotto, l'etichettatura in lingua cinese e la presenza della data di scadenza. I prodotti alimentari devono ricevere inoltre un certificato di igiene da parte del governo locale della provincia in cui il prodotto sarà venduto. Spesso si vengono a creare delle incoerenze nell'interpretazione più o meno severa delle norme tra i funzionari di diverse regioni della Cina e questo può portare al pagamento di penali alle aziende perché magari non in linea con i requisiti locali; inoltre i regolamenti cambiano con una certa frequenza e senza preavviso. Per questo, adattarsi ai cambiamenti delle leggi risulta essere ancora più costoso e porta a spendere molto più tempo per la spedizione della merce.²²³



Per quanto riguarda invece le certificazioni europee vediamo che in Cina non c'è una distinzione tra DOP e IGP, ma queste due certificazioni vengono accomunate sotto la sigla PGI (Protected Geographical Indication) o PDO (Protected Designation of Origin) e tradotte con 原产地域产品标志; grazie al susseguirsi di accordi

bilaterali i prodotti europei fregiati di questo marchio sono riconosciuti anche in Cina e allo stesso tempo i prodotti non europei possono ottenere questi riconoscimenti se, ovviamente, hanno tutte le

²²¹ China - Britain business council, 英中贸易协会, *Food and Beverage Technical Requirements and Labelling*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_-_gl_-_fb_technical_requirements_labelling_update_aug_2015.pdf

²²² BIAN, Yongmin, *The Challenges for Food Safety in China*, in *China Perspective*, maggio – giugno 2004, 53, p. 2, <http://chinaperspectives.revues.org/819>

²²³ China - Britain business council, 英中贸易协会, *The Food & Beverage Market in China*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

caratteristiche per ottenerli.²²⁴ Al momento gli alimenti che hanno ottenuto il riconoscimento europeo sono solo nove,²²⁵ mentre i prodotti che hanno ottenuto la certificazione cinese 原产地域产品标志 sono oltre i 1192.²²⁶ Secondo i dati rilevati da AQSIQ (Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine) 国家质量监督检验检疫总局, questa certificazione ha fatto sì che il livello qualitativo degli alimenti aumentasse notevolmente grazie all'intensificazione dei controlli e ad una maggiore attenzione alla qualità dei prodotti usati. Inoltre si è riscontrata una maggiore severità da parte delle autorità competenti e grazie a questa attitudine si sono riusciti ad allacciare nuovi scambi commerciali per l'esportazione di prodotti agroalimentari.²²⁷



I nove prodotti cinesi riconosciuti dall'Unione Europea²²⁸ sono: l'aglio IGP dello Jinxiang 金乡大蒜,²²⁹ il pomelo DOP del Guanxi 琯溪蜜柚,²³⁰ il tubero Ma Shan Yao IGP della contea del Lixian 麟县麻山药,²³¹ il tè Longjing a marchio DOP 龙井茶,²³² la mela dello Shaanxi a marchio DOP 陕

²²⁴ In merito al tema si veda supra, capitolo 1, paragrafo 1.9.

²²⁵ TORRIANI, Luigi, *La questione delle Dop e delle Igp cinesi*, in *Universofood* del 27 novembre 2012. <http://www.universofood.net/2012/11/27/la-questione-delle-dop-e-delle-igp-cinesi/>

²²⁶ WEN, Yu Min, 闻育旻, *Zhongguo yi dui 1192 ge chanpin shishi dili biao zhi baohu*, 中国已对1192个产品实施地理标志保护, (La Cina ha certificato a marchio IGP oltre 1192 prodotti), in *Chinanews.com* del 17 giugno 2011. <http://www.chinanews.com/cj/2011/06-17/3119866.shtml>

²²⁷ Ibidem.

²²⁸ TORRIANI, Luigi, *La questione delle Dop e delle Igp cinesi*, in *Universofood* del 27 novembre 2012. <http://www.universofood.net/2012/11/27/la-questione-delle-dop-e-delle-igp-cinesi/>

²²⁹ *Jinxiang Da Suan IGP*, 金乡大蒜 IGP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in *Qualigeo* del 1 novembre 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%87%91%E4%B9%A1%E5%A4%A7%E8%92%9C-igp/>

²³⁰ *Guanxi Mi You DOP*, 琯溪蜜柚 DOP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in *Qualigeo* del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E7%90%AF%E6%BA%AA%E8%9C%9C%E6%9F%9A-dop/>

²³¹ *Lixian Ma Shan Yao IGP*, 麟县麻山药 IGP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in *Qualigeo* del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E8%A0%A1%E5%8E%BF%E9%BA%BB%E5%B1%B1%E8%8D%AF-igp/>

²³² *Longjing Cha DOP*, 龙井茶 DOP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in *Qualigeo* del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%BE%99%E4%BA%95%E8%8C%B6-dop/>

西苹果,²³³ i vermicelli dello Longkou a marchio IGP 龙口粉丝,²³⁴ l'aceto IGP dello Zhenjiang Xiang Cu 镇江香醋,²³⁵ il gambero IGP Yancheng Long 盐城龙虾,²³⁶ la pesca DOP Pinggu 平谷大桃.²³⁷

Per quanto riguarda invece gli imballaggi, in Cina a differenza di altri stati non è obbligatorio che gli imballaggi a contatto diretto con il cibo siano certificati GMP, ma è obbligatorio il marchio Quality Safety 质量安全 per i produttori di imballaggi alimentari in carta o plastica. Le aziende che non sono posseggono il marchio QS non possono ottenere l'autorizzazione per avviare la produzione dalla AQSIQ. Questo certificato si ottiene previa domanda presso l'agenzia locale di AQSIQ, la quale dopo aver effettuato i dovuti controlli e audit, autorizzerà o meno il rilascio del certificato.²³⁸

2.4 Colture verdi e biologiche

In Cina si inizia a discutere di agricoltura biologica negli anni '90, a circa dieci anni di distanza dal suo sviluppo in occidente. La nascita del cibo biologico è stata una risposta naturale all'inquinamento dilagante nel paese provocato anche dall'uso di fertilizzanti e pesticidi nocivi, e l'espressione del desiderio di consumare alimenti sani.²³⁹ Si avverte il bisogno di tornare a prodotti sani, la voglia di cancellare l'immagine della Cina come un paese dal cibo nocivo, e il desiderio di

²³³ Shaanxi Ping Guo DOP, 陕西苹果 DOP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in Qualigeo del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%99%95%E8%A5%BF%E8%8B%B9%E6%9E%9C-dop/>

²³⁴ Longkou Fen Si IGP, 龙口粉丝 IGP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in Qualigeo del 30 ottobre 2010. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%BE%99%E5%8F%A3%E7%B2%89%E4%B8%9D-igp/>

²³⁵ Zhenjiang Xiang Cu IGP, 镇江香醋 IGP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in Qualigeo del 14 giugno 2012. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%95%87%E6%B1%9F%E9%A6%99%E9%86%8B-igp/>

²³⁶ Yancheng longxia IGP, 盐城龙虾 IGP, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in Qualigeo del 17 agosto 2012. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E7%9B%90%E5%9F%8E%E9%BE%99%E8%99%BE-igp/>

²³⁷ La pesca cinese "Pinggu datao" ottiene la DOP, nel Corriere ortofrutticolo del 12 novembre 2012. <http://www.corriereortofrutticolo.it/2012/11/12/la-pesca-cinese-pinggu-da-tao-ottiene-la-dop/>

²³⁸ YU, Cathy, *Food Contact Regulations in China*, in CRS Chemical Inspection and Regulation Service, Agosto 2014. http://www.cirs-reach.com/China_Chemical_Regulation/Food_Contact_Regulations_Food_Contact_Materials_in_China.html

²³⁹ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

abbattere le barriere per gli scambi commerciali.²⁴⁰ È quindi la sfiducia dei consumatori che ha portato allo sviluppo di un apparato normativo in materia di agricoltura biologica.²⁴¹ Questa fase è chiamata *Green Revolution* 绿色革命.²⁴² Il primo passo verso questa direzione è rappresentato dalla pubblicazione della *Green Food Certification* 绿色食品认证 ad opera del Ministero dell'Agricoltura Cinese (MOA) 中国农业部 e dalla fondazione nel 1992 del *China Green Food Development Centre* (CGFDC) 中国绿色食品发展中心拉。²⁴³

I prodotti certificati come “verdi” rappresentano una via di mezzo tra l'agricoltura convenzionale e quella biologica: il marchio tiene conto dell'impatto ambientale e per questo l'apporto di pesticidi e sostanze chimiche è minimo e strettamente regolato.²⁴⁴ Questa certificazione è di tipo volontario e aderendo ad essa si devono rispettare anche altri standard quali: qualità dei prodotti, *quality safety* per gli imballaggi, etichettatura, e lo standard di qualità ambientale.²⁴⁵ La certificazione *green food* garantisce sia il processo di produzione che il prodotto finale e può essere ottenuta per differenti produzioni: agricoltura, allevamento (*Green Eco-Certified Farming*),²⁴⁶ acquacolture e bevande. A vent'anni dalla nascita della certificazione, i cibi green vantano un largo consumo nel paese e gli enti certificatori sono presenti in molte provincie cinesi.²⁴⁷



²⁴⁰ SANDERS, Richard, A Market Road to Sustainable Agriculture? Ecological Agriculture, Green Food and Organic Agriculture in China, *Development and Change* 37(1), gennaio 2006, pag. 201.

²⁴¹ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

²⁴² SANDERS, Richard, A Market Road to Sustainable Agriculture? Ecological Agriculture, Green Food and Organic Agriculture in China, *Development and Change* 37(1), gennaio 2006, pag. 201.

²⁴³ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

²⁴⁴ Ibidem

²⁴⁵ International Trade Center, *Green food*, 中国有机产品认证, Standardsmap, 2015. http://search.standardsmap.org/assets/media/ChineseNationalOrganicProductsCertificationProgram/Chinese/AtAGlance_CN.pdf

²⁴⁶ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

²⁴⁷ International Trade Center, *Green food*, 中国有机产品认证, Standardsmap, 2015. http://search.standardsmap.org/assets/media/ChineseNationalOrganicProductsCertificationProgram/Chinese/AtAGlance_CN.pdf

I requisiti per ottenere l'etichetta green sono:

- Livello di inquinamento minimo nell'area di produzione,
- Presenza di residui metallici limitata alla irrigazione,
- L'acqua usata per la produzione deve rispettare gli standard nazionali,
- I fertilizzanti chimici usati devono rispettare le norme.²⁴⁸



La CGFDC si occupa di gestire e certificare la produzione verde a livello nazionale, sviluppa e controlla gli standard, attua ispezioni frequenti e monitora le aziende a cui ha rilasciato il certificato.²⁴⁹ Nel 1993 è entrata a far parte della *International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM) 国际有机农业运动联合会 con sede in Germania e ha diviso la certificazione green in due livelli qualitativi: A e AA. Il 4 aprile 2005

China's Environmental Protection Agency (SEPA) 中华人民共和国环境保护部 ha promosso il primo certificato di produzione biologica cinese 有机产品认证管理办法: da questo momento il grado di certificazione AA è entrato in linea con gli standard internazionali escludendo totalmente i pesticidi e i fertilizzanti sintetici dalla produzione.²⁵⁰

Dal 2008 il grado AA è stato sostituito con il marchio BIO, ovvero *organic food*. Attualmente esistono oltre 550 enti certificatori al mondo di cui la maggior parte concentrati in Asia.²⁵¹ Il regolamento dei cibi organici, come quello vigente in altre nazioni, è diviso in: produzione, trasformazione e gestione (artt. 1-25), etichettatura e marketing (artt. 26-30), penalità per chi viola i regolamenti (artt. 31-32).^{252 253} Questa certificazione, a differenza della precedente,



²⁴⁸ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

²⁴⁹ State Environmental Protection Administration, *Measures of the SEPA on the Administration of Organic Food Certification*, in Leggi Cinesi, del 27 aprile 2001. http://www.leggicinesi.it/view_doc.asp?docID=104

²⁵⁰ Ibidem.

²⁵¹ SANDERS, Richard, *A Market Road to Sustainable Agriculture? Ecological Agriculture, Green Food and Organic Agriculture in China*, *Development and Change* 37(1), gennaio 2006, pag. 201.

²⁵² State Environmental Protection Administration, *Measures of the SEPA on the Administration of Organic Food Certification*, in Leggi Cinesi, del 27 aprile 2001. http://www.leggicinesi.it/view_doc.asp?docID=104

²⁵³ Per approfondimento sui prodotti biologici, si veda sopra capitolo 1.

garantisce solo il processo di produzione.²⁵⁴

Un altro fattore molto rilevante legato a queste nuove tipologie di agricoltura è la retribuzione del lavoro.



In Cina c'era un grande divario tra gli stipendi degli agricoltori e quelli dei lavoratori urbani e questo portava molte persone al trasferimento. Con la rivoluzione verde la situazione cambia: fornendo un prodotto qualitativamente superiore rispetto alla media il prezzo sul mercato è superiore dal 10% al 50% e questo ovviamente fa aumentare gli stipendi degli agricoltori. Su 122 milioni di ettari di terreno destinati all'agricoltura, 10 milioni sono certificati "verdi" e 3 milioni sono usati per produzione organica. I 10 milioni di ettari sono divisi tra 5315 aziende con una varietà di 14,339 prodotti agroalimentari. Da questi terreni nascono 72 milioni di tonnellate di prodotti certificati. L'export dei prodotti certificati negli ultimi anni è aumentato del 40% annuo.²⁵⁵ La Cina nel 2013 ha esportato 246,000 tonnellate di prodotti biologici²⁵⁶ e in questi ultimi anni ha avuto un aumento costante del 40% annuo.

Durante il periodo di conversione di un terreno dalla produzione normale a quella biologica, gli agricoltori adoperano pratiche di coltivazione organica, ma non possono vendere i prodotti come tali perché il terreno ha bisogno di tempo per smaltire i residui di pesticidi e fertilizzanti chimici. I prodotti possono essere venduti come organici solo quando l'autorità competente dà l'autorizzazione. In media questo processo dura 2 o 3 anni a



²⁵⁴ China Food and Drug Administration, 国家食品药品监督管理总局令, Guójiā shípǐn yàopǐn jiāndū guǎnlǐ zǒngjú lìng, Misure di gestione e controllo per la commercializzazione dei prodotti agricoli, 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法, *Shiyong nongchanpin shichang xiaoshou zhiliang anquan jiandu guanli banfa*, in CFDA, 5 gennaio 2006. <http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1197/141320.html>

²⁵⁵ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

²⁵⁶ BEAUMONT, Warren, *Organic food in China set for huge growth*, in Organic & wellness news, 24 maggio 2015. <http://organicwellnessnews.com/en/organic-food-in-china-set-for-huge-growth/>

discrezione delle piantagioni e del tipo di terreno.²⁵⁷ Tuttavia, se vi sono evidenti prove che nei terreni in questione venivano usati solo fertilizzanti e pesticidi chimici concessi dalla legge, allora i



tempi possono ridursi leggermente, ma comunque avviare una produzione verde porta diversi ingenti costi. Per il rinnovo annuale dell'etichetta vengono prelevati dei campioni di prodotto e di terreno. In entrambi non devono esserci tracce di residui chimici di alcun tipo, l'acqua e l'aria devono avere un basso tasso di contaminanti e le sementi non devono essere trattate chimicamente o essere

geneticamente modificate (GMO).²⁵⁸

Le colture biologiche possono essere trattate solamente con pesticidi organici prodotti negli stessi campi. Nell'immagine si vede un composto di citronella e bicarbonato di sodio usato come insetticida e per proteggere le piante dalle malattie.²⁵⁹ La certificazione organica cinese e quella internazionalmente vigente non sono mutualmente riconosciute, per questo i prodotti certificati da qualsiasi ente internazionale, in caso di importazione, non sono riconosciuti come organici in Cina a meno che questi non abbiano ricevuto anche la certificazione della CGFDC. Al momento è stata concessa la licenza ad alcune aziende di diversi paesi, quali Canada, Francia e Australia di usare il logo BIO cinese.²⁶⁰ Per ottenere il riconoscimento l'azienda straniera interessata dovrà pagare tutte le spese agli ispettori cinesi che andranno in loco ad effettuare le ispezioni. Tali costi sono molto elevati e variano in base alla complessità delle ispezioni da attuare. In media il costo si aggira intorno ai €2,900 per prodotto.²⁶¹ Il mercato dei prodotti organici in Cina si è sviluppato in pochi anni e il paese si è ben presto classificato come quarto produttore al mondo dopo USA, Germania e

²⁵⁷ PALMER, Xz, *[In-Depth]: Organic Food In China*, in Smart Shanghai, 16 ottobre 2015. <http://www.smartshanghai.com/articles/wellbeing/organic-food-in-china>

²⁵⁸ Ibidem.

²⁵⁹ PALMER, Xz, *[In-Depth]: Organic Food In China*, in Smart Shanghai, 16 ottobre 2015. <http://www.smartshanghai.com/articles/wellbeing/organic-food-in-china>.

²⁶⁰ PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008, pagg. 48 - 52. gprints.org/14720/1/14720.pdf

²⁶¹ China - Britain business council, 英中贸易协会, *The Food & Beverage Market in China*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

Francia. La produzione si colloca principalmente nel Sichuan, Guizhou e nella Mongolia Interna.

La *Beijing Organic and Beyond Corporation* (OABC) 北京有机和其它公司 è stata fondata nel 2007 e ad oggi rappresenta la più grande agenzia cinese di servizi per la produzione organica. La OABC si impegna a promuovere gli scambi internazionali e allo stesso tempo gestisce diverse aziende agricole a Pechino, nello Shandong, Shanxi, Jiangxi, Jiangsu, Heilongjiang, e in Mongolia interna.²⁶² Nella categoria di prodotti più naturali rientrano anche quelli certificati come prodotti a zero inquinamento 无公害农产品, questi rappresentano la certificazione alimentare minima. Tale certificato garantisce che i prodotti siano coltivati in aree prive di residui chimico-industriali e che i fertilizzanti e pesticidi usati siano a norma di legge.²⁶³



国食健字G20070317

国家食品药品监督管理局批准

L'ultima tipologia di prodotti certificati in Cina è rappresentata dagli *Health food* 保健食品. Questa tipologia di alimenti ha un'origine antica nella cultura cinese. Si tratta di alcuni cibi che un tempo venivano usati come medicinali e che oggi invece vengono considerati curativi, ma non sostituti dei medicinali. I prodotti che oggi sono certificati *Health Food* possiedono delle proprietà organolettiche che fanno bene

all'uomo. Tali caratteristiche devono essere scientificamente dimostrate.²⁶⁴

Nel corso degli ultimi anni sono stati fatti diversi passi in avanti nello sviluppo e nella produzione a zero inquinamento 无公害农产品, prodotti verdi 绿色食品, organici 有机农产品 e IGP 农产品地理标志. La promozione passa per diverse fasi:



²⁶² HEINZE, Karin, *China – one of the top 4 organic markets worldwide*, in *Organic-market* del 26 luglio 2016. <http://organic-market.info/news-in-brief-and-reports-article/china-one-of-the-top-4-organic-markets-worldwide.html>

²⁶³ Ibidem.

²⁶⁴ ZHANG, Liwei, 张李伟, ZHAO, Hongjing, 赵洪静, BAI, Hong, 白鸿, WAN, Chao, 宛超, *Zhongguo baojian shipin falu fagui tixi fazhan yu xianzhuang yanjiu*, 中国保健食品法律法规体系发展与现状研究, (Sviluppo e ricerca del sistema legale dei prodotti health food in Cina), *Zhongguo shipi weisheng zazhi*, 中国食品卫生杂志, (Chinese Journal of Food Hygiene), 2008. http://www.zgspws.com/zgspwszz/ch/reader/create_pdf.aspx?file_no=200803113&year_id=2008&quarter_id=3&falg=1

1. Enfasi sull'importanza dello sviluppo di prodotti non nocivi all'uomo:

- La quinta sessione plenaria della diciottesima assemblea dell'ANP del 2016 ha promosso lo sviluppo sostenibile, verde e condivisibile sul piano nazionale che possa ridurre i rischi di agenti inquinanti nella produzione. Si richiede maggiore rigore nei controlli al fine di avere una produzione ecosostenibile. L'obiettivo è di far sviluppare nella popolazione una "cultura verde".²⁶⁵
- Qualità e efficienza del settore agricolo. Bisogna puntare su: sviluppo su larga scala, produzione standardizzata e gestione industriale aumentando efficacemente la qualità dei singoli prodotti agricoli e la loro competitività sul mercato. Allo stesso tempo bisogna promuovere l'agricoltura attraverso l'attuazione di nuove riforme strutturali e l'introduzione di tecniche agricole all'avanguardia. Inoltre l'efficienza del reddito degli agricoltori e la riduzione della povertà hanno un ruolo importante nella promozione di questo piano di sviluppo.²⁶⁶
- Lo sviluppo di questi standard sono essenziali per garantire la sicurezza alimentare al popolo cinese. Bisogna promuovere il consumo di questi prodotti.
- Promuovere la standardizzazione dei prodotti, del management e dei controlli degli input, innalzando il livello qualitativo e di controllo lungo tutto la filiera.²⁶⁷

2. Come procedere:

- Idee per lo sviluppo. Implementare alla lettera quanto stabilito dalla quinta sessione plenaria dell'assemblea dell'ANP (attraverso l'innovazione diffondere il consumo e la produzione di prodotti verdi su larga scala usando una produzione standardizzata per lo sviluppo sostenibile). Una produzione alimentare sana e sostenibile a livello ambientale non giova solo alla salute dei consumatori ma anche al benessere degli agricoltori. Le produzioni più sicure hanno un costo di vendita maggiore e questo porta ad un aumento dei salari e di conseguenza ad un maggiore benessere per i contadini. Inoltre con le

²⁶⁵ ZHONG, He Bu, *Nongye bu guanyu tuijin "sanpin yi biao" chixu jiankang fazhan de yijian*, 农业部关于推进“三品一标”持续健康发展的意见, (Opinioni del Ministero dell'agricoltura sulla promozione sostenibile e salutare dei “tre prodotti, uno standard”), in COFCC, 12 maggio 2016. http://www.ofcc.org.cn/index.php?optionid=676&auto_id=1236

²⁶⁶ Ibidem.

²⁶⁷ Ibidem

certificazioni IGP si tutelano le produzioni regionali valorizzando l'ecosistema locale e si soddisfa la domanda di beni naturali.²⁶⁸

- Principi generali. Attuare rigidi e frequenti controlli di qualità e tenerli in costante aggiornamento al fine di renderli più efficienti. Formare i dipendenti al rigore nel processo di lavorazione e provvedere a severe sanzioni nel caso non rispettino il disciplinare di produzione; in questo modo si dà credibilità ai marchi. Nella seconda fase bisogna organizzare la produzione in base alle risorse locali. Incentrandosi sui punti di forza delle singole aree si può migliorare la produzione, incrementarla ed avere buoni risultati con meno sforzi esterni. Infine il governo si impegna a collaborare e investire per sviluppare le condizioni di lavoro più favorevoli per la produzione organica.²⁶⁹

3. Obiettivi dello sviluppo:

- Lo Stato vuole raggiungere questi obiettivi in 5 anni dando così maggiore stabilità al mercato biologico e non. L'obiettivo è quello di aumentare la produzione dei prodotti organici, BIO e IGP di almeno il 6% annuo. Il 40% del terreno destinato alle colture verdi viene esaminato costantemente e il 98% dei prodotti ricavati viene certificato e tracciato 产品可追溯.²⁷⁰
- Migliorare la revisione delle leggi, rendere più efficiente e veloce il processo di monitoraggio e revisione delle specifiche tecniche dei disciplinari di produzione dei prodotti certificati, far comprendere ai produttori seriamente l'importanza della valutazione, comprensione e prevenzione dei rischi, effettuare controlli e campionature più frequenti per tenere un costante monitoraggio della produzione, istituire un'etichettatura più severa sui prodotti biologici e identificare quali prodotti siano effettivamente provenienti da campi *pollution-free*.²⁷¹
- Dare importanza allo sviluppo dei brand e alla pubblicità, fare dei marchi che producono organico dei leader del settore agricolo, diffondere delle guide per avviare a gestire una produzione biologica certificata, sviluppare maggiori piattaforme online di vendita,

²⁶⁸ ZHONG, He Bu, *Nongye bu guanyu tuijin "sanpin yi biao" chixu jiankang fazhan de yijian*, 农业部关于推进“三品一标”持续健康发展的意见, (Opinioni del Ministero dell'agricoltura sulla promozione sostenibile e salutare dei “tre prodotti, uno standard”), in COFCC, 12 maggio 2016. http://www.ofcc.org.cn/index.php?optionid=676&auto_id=1236

²⁶⁹ Ibidem.

²⁷⁰ Ibidem.

²⁷¹ Ibidem.

partecipare a fiere nazionali e internazionali e crearsi una posizione di fiducia anche nel mercato internazionale, sfruttare televisione e cinema per dare visibilità ai prodotti certificati.²⁷²

- Promuovere riforme e innovazione nel settore. Grazie alle *National Modern Agriculture Demonstration Zone* 国家现代农业示范区 i prodotti naturali dovrebbero riuscire ad inserirsi ancor prima in una maggiore fetta del mercato cinese e accelerare così il processo di conversione a metodi di agricoltura naturali su larga scala. Grazie a questi nuovi standard (*green food*, organico e *hazard-free*) il livello di sicurezza alimentare complessivo in Cina è aumentato notevolmente. I prodotti coltivati senza fertilizzanti chimici hanno bisogno di sistemi specifici per evitare la contaminazione dai campi vicini e mantenere l'alto standard qualitativo.²⁷³
- Rafforzare le capacità di lavoro di gruppo. Il lavoro dell'agricoltore si basa sulla cooperazione con altre persone: se manca la fiducia, o un piano condiviso e ben specifico per quanto riguarda la produzione verde, è impossibile raggiungere degli standard qualitativi elevati. Bisogna, quindi, investire sulla formazione dei collaboratori e allo stesso tempo mantenere un forte rigore nei controlli lungo tutta la filiera.²⁷⁴ Affidarsi periodicamente a visite e controlli di esperti del settore per innalzare sempre più il livello qualitativo e l'efficienza nella produzione.
- Aumentare il supporto del governo. C'è bisogno che queste produzioni agricole ricevano dei maggiori fondi governativi per sviluppare al meglio il settore. Bisogna implementare dei progetti pilota ad hoc per sperimentare sempre nuove forme di agricoltura.²⁷⁵

Lo sviluppo di queste agricolture è il centro di interesse del settore agricolo del paese, ma necessita di un apporto tecnologico. Il governo dovrebbe dare il via ad aree agricole totalmente nuove e iniziare lì un'agricoltura naturale, sostenibile ma moderna, che disponga di tutte le tecnologie

²⁷² ZHONG, He Bu, *Nongye bu guanyu tuijin "sanpin yi biao" chixu jiankang fazhan de yijian*, 农业部关于推进“三品一标”持续健康发展的意见, (Opinioni del Ministero dell'agricoltura sulla promozione sostenibile e salutare dei “tre prodotti, uno standard”), in COFCC, 12 maggio 2016. http://www.ofcc.org.cn/index.php?optionid=676&auto_id=1236

²⁷³ Ibidem.

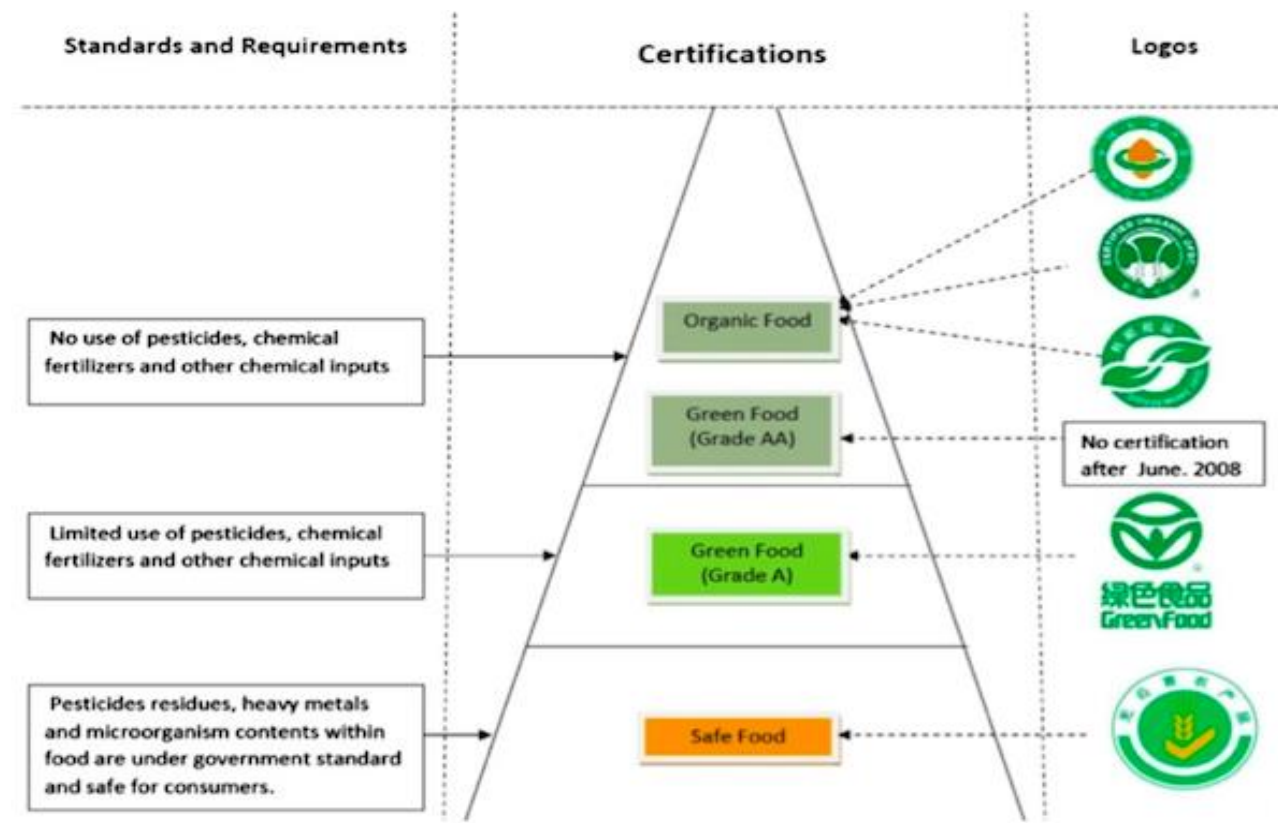
²⁷⁴ Ibidem.

²⁷⁵ Ibidem.

necessarie per lavorare al meglio.²⁷⁶

La direttrice di BIOfarm afferma che nel resto del mondo le persone acquistano prodotti organici per fare la scelta più ecosostenibile, mentre in Cina c'è la necessità di acquistare questi prodotti per avere la sicurezza su quello che si consuma e quindi per evitare residui chimici. La BIOfarm è una azienda certificata che si impegna dal 2006 a trasmettere ai giovani cinesi l'importanza di questa agricoltura, organizzando dei tirocini e fattorie didattiche.²⁷⁷ Già nel 2014 risultava che l'80% della popolazione cinese era insoddisfatta della produzione alimentare locale. Per rispondere alla sfiducia di molti consumatori sulla veridicità dei prodotti biologici la CNCA ha creato degli apposti adesivi con codici numerici da apporre ad ogni lotto di prodotto.²⁷⁸

Questi codici sono pressoché impossibili da replicare. Il codice è composto da 17 cifre: le prime tre rappresentano il numero di identificazione dell'ente che ha rilasciato il certificato, le seguenti due cifre indicano l'anno e le restanti 12 vengono create per ogni lotto e possono essere inserite ne sito



²⁷⁶ ZHONG, He Bu, *Nongye bu guanyu tuijin "sanpin yi biao" chixu jiankang fazhan de yijian*, 农业部关于推进“三品一标”持续健康发展的意见, (Opinioni del Ministero dell'agricoltura sulla promozione sostenibile e salutare dei “tre prodotti, uno standard”), in COFCC, 12 maggio 2016. http://www.ofcc.org.cn/index.php?optionid=676&auto_id=1236

²⁷⁷ Ibidem.

²⁷⁸ Ibidem.

del CNCA per vedere le informazioni sulla tracciabilità del prodotto (in alternativa è possibile scansionare il QR code apposto sulla medesima etichetta). Se il consumatore si rende conto che le informazioni sull'etichetta non combaciano con quelle sul sito è tenuto ad informare direttamente la CNCA.²⁷⁹ Tuttavia in molti allevamenti biologici vengono usati, senza dichiararlo, pesticidi e fertilizzanti chimici più leggeri. Inoltre ci sono diversi ristoranti che si professano come biologici, ma che non hanno le dovute certificazioni e non sono trasparenti riguardo le materie prime usate. Vendere prodotti come organici senza la dovuta certificazione è illegale, tuttavia spesso si tende a chiudere un occhio, poiché in Cina questa mentalità non è ancora largamente diffusa.²⁸⁰ Nella tabella vediamo riassunti i gradi di sicurezza degli alimenti con le relative certificazioni.

In Cina si avverte l'urgenza di un ritorno ad un clima e ad una alimentazione più sana, tuttavia non tutti se ne rendono conto. Molte persone acquistano prodotti biologici perché li vedono come prodotti di lusso e che quindi danno il senso di appartenenza ad una classe benestante. Tanti non si rendono conto dell'importanza di mangiare prodotti naturali che fanno bene non solo a chi li consuma, ma all'intero ecosistema fino a quando non vedono con i loro occhi la differenza tra un campo di coltivazione organica ed uno non certificato.²⁸¹ Fortunatamente nelle nuove generazioni di cinesi si sta sviluppando una maggiore consapevolezza nei confronti di questi argomenti, ed è per questo che il consumo e la produzione di prodotti BIO in Cina è aumentata notevolmente negli ultimi anni; i giovani cinesi sono sempre più consci che acquistare prodotti certificati significa vivere meglio, sentirsi meglio e tutelare maggiormente la propria salute. Inoltre in questo modo promuovono la riduzione dell'inquinamento perché non acquistano prodotti coltivati con fertilizzanti chimici.²⁸²

Con l'introduzione dei prodotti organici nell'e-commerce diventa anche più facile acquistare questa tipologia di prodotti. Bisogna notare però che i cinesi non hanno molta fiducia nei prodotti certificati BIO a causa dei frequenti scandali alimentari, ma li acquistano pensando che almeno la

²⁷⁹ PALMER, Xz, *[In-Depth]: Organic Food In China*, in Smart Shanghai, 16 ottobre 2015. <http://www.smartshanghai.com/articles/wellbeing/organic-food-in-china>

²⁸⁰ Ibidem.

²⁸¹ HALL, Casey, *China's organic food boom driven by personal, rather than environmental, concern*, Post magazine, 23 gennaio 2016. <http://www.scmp.com/magazines/post-magazine/health-beauty/article/1903395/chinas-organic-food-boom-driven-personal>

²⁸² Ibidem.

qualità sia superiore a quella riscontrata mediamente negli alimenti.²⁸³ L'80% della popolazione cinese è preoccupata per la qualità della propria alimentazione. Molto spesso le FDA estere rifiutano i prodotti alimentari e non provenienti dalla Cina perché non conformi agli standard di sicurezza nazionali. In base ai dati raccolti dalla *U.S. Department of Agriculture (USDA)* 美国农业部, i consumatori cinesi sono disposti a pagare un prezzo 10 volte superiore per avere della carne allevata in modo organico, e da 5 a 10 volte di più per gli ortaggi organici.²⁸⁴ Secondo i dati raccolti nel 2015 dal *China's Ministry of Land and Resources* 中国国土资源部, il 16% dei campioni di acque provenienti dalle sorgenti risulta inquinato a tal punto da non essere potabile. Inoltre, in base ai controlli fatti dalla *China's Ministry of Environmental Protection and Ministry of Land Resources* 环境保护部和国土资源部, un quinto dei territori destinati all'agricoltura è inquinato.²⁸⁵ Molto spesso vengono usate a scopo di lucro etichette fraudolente su prodotti non biologici. Dato che i costi di certificazione sono elevati, molti produttori non fanno la domanda annuale per il rinnovo e continuano ad usare la vecchia etichetta con la licenza scaduta; mentre altri produttori semplicemente copiano le etichette dei prodotti certificati verdi o organico. Il Centro di Certificazione Organica Cinese (COFCC) controlla solo il 30% della produzione mentre è compito degli enti privati NGO controllare il resto della produzione, sotto la giurisdizione del CNCA.²⁸⁶

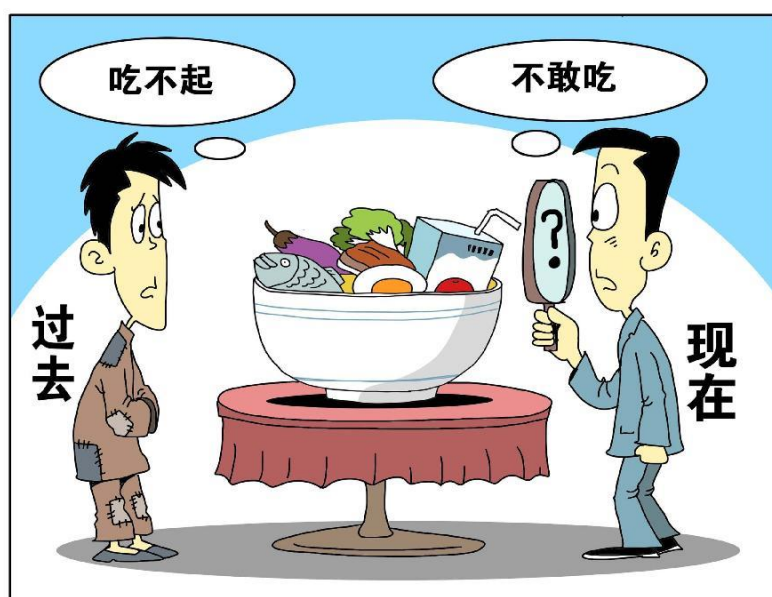
²⁸³ HALL, Casey, *China's organic food boom driven by personal, rather than environmental, concern*, Post magazine, 23 gennaio 2016. <http://www.scmp.com/magazines/post-magazine/health-beauty/article/1903395/chinas-organic-food-boom-driven-personal>

²⁸⁴ LUO, Irene, *5 Reasons You Shouldn't Trust 'Organic' From China*, China-US news, Epoch Times, 26 luglio 2015. <http://www.theepochtimes.com/n3/1612468-5-reasons-you-shouldnt-trust-organic-from-china/>

²⁸⁵ Ibidem.

²⁸⁶ Ibidem.

2.6 Problematiche persistenti



从“吃不起”到“不敢吃”

新华社发 朱慧卿 作

Tutti coloro che si avvicinano allo studio della cultura cinese si rendono ben presto conto che quando si parla di questo popolo c'è sempre una discrepanza tra quanto è stabilito da leggi e regolamenti e quanto invece viene implementato. Questo si nota in particolar modo quando si tratta di norme legislative importate dall'Occidente e le norme di sicurezza alimentare di certo non

rappresentano un'eccezione. Nonostante i consumatori siano piacevolmente sorpresi dal grado di controllo sulla filiera alimentare europea e sperano che anche in Cina si possano raggiungere questi standard, allo stesso tempo chi lavora in questo ambito non applica con scrupolosità quelle norme che sono entrate già in vigore nel Paese.²⁸⁷ Un esempio molto recente è quello del macello di Dongguan. Nel corso di un controllo a sorpresa nel mese di novembre 2016, gli ispettori hanno effettuato i controlli in due giorni: nel primo hanno finto di essere acquirenti e hanno osservato gli addetti alla sicurezza alimentare, nel secondo giorno invece hanno dichiarato la loro identità e hanno effettuato tutte le verifiche di routine. Dall'ispezione è emerso che quasi la totalità della carne macellata non era soggetta a controlli sanitari e non era sottoposta al periodo di quarantena.²⁸⁸ I controllori hanno osservato che all'arrivo degli animali da macello nel mattatoio gli addetti ai controlli non hanno operato alcun accertamento sulle condizioni del bestiame. Così la maggior parte

²⁸⁷ China-Belgium Alliance, *Shipin anquan zai Ouzhou, youqi Biishi daodi you duo yange? Kan wan xia si ni!* Quanto sono rigidi i controlli sulla sicurezza alimentare in Europa e in particolare in Belgio? Ne sarete sorpresi! 食品安全在欧洲, 尤其比利时到底有多严格? 看完吓死你! in NDTTV del 18 maggio 2015. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2015/05/18/a1197710.html>

²⁸⁸ LI, Ruoyu, I periodi di quarantena per la carne nel macello di Dongguan non vengono sempre rispettati e prodotti non sempre conformi si immettono nel mercato di Shenzhen e in altre zone, 东莞屠宰场“检疫合格章”随便盖未检羊肉流入深圳等地, Dongguan tuzai chang “jianyi hege” zhangsuibian gai wei jian yangrou liuru shenzhen deng di, 3 novembre 2016. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2016/11/04/a1294817.html>

degli animali non veniva marcata oppure ciò avveniva senza che fossero stati prima controllati. Gli impiegati del macello si sono giustificati dicendo che con l'arrivo del freddo i cinesi aumentano notevolmente il consumo di carne, in particolare di montone, e che se loro effettuassero tutti i controlli non riuscirebbero a stare nei tempi di consegna della merce. Così la carne non controllata veniva venduta non solo nella zona di Dongguan, ma anche distribuita nel Guangdong, Huizhou e Shenzhen.²⁸⁹

Un altro esempio è rappresentato dai molteplici venditori di cibo da strada che sono sprovvisti di licenza e che operano con standard di sicurezza alimentare pressoché nulli.²⁹⁰ Non è un caso quindi che in Cina, solo nel 2015, siano venute a mancare oltre 10 mila persone per intossicazione alimentare 食物中毒.



Inoltre, nel paese, c'è un tasso molto alto di inquinamento da fertilizzanti, poiché questi vengono usati dagli agricoltori e dagli allevatori in quantità molto superiore a quelle consentite dalla legge. La Cina consuma il 35% dei fertilizzanti prodotti al mondo, che è uguale alla somma delle quantità usate da Stati Uniti e India messi insieme.²⁹¹ Alla base dell'insicurezza alimentare persistente troviamo una regolamentazione insufficiente e soprattutto la mancanza di un meccanismo di

²⁸⁹ LI, Ruoyu, I periodi di quarantena per la carne nel macello di Dongguan non vengono sempre rispettati e prodotti non sempre conformi si immettono nel mercato di Shenzhen e in altre zone, 东莞屠宰场“检疫合格章”随便盖未检羊肉流入深圳等地, Dongguan tuzai chang “jianyi hege” zhangsuibian gai wei jian yangrou liuru shenzhen deng di, 3 novembre 2016. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2016/11/04/a1294817.html>

²⁹⁰ LIU, Xuan, Xiao Rong: l'anziano dei pancakes di Shanghai VS la bimba della limonata americana, 晓容: 上海葱油饼老伯 VS 美国柠檬水女孩, Xiao rong: Shanghai cong youbing laobo VS meiguo ningmeng shui nuhai, in NDTTV del 29 settembre 2016. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2016/09/30/a1289111.html>

controllo coordinato e sicuro. Gli sforzi che il governo ha fatto per applicare le norme di sicurezza non sono ancora sufficienti per garantire dei prodotti sani al popolo cinese. È necessario che le norme vigenti siano effettivamente implementate, con maggiori controlli sulla produzione e sui fornitori stessi. Quante persone



dovranno ancora venire a mancare prima che ci siano evidenti cambiamenti? Sono stati fatti degli studi sulla percezione della sicurezza alimentare da parte dei consumatori e sulla scelta dei prodotti da acquistare. Da questi è emerso che solo chi ha un grado di studio superiore, nella fase di acquisto, controlla l'etichetta, cerca dei prodotti salutari e controlla che abbiamo le certificazioni necessarie.²⁹² Quindi si evince una grande asimmetria informativa tra le persone con un basso grado di istruzione.

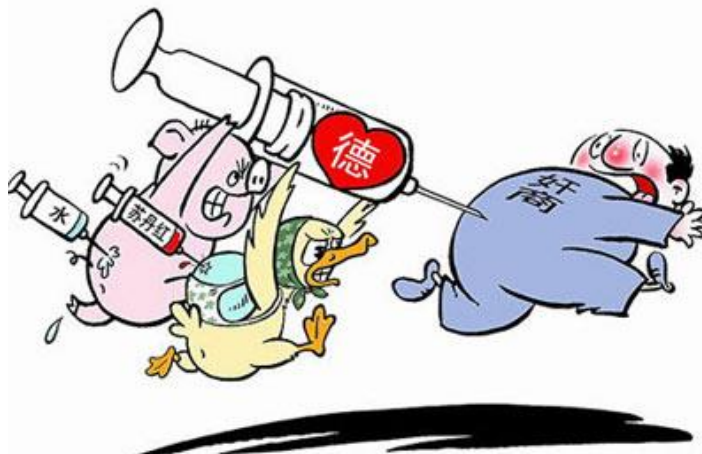
È necessario che il governo cinese si adoperi per far conoscere i rischi per la salute derivanti da prodotti non sicuri, che comunichi quali sono i prodotti nocivi in circolazione e soprattutto che insegni a tutti i consumatori a riconoscere i prodotti certificati. Allo stesso tempo il governo dovrebbe attuare una politica di controlli molto più stringente verso tutti gli agenti della filiera alimentare e far sì che il concetto di sicurezza alimentare entri a far parte della cultura cinese. Complice dei vari casi di insicurezza alimentare è il boom economico che ha vissuto la Cina, il quale ha fatto sì che proliferassero piccoli negozianti e produttori in nero che ovviamente non rispettano gli standard sanitari. Questo ha portato a vari incidenti alimentari, che però sono da considerarsi solo la punta dell'iceberg.²⁹³

²⁹¹ ZHANG, Li, ZHAO, 专家: 2015 年中国毒食品致死上万人, Yun, Zhuanjia: 2015 Nian zhongguo du shipin zhisi shang wan ren, Speciale: nel 2015 sono morte milioni di persone a causa di intossicazioni alimentari, in NDTV del 5 ottobre 2016. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2016/10/06/a1289873.html>

²⁹² SONG, Guangxing e TIAN, Tian, *Study on China's Food Safety Issues and Supervision Platform Based on Credit Management*, in Atlantis Press, 2012, pagg. 323 - 326. www.atlantispress.com/php/download_paper.php?id=2911

²⁹³ Ibidem.

È vero che in Cina sono stati scoperti tanti prodotti nocivi come il latte alla melamina, prodotti trattati con il colorante della Sudan Red o ancora l'olio di capelli, ma è vero anche che in questo paese manca tuttora la concezione di produzione sana; si guarda molto ai profitti, come ad esempio le imprese che comprano “il riso per operai”²⁹⁴ che è altamente nocivo, e si



tiene poco conto delle conseguenze. Anche nei casi in cui ci sono stati gravi conseguenze, come ad esempio delle malformazioni nei bambini, il governo inizialmente ha offerto sostegno alle persone coinvolte e attuato delle sanzioni contro le aziende incriminate, ma, appena la stampa si è concentrata su altre vicende, lo Stato ha smesso di offrire le dovute cure e il supporto necessario.²⁹⁵

Con il sempre più veloce sviluppo di additivi e nuovi prodotti chimici lo stato cinese non riesce a mantenere il passo degli stati europei e questo porterà a rischi alimentari sempre maggiori fintanto che il livello di preparazione degli ispettori e gli investimenti fatti per i controlli non saranno adeguati allo stadio di sviluppo del paese. Lo Stato dovrebbe puntare quindi sulla promozione della consapevolezza della responsabilità sociale delle imprese.²⁹⁶

2.7 Cambiamento della tipologia di spesa dei cinesi

I vari scandali alimentari che si sono susseguiti nell'ultimo decennio hanno evidenziato le lacune del sistema cinese nel gestire situazioni di rischio per la salute dei consumatori. La situazione di

²⁹⁴ Con il termine “riso per operai” si fa riferimento a partite di riso ormai scadute da anni che sono messe in vendita per le aziende. Questo riso ha un forte odore di muffa e presenta un colore giallastro. Prima di essere usato viene messo in ammollo e strofinato per ridurne il forte odore e per far riacquistare un colore biancastro. Questo riso inoltre molto spesso viene servito anche nelle mense scolastiche in questo presenta un costo di vendita molto inferiore rispetto al riso normale. Il problema è che questo “riso per contadini” è altamente tossico poiché produce l'aflatossina che una volta ingerita produce gravi problemi al fegato e può portare anche al tumore dello stesso. Per approfondire si veda: ZHOU, Qing, *La sicurezza alimentare in Cina*, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 163 – 165.

²⁹⁵ ZHOU, Qing, *La sicurezza alimentare in Cina*, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 176 – 178.

²⁹⁶ SONG, Guangxing e TIAN, Tian, *Study on China's Food Safety Issues and Supervision Platform Based on Credit Management*, in Atlantis Press, 2012, pagg. 327 - 333. www.atlantispress.com/php/download_paper.php?id=2911

sfiducia verso i produttori e distributori alimentari, insieme all'innalzamento dello standard qualitativo di vita dei cinesi, ha portato i consumatori a guardare verso altri mercati, portando all'inserimento di prodotti occidentali nella dieta cinese. I prodotti importati sono sempre maggiori e acquistarli è diventato sempre più facile. I consumatori cinesi che hanno la possibilità di viaggiare spesso in altri paesi si sono ormai sempre più orientati verso una nuova tipologia di spesa che rispecchi degli standard ben precisi.²⁹⁷

- Fiducia nel sistema di controllo qualità,
- Integrità delle materie prime,
- Alto livello qualitativo,
- Buoni valori nutrizionali,
- Consumo di alimenti e bevande salutari,
- Freschezza.²⁹⁸

EU28 agri-food exports to ...	cumulative data: 12 month period					monthly data				
	PARTNER/PERIOD (million Euro) source: COMEXT	Rank 2015/16	Apr14- Mar15	Apr15- Mar16	Difference Apr15 - Mar16 to Apr14 - Mar15		Mar. 2015	Mar. 2016	Difference Mar 16 to Mar 15	
			mio €	mio €	mio €	%	mio €	mio €	mio €	%
Extra-EU28			124 064	128 810	4 746	3,8	11 871	11 300	-571	-4,8
China	2		8 024	10 673	2 649	33,0	851	952	100	11,8
Ukraine	22		1 540	1 406	-135	-8,7	123	162	39	31,5
Jordan	33		693	813	120	17,3	51	79	28	56,0
Cambodia	91		60	129	68	113,1	8	36	28	357,2
Russia	4		7 748	5 536	-2 212	-28,5	466	492	26	5,6
Mexico	21		1 167	1 412	245	21,0	101	122	21	21,1
Australia	13		2 564	2 860	296	11,6	212	232	20	9,3
United Arab Emirates	11		2 766	3 083	317	11,5	240	257	17	6,9
Israel	18		1 286	1 536	250	19,5	123	136	13	10,8
Sri Lanka	98		71	103	31	44,0	8	17	9	120,4
Switzerland	3		7 303	7 654	351	4,8	731	703	-28	-3,9
United States of America	1		17 118	19 735	2 617	15,3	1 687	1 657	-30	-1,8
Bangladesh	65		265	247	-18	-6,7	49	18	-31	-63,9
Angola	36		1 153	763	-390	-33,8	79	35	-44	-55,2
Libya	26		1 125	1 031	-94	-8,4	117	52	-65	-55,6
Saudi Arabia	6		3 963	4 829	866	21,8	509	442	-67	-13,1
Algeria	12		3 570	2 987	-583	-16,3	318	240	-78	-24,5
Thailand	25		1 157	1 090	-67	-5,8	207	91	-115	-55,7
Egypt	16		2 176	2 037	-139	-6,4	313	195	-117	-37,6
Hong Kong	8		4 881	4 046	-815	-16,8	535	296	-239	-44,7
<i>other countries</i>			55 453	56 840	1 387	2,5	5 144	5 086	-58	-1,1

²⁹⁷ *The Food & Beverage Market in China*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

²⁹⁸ *The Food & Beverage Market in China*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

Proprio perché tutte queste caratteristiche siano rispettate e per avere la sicurezza che i beni siano sicuri e privi di agenti inquinanti, il mercato del cibo e bevande cinese sta importando sempre di più dall'Occidente. Questa tendenza ovviamente è possibile grazie all'aumento della capacità di spesa. Sono in particolare le nuove generazioni di genitori ad orientarsi verso i prodotti alimentari europei soprattutto per quanto riguarda il latte in polvere ed altri alimenti per la prima infanzia (la Cina è il quarto paese al mondo con il maggior consumo di latte in polvere).²⁹⁹

Andando più nello specifico vediamo dagli ultimi dati della Commissione Europea che nel mese di marzo 2016, rispetto all'anno precedente, le esportazioni di beni alimentari europei in Cina sono aumentate dell'11,8%, raggiungendo in questi 12 mesi un fatturato pari a 10,7 miliardi di euro, segnando così un aumento del del 33%.³⁰⁰ Da gennaio ad agosto 2016 inoltre si è segnalato un grande aumento anche nell'esportazione dei vini: in questi otto mesi la Cina ha importato vini per un valore di 1,4 miliardi di euro (+24%) e con un grande aumento in particolare della domanda dei vini italiani (+30,4%).³⁰¹ Si è registrato anche un notevole incremento (+30,1%) nelle importazioni di formaggi, principalmente freschi³⁰² provenienti da: Nuova Zelanda (51%), Australia (22%), Stati Uniti (9%), Francia (4%) e Italia (3%).³⁰³ Per tranquillizzare i consumatori nel febbraio 2016 sono stati firmati due accordi per garantire i requisiti fitosanitari e la protezione dei marchi certificati³⁰⁴ per l'importazione di oli d'oliva e agrumi.³⁰⁵ L'Italia vorrebbe raggiungere un volume di esportazioni di agrumi in Cina per 50 miliardi di euro, ma questo sarà possibile solo se verranno effettuati controlli in dogana sull'autenticità dei prodotti, frenando così il fenomeno dell'*Italian*

²⁹⁹ Ibidem.

³⁰⁰ EUROPEAN COMMISSION – Export agroalimentare UE: boom Cina, Commissione Europea, del 24 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/european-commission-export-agroalimentare-ue-boom-cina/?lang=>

³⁰¹ SCARCI, Emanuele, *Vino, super performance in Cina*, In Il Sole 24ore – focus food, via Qualivita, 16 novembre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/11/20161115_RS_SOLE-24-ORE.pdf

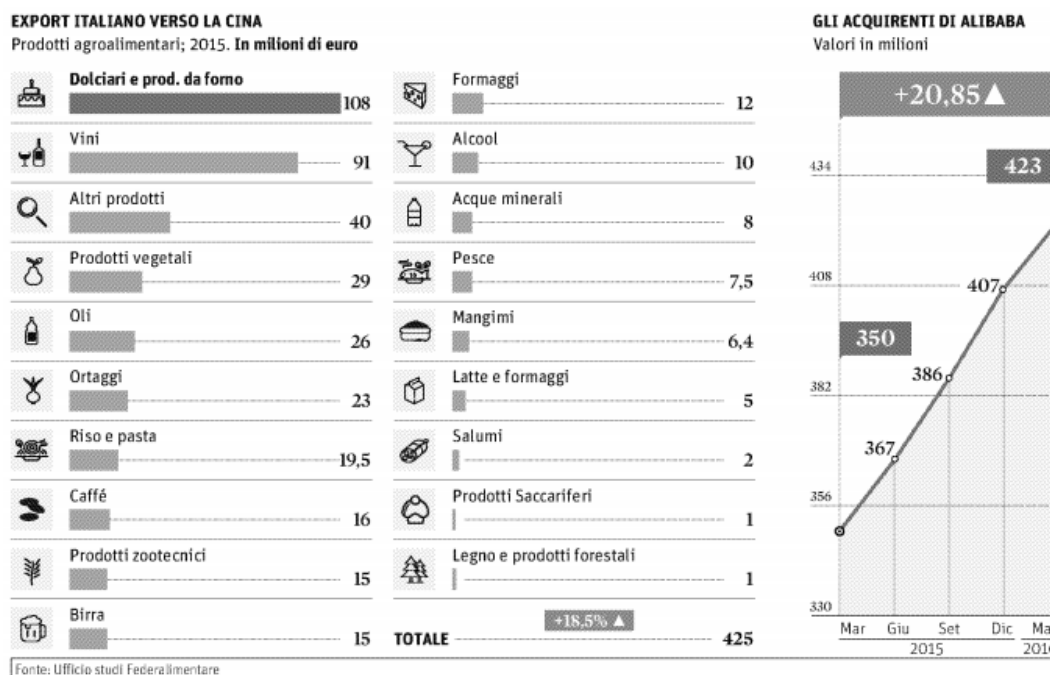
³⁰² Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP apre la strada alla tutela delle IG in Cina, in Vicenzatoday, via Qualivita, del 16 novembre 2016. <http://www.vicenzatoday.it/economia/il-consorzio-tutela-formaggio-asiago-apre-la-strada-alla-tutela-delle-dop-in-cina.html>

³⁰³ Formaggi, aumenta l'export extra-Ue e ad agosto l'Italia fa «boom» in Cina, in Il Sole 24 Ore – Agrisole, via Qualivita, del 21 ottobre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/10/2011021_RS_AGRISOLE.pdf

³⁰⁴ Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP apre la strada alla tutela delle IG in Cina, in Vicenzatoday, via Qualivita, del 16 novembre 2016. <http://www.vicenzatoday.it/economia/il-consorzio-tutela-formaggio-asiago-apre-la-strada-alla-tutela-delle-dop-in-cina.html>

³⁰⁵ L'alimentare italiano comincia a fare sistema, via Qualivita, fonte Il Sole 24 Ore – Impresa, del 4 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/lalimentare-italiano-comincia-a-fare-sistema/?lang=>

sounding.³⁰⁶ ³⁰⁷ Dalla ricerca effettuata dall'Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria (ASSICA) emerge che i prodotti Made in Italy rappresentano per i consumatori stranieri una garanzia di sicurezza e qualità, non a caso l'Italia ha esportato nel 2015 carni per un valore di 1,35 miliardi di euro in Cina;³⁰⁸ nell'intero mercato asiatico le esportazioni agroalimentari hanno fatturato un totale di 21 miliardi di euro di cui il 50% è rappresentato da pasta, vino e formaggi.³⁰⁹ Inoltre con l'apertura della Cina alle importazioni italiane di carne suina, materia grassa e frattaglie si prospetta solo nella fase iniziale un fatturato di circa 50 milioni di



euro.³¹⁰ Per quanto riguarda le bibite invece lo scenario è sempre positivo: il mercato del vino è aumentato in dieci anni del 300%, arrivando ad un fatturato nel 2015 pari a 1.84 miliardi di euro a

³⁰⁶ L'*Italian sounding* consiste nell'attribuire ad un prodotto un marchio il cui nome l'Italia; il fenomeno interessa prodotti realizzati all'estero i quali generano confusione nei consumatori. Per ulteriori informazioni, si veda: MARZULLI, Nicola, *Il significato di "Italian Sounding"*, in Marchi e Brevetti, del 19 ottobre 2015. <http://ufficiomarchibrevetti.it/2015/10/il-significato-di-italian-sounding/>

³⁰⁷ FATIGUSO, Rita, *Via all'export di agrumi in Cina*, fonte Il Sole 24 Ore, via Qualivita, del 29 gennaio 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/01/20160129_RS_IL-SOLE-24-ORE_CINA.pdf

³⁰⁸ *Gli italiani vogliono mangiare carne italiana al 100%*, fonte Adnkronos.com, via Qualivita, del 19 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/gli-italiani-vogliono-mangiare-carne-italiana-al-100/?lang=>

³⁰⁹ TROVATO, Isidoro, *Export, La febbre asiatica del vino made in Italy*, in Corriere della Sera – CorrierEconomia, via Qualivita, 14 novembre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/11/20161114_RS_CORRIERE-DELLA-SERA.pdf

³¹⁰ *Cina: via libera all'export di carni suine italiane*, comunicato stampa in Assicca, via Qualivita, del 29 settembre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/09/160928-export-cina_carni-fresche.pdf

fronte dei 60 milioni del 2005.³¹¹

Questi risultati non possono che migliorare ulteriormente con l'apertura del colosso cinese Alibaba al mercato dei vini d'importazione e con il raggiungimento dell'accordo 9/9 wine-wine maggio 2016 tra la stessa e il governo italiano. Lo scopo principale dell'accordo è quello di promuovere la produzione originale italiana, combattendo la concorrenza sleale dei prodotti contraffatti. Negli ultimi anni sono state vendute mensilmente 99.000 tonnellate di parmigiano contraffatto e oltre 13 milioni di bottiglie di prosecco non provenienti da produttori italiani. Il nuovo accordo, frutto dello sforzo di entrambe le parti, dovrebbe garantire i diritti di protezione dei prodotti italiani certificati (DOP-IGP) sulla piattaforma, proprio come se fossero i prodotti di un brand commerciale. Alibaba ha inoltre espresso la volontà di contribuire attivamente ad educare sia i venditori che i consumatori alla cultura e alla specificità dei prodotti italiani, in modo che questi siano in grado di riconoscerli dai falsi. Le garanzie per i prodotti italiani forniscono uno strumento importante nella lotta contro il fenomeno dell'*italian sounding* sulla piattaforma e stanno aprendo nuove opportunità per i piccoli e medi imprenditori italiani (che in precedenza faticavano ad entrare nel mercato cinese). A tre mesi dalla firma dell'accordo le aziende vitivinicole italiane presenti sulla piattaforma sono passate da 2 a 50, con oltre 500 tipologie di vini.³¹²

In ultimo, se è vero che i consumatori cinesi si stanno spostando sempre di più verso l'acquisto di prodotti agroalimentari occidentali, allo stesso tempo sperano che la Cina riesca a imitare e raggiungere il grado di controllo e sicurezza alimentare degli stati occidentali.³¹³

³¹¹ ROSATI, Mauro, *Le prospettive del vino italiano? Qualità ed export*, in Qualivita, del 23 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/le-prospettive-del-vino-italiano-qualita-ed-export/?lang=>

³¹² Renzi da Alibaba: accordo su vino e prodotti made in Italy contro i falsi, in La Stampa-Economia, 4 settembre 2016. <http://www.lastampa.it/2016/09/04/economia/renzi-da-alibaba-accordo-su-vino-e-prodotti-made-in-italy-contro-i-falsi-GtV9UixzzZZZ1OBYhHmtwM/pagina.html>

³¹³ China-Belgium Alliance, *Shipin anquan zai ouzhou, youqi bilishi daodi you duo yange? Kan wan xia si ni!* Quanto sono rigidi i controlli sulla sicurezza alimentare in Europa e in particolare in Belgio? Ne sarete sorpresi! 食品安全在欧洲, 尤其比利时到底有多严格? 看完吓死你! in NDTV del 18 maggio 2015. <http://www.ndtv.com/xtr/gb/2015/05/18/a1197710.html>

3. “Insicurezza” e incidenti alimentari

Nel corso degli anni abbiamo visto che il governo cinese si è adoperato sempre più per garantire un'alimentazione sicura al suo popolo. Tuttavia questo processo non è mai stato privo di gravi scandali alimentari.³¹⁴ A causa del susseguirsi di numerose contaminazioni chimiche e adulterazione degli alimenti, nel gennaio 2002 la FAO ha emesso il divieto totale per l'acquisto di prodotti alimentari e cibi per animali dalla Cina; l'unica eccezione era rappresentata dal pescato immediatamente abbattuto sul luogo di pesca e spedito direttamente in Europa. Tale divieto ha causato perdite alle aziende alimentari cinesi per un valore di \$623 milioni.³¹⁵

3.1 Latte alla melamina

L'11 settembre del 2008 il governo cinese ha annunciato il ritiro di diverse partite di latte in polvere dal mercato provenienti dalla *Sanlu Dairy Company* 三鹿集团 dello Shijiazhuang. Questa azienda aggiungeva la melamina 三聚氰胺牛奶 ai prodotti per fare aumentare il valore proteico apparente del latte.³¹⁶

La melamina è una sostanza chimica solitamente usata per i prodotti plastici che se ingerita, in particolare da neonati, causa calcoli renali; questi disturbi, se non curati tempestivamente, conducono a casi di insufficienza renale e possono portare persino al decesso.³¹⁷ Dall'immissione nel mercato del latte contraffatto sono morti sei bambini, 54,000 sono stati trovati affetti da calcoli renali, e sommando anche gli avvelenamenti provenienti da latte convenzionale, gelati e yogurt³¹⁸ si

³¹⁴ China - Britain business council, 英中贸易协会, The Food & Beverage Market in China, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

³¹⁵ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 54-55.

³¹⁶ China - Britain business council, 英中贸易协会, The Food & Beverage Market in China, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

³¹⁷ XIU, Changbai, Klein, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463 - 470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³¹⁸ China - Britain business council, 英中贸易协会, The Food & Beverage Market in China, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

arriva ad un totale di 290,000 persone colpite, di cui la maggior parte neonati.³¹⁹ Al momento dello scandalo si è diffuso il panico anche all'estero: tutti i paesi hanno bloccato e ritirato dal mercato i prodotti caseari provenienti dalla *Sanlun Dairy Company* ed anche tutti i prodotti alimentari cinesi contenenti latticini. La situazione si è aggravata ulteriormente quando la direzione ha ammesso di essere a conoscenza della presenza della melamina già da dicembre 2007 e che non aveva intrapreso nessuna mossa correttiva. Non è un caso quindi che già nel settembre 2007 gli USA avessero bloccato in dogana un carico di glutine di grano perché contenente tracce di melamina; la sostanza aveva già causato il decesso di migliaia di animali da compagnia statunitensi. Ciò testimonia la comprovata presenza di questa sostanza in prodotti cinesi presenti sul mercato interno ed internazionale.³²⁰

Il Ministero dell'Agricoltura ha inviato prontamente 150,000 ispettori per controllare tutti i fornitori, mercati, ed allevatori. Coloro che non hanno superato i controlli sono stati chiusi definitivamente o temporaneamente.³²¹ Molte aziende cinesi hanno risentito dello scandalo e in particolare quelle a cui sono stati riscontrati prodotti contaminati: la *Sanlun Dairy Company* è andata in fallimento tre mesi dopo lo scandalo, mentre la *Mengniu Dairy Company Ltd.* 蒙牛集团 e la *Yili Group* 伊利集团, nei soli primi dieci giorni dalla diffusione della notizia, hanno avuto perdite pari all'80% del fatturato, stimabili rispettivamente in circa \$130 milioni e \$340 milioni.

D'altra parte, è aumentata notevolmente la domanda di prodotti importati, per esempio, della *Sanyuan Company* 三元集团 in quanto non era stata coinvolta nello scandalo.³²² Gli impianti dell'azienda incriminata, dopo il fallimento, sono stati acquistati dalla stessa *Sanyuan* ad un costo pari al 40% del loro valore prima dello scandalo.³²³ Lo scandalo ha coinvolto anche aziende estere:

³¹⁹ XIU, Changbai, KLEIN, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463 - 470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³²⁰ Ibidem.

³²¹ JIA, Xiangping, HUANG, Jikun, LUAN, Hao, ROZELLE, Scott, SWINNEN, Johan, *China's Milk Scandal, government policy and production decisions of dairy farmers: The case of Greater Beijing*, Food Policy, in Elsevier, 5 Maggio 2012. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919212000358>

³²² XIU, Changbai, Klein, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463 - 470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³²³ Ibidem.

nel 2005 un'azienda neozelandese, la *Fonterra Co-operative Group Limited*, aveva acquistato il 43% dell'azienda *Sanlun* per un valore di \$153 milioni; in seguito allo scandalo è stata multata per un valore di \$7,3 milioni. Complessivamente le 21 aziende coinvolte hanno avuto perdite pari a \$3 miliardi. Le stesse hanno proposto come risarcimento alle famiglie una cifra complessiva pari a \$160 milioni, ma ad oltre 200 sono state date quote molto più elevate stabilite dallo Stato per garantire la copertura delle spese mediche dei bambini³²⁴ e come risarcimento danni per i traumi psicologici dei genitori i quali convivono con la preoccupazione costante che i loro figli possano sviluppare malattie e malformazioni.³²⁵

Al verificarsi del problema con questa sostanza, inizialmente il governo non sapeva a quale dipartimento dare la colpa per una evidente mancanza di controllo su più fronti. In Cina ci sono 20,393 punti di raccolta del latte gestite dalle varie autorità locali. Queste in passato analizzavano i prodotti solo al momento del rilascio dell'autorizzazione, bypassando negli anni successivi i controlli di routine. Allo stesso tempo la colpa era anche del governo stesso il quale non aveva promulgato delle norme per la lavorazione del latte a crudo e i principali agenti del settore erano autorizzati a fissare autonomamente i propri standard.³²⁶ Solo dopo le gravi perdite del comparto alimentare, lo Stato ha fissato delle norme di produzione e lavorazione a livello nazionale. In precedenza, potenzialmente chiunque avrebbe potuto contaminare i prodotti con la melamina, ed è perciò difficile stabilire ufficialmente chi abbia iniziato a farlo. Dalle ricerche effettuate è risultato che nei mercati di spezie della Mongolia Interna, dove si trovano gli allevatori che forniscono il latte alla *Mengniu Dairy Company Ltd.*, venivano vendute delle bottiglie di melamina. Sull'etichetta delle stesse erano addirittura stampate le indicazioni su come diluirla nel latte per far aumentare il valore proteico. Alcuni venditori hanno ammesso di vendere "proteine in polvere" già da un paio di anni prima dello scandalo.³²⁷ Quindi chiunque avrebbe potuto avere accesso alla melamina. Risulta inoltre che i dirigenti della *Sanlu* acconsentissero che i loro fornitori diluissero il latte con un composto di melamina diluita in acqua; di conseguenza erano a conoscenza della presenza dell'agente inquinante nei loro prodotti. Ovviamente il latte veniva adulterato a scopo di lucro: uno

³²⁴ XIU, Changbai, KLEIN, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg. 463-470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³²⁵ Ibidem.

³²⁶ Ibidem.

³²⁷ Ibidem.

degli allevatori, Yujun Zhang, ha confessato che tra settembre 2007 e ottobre 2008 aveva venduto 775,6 tonnellate di miscela di melamina, ottenendo un ricavo pari a circa \$1 milione. Dal 2 agosto al 12 settembre dello stesso anno lo stesso produttore ha ammesso che la ditta a cui aveva dato il composto, la *Sanlu Dairy Company* aveva venduto 904 tonnellate di latte adulterato per un valore intorno ai \$7 milioni. Il processo di adulterazione del latte permetteva di ottenere un guadagno superiore del 3,5% per litro.³²⁸

La maggior parte della produzione lattiero-casearia cinese è soddisfatta da piccoli allevatori che possiedono non più di una decina di vacche da latte. Due persone sono state condannate a morte per aver preparato il composto di melamina ed averlo venduto alle aziende. Quattro persone sono state punite con l'ergastolo tra cui la general manager della *Sanlun Dairy Company*, Tian Wenhua la quale aveva ammesso di essere da mesi a conoscenza della presenza della melamina nei prodotti distribuiti e ha dovuto pagare una multa di \$2,92 milioni. Nel corso del processo sono state indagate 147 persone, arrestate 60 e licenziati o dimessi sei persone tra ministri e funzionari comunali tra cui il direttore generale della AQSIQ, Li Chiangjiang.³²⁹

Dal punto di vista macroeconomico questo scandalo ha fatto aumentare la domanda di latticini da importazione a discapito di quelli cinesi. Non è un caso quindi che l'80% del mercato del latte in polvere sia detenuto da imprese estere, in particolare dalla Nuova Zelanda.³³⁰ In seguito a questo caso alimentare l'ANP ha incluso nella revisione della legge sulla sicurezza alimentare una apposita sezione riguardante le penalità per coloro che manomettono o non rispettano le norme vigenti in materia di produzione di alimenti per la prima infanzia.³³¹

Contestualizzando l'avvenimento vediamo che la Cina è passata in pochi anni da essere un'economia arretrata ad una concorrenziale e nell'ansia di ammodernarsi nel minor tempo

³²⁸ XIU, Changbai, KLEIN, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg. 463-470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³²⁹ Ibidem.

³³⁰ China - Britain business council, 英中贸易协会, The Food & Beverage Market in China, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf

³³¹ XIU, Changbai, KLEIN, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg. 463-470.

possibile, il governo ha incentivato lo sviluppo agricolo senza però fornire un'adeguata formazione agli imprenditori agricoli.³³² Oltre a questo in Cina si è iniziato ad avere un vero e proprio consumo di prodotti caseari a partire dai primi anni duemila: il popolo in passato aveva sofferto gravi carestie e i cittadini non possedevano adeguati sistemi di refrigerazione; è per questo che fino a 20 anni fa' in Cina si aveva un basso consumo di latticini e in particolare di latte che non faceva parte della cultura alimentare cinese. Per questo il Partito Comunista Cinese ha investito molto nella promozione dei prodotti lattiero caseari, in particolare del latte, promuovendolo come prodotto ottimo per la salute e per la crescita dei bambini.³³³ Attualmente la Cina è il terzo paese al mondo per produzione di latticini dopo USA e India: la produzione è aumentata con un tasso di crescita annuo del 26% passando da 10 milioni di tonnellate prodotte nel 2001 a 39 milioni di tonnellate nel 2009. La rapida crescita di questo comparto ha stimolato investimenti sia domestici che esteri, concentrati nelle aree di pascolo della Mongolia Interna e nelle periferie delle grandi città. Nonostante la rapida diffusione di questi prodotti, i consumatori percepiscono i latticini ancora come un prodotto di lusso.³³⁴

Lo scandalo del 2008 non è stato il primo a riguardare i prodotti caseari: già nel 2005 si era scoperto che la marca Guangmin dello Henan rielaborava il latte deteriorato e poi lo riammetteva direttamente nel mercato. Episodi di questo tipo si sono verificati anche ad Hangzhou e Changchun.³³⁵

3.2 Suini

A partire dal 1979 la carne di maiale è diventata la tipologia di carne più consumata al mondo, in particolare dal popolo cinese.³³⁶ In base alle statistiche del 2001 della FAO, la Cina è il paese con il più alto tasso di consumo pro-capite di carne suina e la quantità di carne prodotta equivale al 46,1%

http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³³² XIU, Changbai, KLEIN, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463-470.

http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³³³ Ibidem.

³³⁴ Ibidem.

³³⁵ ZHOU, Qing, *La sicurezza alimentare in Cina*, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 32-33.

³³⁶ Ibidem.

della produzione mondiale.³³⁷

Fino ai primi anni '90 la produzione era abbastanza ridotta: le famiglie di agricoltori non possedevano più di due maiali l'anno. Con le prime riforme di Deng Xiaoping la situazione cambia: con l'industrializzazione i piccoli agricoltori hanno accesso a mangimi industriali che agevolano l'allevamento di più suini.³³⁸ Proprio per il largo consumo di questa carne gli scandali legati ad essa sono stati molto numerosi, l'intervento delle autorità è stato quasi sempre tempestivo, e le sanzioni inflitte passano dal sequestro della merce, alla sanzione pecuniaria, fino alla momentanea chiusura delle aziende e in qualche caso anche al carcere. Di seguito vediamo alcuni incidenti del comparto.³³⁹

Nel 1998 sono state intossicate 200 persone e 3 sono decedute per avere acquistato e consumato strutto di maiale conservato in bidoni contenenti *organotin compound* 有机锡化合物, una sostanza chimica altamente tossica a base di stagno e carbonio.³⁴⁰

Nel 2002 in seguito a dei malori e intossicazioni riscontrate dai consumatori, si è scoperto che alcuni allevatori acquistavano gli scarti di pellame trattato dalle fabbriche di pelletterie, li macinavano fino a ridurli in polveri per poi mescolarli con il mangime per i suini. Ancora più grave è un'altra scoperta effettuata nello stesso anno: molti allevatori solevano fare delle iniezioni di mercurio 水银 ai suini per aumentarne il peso e ricavarne un profitto maggiore. Gli allevatori sono stati scoperti dopo che una signora aveva cucinato un pezzo di carne di maiale al forno. Una volta cotto il mercurio si è separato dalla carne e da lì sono partite le indagini.³⁴¹

Il 2006 è stato l'anno del clebuterolo 瘦肉精. Gli anabolizzanti (clebuterolo), dati da mangiare ai suini, riducevano la materia grassa e facevano aumentare notevolmente la parte magra che è quella

³³⁷ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 80-81.

³³⁸ SCHNEIDER, Mindi, *Feeding China's Pigs: Implications for the Environment, China's Smallholder Farmers and Food Security*, Institute for Agriculture and Trade Policy, 17 Maggio 2011. <http://www.iatp.org/documents/feeding-china%E2%80%99s-pigs-implications-for-the-environment-china%E2%80%99s-smallholder-farmers-and-food>

³³⁹ Ibidem.

³⁴⁰ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 180.

³⁴¹ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 57-59.

più desiderata dai consumatori cinesi. L'assunzione di questa tipologia di carne provoca, dopo poco tempo dall'ingerimento, giramenti di testa, nausea, tremolio, tachicardia e infarto. Per questo è stato vietato in tutto il mondo l'utilizzo di questo farmaco, creato in origine per curare l'asma bronchiale.³⁴² Gli allevatori hanno ammesso che i suini allevati con le "sostanze per la carne magra", come solevano chiamare l'anabolizzante, erano destinati al mercato urbano, mentre quelli per uso locale venivano allevati con metodi convenzionali.³⁴³ Usando questa sostanza chimica che ha un costo ridotto, si ha un aumento di guadagno sulla vendita della carne pari al 275%. Dopo lo scandalo dei suini del settembre 2006³⁴⁴, diverse persone che hanno iniziato ad allevare maiali con metodi organici, come ad esempio Ding Lei, fondatore del portale Netease, il quale alleva suini in modo organico dal 2009.³⁴⁵

Nel 2013 oltre 15,000 carcasse di maiali sono state buttate nel fiume principale di Shanghai, lo Huangpu. Questo fiume rappresenta il 22% della fonte idrica cittadina.³⁴⁶ Negli allevamenti di maiali il tasso naturale di mortalità di aggira intorno al 2-4%, nell'area dello Jiaying vengono allevati 7,700 suini; pertanto, in base alla percentuale sopraindicata, ogni anno ci sono oltre 300mila carcasse da smaltire. Con il continuo aumento degli allevamenti questo processo è diventato sempre più complicato. Il membro del partito Chen Yanhua ha ammesso che per gli allevatori è più comodo smaltire le carcasse buttandole nel fiume. Il problema è che queste spesso finiscono invece nei mercati e vengono vendute come carne macellata, senza tra l'altro alcuna garanzia sulla causa di morte dell'animale. La vendita delle carcasse ha portato in diversi casi alla diffusione di epidemie. Non è un caso quindi che nel novembre del 2012 sono stati condannati all'ergastolo 3 macellai per aver commerciato delle carcasse di suini. I tre indagati avevano venduto al dettaglio 77 mila carcasse di maiali, ottenendo un ricavo di circa £1 milione.³⁴⁷

³⁴² ZHOU, Qing, *La sicurezza alimentare in Cina*, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 26.

³⁴³ *Ibidem*, pag. 75.

³⁴⁴ *Ibidem*, pag. 34.

³⁴⁵ XIU, Changbai, Klein, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463-470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

³⁴⁶ *Cina: oltre 15,000 maiali ripescati nel fiume di Shanghai*, La Stampa, 19 marzo 2013. <http://www.lastampa.it/2013/03/19/scienza/ambiente/cina-oltre-mila-maiali-ripescati-nel-fiume-di-shanghai-B2xpMSXQgUIHoEGiyGb8jO/pagina.html>

³⁴⁷ DAVISON, Nicola, *Rivers of blood: the dead pigs rotting in China's water supply*, The Guardian, 29 marzo 2013. <https://www.theguardian.com/world/2013/mar/29/dead-pigs-china-water-supply>

A quanto è risultato dalle analisi, l'acqua del fiume Huangpu non è stata compromessa e i suini erano morti a causa del circovirus suino 猪圆环病毒, molto comune tra questa tipologia di animali.³⁴⁸ Dalle indagini effettuate dalla *Shanghai Animal Disease Control Center* 上海市动物疫病预防控制中心 sui campioni di cuore, fegato e milza è risultato che gli animali non erano affetti da virus zoonosi.³⁴⁹

Secondo una statistica dal 1998 al 2008, sono stati registrati 18 casi di intossicazione da steroidi nella carne di maiale, per un totale di 1700 persone coinvolte, di cui fortunatamente si registra solo un decesso.³⁵⁰

3.3 Pesci e crostacei

Nelle regioni del Guangdong, Zhejiang, Jiangxi e Shanxi gli allevatori di pesci sono soliti depositare sul fondo delle vasche da allevamento una grande quantità di ciprofloxacina 环丙沙星 o di pillole anticoncezionali. Questa procedura fa sì che i pesci allevati siano immuni alle malattie infettive e allo stesso tempo gli ormoni contenuti nella pillola accelerano notevolmente la crescita degli animali. La pillola viene distribuita gratuitamente dal governo a scopo contraccettivo, ma veniva invece impiegata nell'allevamento per abbatterne notevolmente i costi. Nel Guangdong le epidemie causate dagli alimenti sono molteplici e per questo si prevede che tra 50 anni gli abitanti della regione saranno tutti sterili.³⁵¹ È la regione con il consumo più elevato di animali selvatici. Alcuni esempi di situazioni critiche verificatesi nella regione sono: epidemia aviaria nel 1997,³⁵² epidemia di SARS³⁵³ 禽流感 a causa del consumo dello zibellino mascherato nel 2002, salse adulterate con il Sudan Red per un totale di 6,528 barattoli nel 2005, strongilosi causata dal consumo di un piatto tipico detto *fusouluo* 福寿螺 a base di lumachine di mare non ripulite nel

³⁴⁸ Cina, *il mistero dei maiali morti nel fiume*, Corriere della sera, scienza, 13 marzo 2013. http://www.corriere.it/animali/13_marzo_13/cina-maiali-morti_8558df9c-8b90-11e2-8351-f1dc254821b1.shtml?refresh_ce-cp

³⁴⁹ *Huangpu jiang si zhu jian chu bingdu bingyuan bu shu renchu gong huan bing*, 黄浦江死猪检出病毒病原不属人畜共患病, (I maiali morti nel fiume Huangpu non hanno virus zoonosi), Sina Xinwen zhongxin, 11 marzo 2013. <http://news.sina.com.cn/c/2013-03-11/133226496693.shtml>

³⁵⁰ ZHOU, Qing, *La sicurezza alimentare in Cina*, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 30.

³⁵¹ *Ibidem*, pagg 20-23.

³⁵² *Ibidem*, pag. 15.

2006.³⁵⁴

Nel gennaio del 2001 in Svezia sono state sequestrate diverse partite di gamberi distribuiti nei Carrefour in quanto contenevano cloramfenicolo 氯霉素.³⁵⁵ La ricerca è stata effettuata quando alcune persone avevano accusato malessere dopo aver ingerito questi gamberi congelati che venivano acquistati nella zona dello Zhoushan dalla *Ristic* e poi venduti alla catena di supermercati. Nell'arco di 10 mesi sono stati sequestrati oltre 90 carichi di crostacei contenenti questa sostanza chimica ben oltre i limiti consentiti dalla legge. Un altro caso passato in sordina ma molto significativo riguarda l'uso del colorante tossico Sudan Red, impiegato per correggere il colore di svariati alimenti tra cui crostacei, ma anche frutti come ad esempio le pesche. Questi prodotti erano messi a bagno in grandi vasche in cui veniva diluito più e più volte il colorante tossico della Sudan Red. Questo processo conferiva agli alimenti trattati un colore rosso deciso che li rendeva più appetibili e vendibili sul mercato ad un prezzo maggiore.³⁵⁶

Nel novembre 2016 sono state riscontrate delle partite di rombi sia freschi sia surgelati contaminati con un antibiotico, il nitrofurano 硝基呋喃. In alcuni di questi sono state trovate tracce di verde malachite 孔雀石绿³⁵⁷, enrofloxacin 恩诺沙星 e molti altri farmaci vietati nell'allevamento dei pesci.³⁵⁸ Inoltre alcuni allevatori hanno ammesso di usare il permanganato di potassio 高锰酸钾 per la cattura delle anguille. Questi pesci sono molto difficoltosi da raccogliere nelle vasche di allevamento poiché tendono a nascondersi in profondità sotto la sabbia, per questo motivo, pochi minuti prima della cattura, nelle vasche viene versata questa sostanza chimica derivata dal

³⁵³ Severe Acute Respiratory Syndrome.

³⁵⁴ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 30-34.

³⁵⁵ Il cloramfenicolo è una sostanza chimica vietata da molti anni in Europa in quanto causa anemia mortale. ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 61.

³⁵⁶ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pagg. 42-43.

³⁵⁷ Questa sostanza chimica serve a preservare nei pesci pescati un colorito molto vivace e previene l'insorgere di malattie alle squame. Inoltre l'uso di questo agente chimico impedisce di capire la freschezza del prodotto. Tuttavia ingerire la verde malachite è molto nocivo per l'uomo, provoca mutazioni genetiche e tumori. ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 56.

³⁵⁸ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 34.

manganese che le immobilizza in poco tempo e rende la cattura dei pesci agevole. Tuttavia le anguille vengono confezionate subito dopo essere state pescate e quindi non hanno sufficiente tempo per smaltire la sostanza chimica.³⁵⁹ Non c'è quindi da stupirsi se molto spesso il pescato proveniente dalla Cina viene bloccato e sequestrato in dogana.³⁶⁰

³⁵⁹ ZHOU, Qing, La sicurezza alimentare in Cina, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008, pag. 56-57.

³⁶⁰ XIU, Changbai, Klein, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463-470. http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf

Conclusione

La tematica della sicurezza alimentare è sicuramente un argomento attuale e complesso, che ci investe direttamente nella nostra quotidianità. A livello internazionale nel corso degli ultimi 50 anni, sono stati sviluppati molti organi di controllo con le relative legislazioni per combattere i problemi legati all'insicurezza alimentare. I progressi fatti in questo senso sono stati numerosi e significativi, ma il problema non è ancora stato del tutto risolto. Per quanto i vari stati si adoperino e si impegnino per garantire una produzione alimentare sana, purtroppo alcune logiche di mercato possono spingere alcuni imprenditori, nel desiderio di ottenere profitti maggiori, ad aggirare le norme senza pensare alle conseguenze che questi atteggiamenti possono avere sui consumatori.

In seguito al mio lavoro di ricerca, ho compreso che gli sforzi del governo cinese verso la tematica alimentare sono stati molteplici e non sempre facili da attuare. I primi input, arrivati dalla comunità internazionale, sono stati poi rielaborati dal governo, resosi conto della necessità di formulare norme adeguate e istituire organismi di controllo al fine di garantire standard alimentari per i consumatori. La coscienza, in merito di sicurezza alimentare, si è però formata solo dopo molteplici e gravi casi di insicurezza alimentare che hanno avuto anche tragiche conseguenze. Dall'istituzione delle prime forme di authority in Cina ad oggi si sono stati fatti numerosi passi in avanti, fino all'elaborazione di strumenti di tutela unici atti a proteggere e regolamentare le specificità della cultura gastronomica del paese. Sebbene il sistema di tutela per la sicurezza alimentare presenti ancora alcune lacune e ci sia ancora spazio per ampi miglioramenti, appare chiaro come, sia da parte del governo che da parte della popolazione, esista il desiderio di migliorare la situazione e di continuare sulla strada intrapresa. Per quanto, nei prossimi anni, potranno ancora verificarsi incidenti alimentari, la speranza è che gli sforzi che sono stati compiuti dal punto di vista legislativo riusciranno a tradursi in un sistema di tutela applicato che possa garantire buoni standard per i consumatori. Ciò sarà possibile solo attraverso una più larga presa di coscienza da parte del popolo cinese sulle tematiche della sicurezza alimentare, che si estenda non solo alle ultime generazioni, ma anche a quelle precedenti.

Glossario

Caratteri	Pronuncia	Traduzione
白皮书	Báipíshū	Libro Bianco
保健食品	Bǎojiàn shípǐn	Health Foods
北京有机和其它公司	Běijīng yǒujī hé qítā gōngsī	Beijing Organic and Beyond Corporation (OABC)
标签、说明书和广告	Biāoqiān, shuōmíngshū hé guǎnggào	Etichette, descrizioni e pubblicità
产品可追溯	Chǎnpǐn kě zhuīsù	Tracciabilità del prodotto
出入境检验检疫局	Chū rùjìng jiǎnyàn jiǎnyì jú	China Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau (CIQ)
淀粉及淀粉制品	Diànfěn jí diànfěn zhìpǐn	Amido e prodotti derivati
恩诺沙星	Ēn nuò shā xīng	Enrofloxacin
法律责任	Fǎlǜ zérèn	Responsabilità legale
非政府组织	Fēi zhèngfǔ zǔzhī	Organizzazione non governativa (ONG)
非法企业	Fēifǎ qǐyè	Unlawful enterprises
疯牛病	Fēngniúbing	BSE

附则	Fùzé	Disposizioni supplementari
高锰酸钾	Gāo měng suān jiǎ	Permanganato di potassio
琯溪蜜柚	Guǎn xī mì yóu	Pomelo DOP del Guanxi
国际标准化组织	Guójì biāozhǔnhuà zǔzhī	Standard ISO
国际有机农业运动联合会	Guójì yǒujī nóngyè yùndòng liánhé huì	International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)
国家食品药品监督管理总局	Guójiā shípǐn yàopǐn jiāndū guǎnlǐ zǒngjú	Agenzia per gli Alimenti e i Medicinali (FDA)
国家现代农业示范区	Guójiā xiàndài nóngyè shìfàn qū	National Modern Agriculture Demonstration Zone
国家质量监督检验检疫总局	Guójiā zhìliàng jiāndū jiǎnyàn jiǎnyì zǒngjú	Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine(AQSIQ)
国务院卫生行政部门	Guówùyuàn wèishēng xíngzhèng bùmén	Dipartimento amministrativo per la salute pubblica
环丙沙星	Huán bǐng shā xīng	Ciprofloxacina
环境保护部和国土资源部	Huánjìng bǎohù bù hé guótǔ zīyuán bù	China ' s Ministry of Environmental Protection and Ministry of Land Resources
甲醇酒	Jiǎchún	Metanolo

监督管理	Jiāndū guǎnlǐ	Gestione della supervisione
教育农场	Jiàoyù nóngchǎng	Fattorie didattiche
进出口食品的监管	Jìn chūkǒu shípǐn de jiānguǎn	Supervisioni degli alimenti importati ed esportati
金乡大蒜	Jīn xiāng dàsuàn	Aglio IGP dello Jinxiang
酒类	Jiǔ lèi	Alcolici
孔雀石绿	Kǒngquè shí lǜ	Verde malachite
蠡县麻山药	Lí xiàn má shānyào	Tubero Ma Shan Yao IGP della contea del Lixian
良好加工规范	Liánghǎo jiāgōng guīfàn	Norme di buona fabbricazione (GMP)
粮农组织	Liángnóng zǔzhī	Food and Agriculture Organization of United Nations (FAO)
粮农组织	Liángnóng zǔzhī	Food and Agriculture Organization of United Nations (FAO)
粮食加工品	Liángshí jiāgōng pǐn	Prodotti alimentari trasformati
龙井茶	Lóngjǐng chá	Tè Longjing a marchio DOP
龙口粉丝	Lóngkǒu fěnsī	Vermicelli dello Longkou a marchio IGP
氯霉素	Lǜ méi sù	Cloramfenicolo

绿色革命	Lǜsè gémìng	Rivoluzione verde
绿色食品	Lǜsè shípǐn	Prodotti verdi
绿色食品认证	Lǜsè shípǐn rènzhèng	Green Food Certification
蒙牛集团	Méngniú jítuán	Mengniu Dairy Company Ltd.
农产品地理标志	Nóngchǎnpǐn dìlǐ biāozhì	Indicazione Geografica Protetta (IGP)
农业法	Nóngyè fǎ	Legge sull' agricoltura
农业示范区	Nóngyè shìfàn qū	Zone agricole dimostrative
平谷大桃	Píngǔ dàtáo	Pesca DOP Pinggu
禽流感	Qín liúgǎn	Influenza aviaria, SARS
肉制品	Ròu zhìpǐn	Prodotti a base di carni lavorate
乳制品	Rǔ zhìpǐn	Prodotti lattiero-caseari
三鹿集团	Sān lù jítuán	Sanlu Dairy Company
三元集团	Sān yuán jítuán	Sanyuan Company
三聚氰胺牛奶	Sānjùqíng'ān niú'nǎi	Latte contaminato con la melamina
上海市动物疫病预防控	Shànghǎi shì dòngwù yìbìng yùfáng kòngzhì zhōngxīn	Shanghai Animal Disease Control Center

制中心		
陕西苹果	Shǎnxī píngguǒ	Mela dello Shaanxi a marchio DOP
生产经营过程控制	Shēngchǎn jīngyíng guòchéng kòngzhì	Procedura di controllo della produzione e distribuzione
生产者	Shēngchǎn zhě	Produttore
世界粮食安全罗马宣言	Shìjiè liángshí ānquán luómǎ xuānyán	Dichiarazione di Roma sulla sicurezza alimentare
食品安全	Shípin ānquán	Sicurezza alimentare
食品安全标准	Shípin ānquán biāozhǔn	Standard di sicurezza alimentare
食品安全的国际交流与合作	Shípin ānquán de guójì jiāoliú yǔ hézuò	Scambi internazionali e cooperazione sulla sicurezza alimentare.
食品安全法	Shípin ānquán fǎ	Legge sulla Sicurezza Alimentare
食品安全法律法规和技术保障体系	Shípin ānquán fǎlǜ fǎguī hé jìshù bǎozhàng tǐxì	Leggi per la sicurezza alimentare e sistema tecnologico di supporto
食品安全风险监测和评估	Shípin ānquán fēngxiǎn jiāncè hé pínggū	Sorveglianza e valutazione dei rischi per la sicurezza alimentare
食品安全事故处置	Shípin ānquán shìgù chǔzhì	Gestione degli incidenti relativi alla sicurezza alimentare

食品标志	Shípǐn biāozhì	Etichetta
食品的卫生	Shípǐn de wèishēng	Igiene degli alimenti
食品法典	Shípǐn fǎdiǎn	Codex Alimentar
食品法典委员会	Shípǐn fǎdiǎn wěiyuánhùi	Codex Alimentarius
食品监管体制和监管工作	Shípǐn jiānguǎn tǐzhì hé jiānguǎn gōngzuò	Sistema di regolamentazione e controllo sulla sicurezza alimentare
食品检验	Shípǐn jiǎnyàn	Controllo sugli alimenti
食品进出口	Shípǐn jìn chūkǒu	Importazione ed esportazione di alimenti
食品名称	Shípǐn míngchēng	Nome dell' alimento
食品容器、包装材料和食品用工具、设备的卫生	Shípǐn róngqì, bāozhuāng cáiliào hé shípǐn yòng gōngjù, shèbèi de wèishēng	Igiene dei contenitori, imballaggi e strumenti utilizzati per gli alimenti
食品生产和质量概况	Shípǐn shēngchǎn hé zhìliàng gài kuàng	Produzione e qualità degli alimenti
食品生产经营	Shípǐn shēngchǎn jīngyíng	Produzione e commercio di alimenti
食品添加剂的卫生	Shípǐn tiānjiājì de wèishēng	Igiene degli additivi alimentari
食品卫生标准和管理办法	Shípǐn wèishēng biāozhǔn hé guǎnlǐ bànfǎ de zhìdìng	Implementazione di regolamenti di controllo e

法的制定		standard alimentari
食品卫生法	Shípín wèishēng fǎ	Legge sull'igiene degli alimenti
食品卫生管理	Shípín wèishēng guǎnlǐ	Amministrazione per l'igiene degli alimenti
食品卫生管理试行条例	Shípín wèishēng guǎnlǐ shìxíng tiáoli	Regolamento sul controllo dell'igiene degli alimenti
食品卫生监督	Shípín wèishēng jiāndū	Supervisione dell'igiene alimentare
食物中毒	Shíwù zhòngdú	Intossicazione alimentare
试行	Shìxíng	Trial implementation
使用方法	Shǐyòng fāngfǎ	Modo d'uso
食用油	Shíyòng yóu	Olio alimentare
瘦肉精	Shòu ròu jīng	Clebuterolo
水产制品	Shuǐchǎn zhìpǐn	Prodotti a base di pesce
水银	Shuǐyín	Mercurio
特殊食品	Tèshū shípǐn	Cibi speciali
调味品	Tiáowèi pǐn	Spezie
危害分析关键控制点	Wéihài fēnxī guānjiàn kòngzhì	HACCP

	diǎn	
卫生行政部门	Wèishēng xíngzhèng bùmén	Amministrazione Sanitaria
文化大革命	Wénhuà dà gé mìng	Rivoluzione culturale
无公害农产品	Wú gōnghài nóngchǎnpǐn	Prodotti da agricoltura integrata o privi di pesticidi
无公害食品行动计划	Wú gōnghài shípǐn xíngdòng jìhuà	Hazard-free Food Action Plan
硝基呋喃	Xiāo jī fūnán	Nitrofanò
销售者	Xiāoshòu zhě	Venditore
盐城龙虾	Yánchéng lóngxiā	Gambero IGP Yancheng Long
一般规定	Yībān guīdìng	Regole generali
伊利集团	Yīlǐ jítuán	Yili Group
饮料	Yǐnliào	Bevande
有机农产品	Yǒujī nóngchǎnpǐn	Prodotti organici OTAP
有机锡化合物	Yǒujī xī huàhéwù	Organotion compound
油脂及制品	Yóuzhī jí zhìpǐn	Prodotti oleosi
原产地域产品标志	Yuán chǎn dìyù chǎnpǐn biāozhì	Denominazione d'origine protetta (DOP)

镇江香醋	Zhènjiāng xiāng cù	Aceto IGP dello Zhenjiang
质量安全	Zhìliàng ānquán	Quality safety (QS)
质量等级	Zhìliàng děngjí	Livello qualitativo
质量控制机构	Zhìliàng kòngzhì jīgòu	Agenzia per il Controllo Qualitativo
中国国家认证认可监督管理委员会	Zhōngguó guójiā rènzhèng rènkě jiāndū guǎnlǐ wěiyuánhùi	Certification and Accreditation Administration of People ' s Republic of China (CNCA)
中国国土资源部	Zhōngguó guótǔ zīyuán bù	<i>China ' s Ministry of Land and Resources</i>
中国合格评定国家认可委员会	Zhōngguó hégé píngdìng guójiā rènkě wěiyuánhùi	Accreditation Service for Conformity Assessment (CNAS)
中国绿色食品发展中心	Zhōngguó lǜsè shípǐn fāzhǎn zhōngxīn	China Green Food Development Centre (CGFDC)
中国农业部	Zhōngguó nóngyè bù	Ministero dell ' Agricoltura Cinese (MOA)
中国认证认证委员会	Zhōngguó rènzhèng rènzhèng wěiyuánhùi	China National Accreditation Board for Certifiers (CNAB)
中国食品标准	Zhōngguó shípǐn biāozhǔn	Standard nazionale cinese (GB standard)
中国实验室认可委员会	Zhōngguó shíyàn shì rènkě wěiyuánhùi	China National Accreditation Board for Laboratories (CNAL)

中华人民共和国环境保护部	Zhōnghuá rénmin gònghéguó huánjìng bǎohù bù	China ' s Environmental Protection Agency (SEPA)
猪圆环病毒	Zhū yuán huán bìngdú	Circovirus suino
自由贸易区	Zìyóu mào yì qū	Zona di libero scambio (FTA)
最大残留限量	Zuìdà cánliú xiànliàng	Residuo massimo di agenti contaminanti (MRLs)

Immagini

1. **Marchio IGP**, http://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1469702889008/1469705297453
2. **Marchio DOP**, <http://www.ilfattoalimentare.it/prodotti-dop-igp-stg-elenco.html>
3. **Mozzarella STG**, <https://latteriasoligo.wordpress.com/2013/07/>
4. **Marchio BIO**,
<http://www.sicurezzaalimentare.it/qualita/Pagine/BIO,ilmarchioche%C3%A8soloeuropeo.aspx>
5. **Logo Demeter**, <http://www.agricolturabiodinamica.it/movimento-biodinamico-italiano/>
6. **Schema Tracciabilità-Ritracciabilità**, <http://www.alfacod.it/blog-differenza-tracciabilita-e-rintracciabilita>
7. **I 10 principali settori cinesi nel 2007**, Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品安全状况白皮书, (Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm
8. **Schema CNAS (struttura)**, China National Accreditation Service for Conformity Assessment, *CNAS Introduction*, in China National Accreditation Service for Conformity Assessment del 27 ottobre 2016. Ultima consultazione 20 dicembre 2016. <https://www.cnas.org.cn/english/introduction/12/718683.shtml>
9. **Marchio PGI**,
http://www.tbmap.cn/portal/Contents/Channel_2125/2011/0802/123969/content_123969.jsf?ztid=2163
10. **Marchio Quality Safety**, <http://www.58pic.com/shiliangtu/10993173.html>
11. **Marchio Green Food**, <http://www.healthandsafetyinshanghai.com/images/green-china-foods-logo.jpg>

12. **Marchio Certified Organic OFDC China**,
<http://gfac.greenfood.org.cn/Upload/Files/NewsAttatches/3452/200704/20070416164931566.jpg>
13. **Marchio Organic Food**,
http://jingji.cntv.cn/315diaocha/20120118/images/1326871881992_W020111128532775592319.jpg
14. **Marchio Certified Organic COFCC**, <http://www.healthandsafetyinshanghai.com/food-safety-shanghai.html>
15. **Marchio Conversion to Organic**, <http://www.healthandsafetyinshanghai.com/food-safety-shanghai.html>
16. **Foto di pesticidi organici a base di citronella e bicarbonato di sodio**, PALMER, XZ, [*In-Depth*]: *Organic Food In China*, in Smart Shanghai, 16 ottobre 2015.
<http://www.smartshanghai.com/articles/wellbeing/organic-food-in-china>
17. **Marchio prodotto a Zero Inquinamento**,
https://media.licdn.com/mpr/mpr/shrinknp_800_800/AAEAAQAAAAAAAAAAbrAAAAJGFkMGJmYjFiLTdiN2YtNDQ4Ni1hNmQxLWQ4YjFlOTY3OGJkYQ.png
18. **Marchio Health Food**, <http://www.healthandsafetyinshanghai.com/food-safety-shanghai.html>
19. **Tabella riassuntiva delle certificazioni**,
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919214000050>
20. **Vignetta 1**, http://news.xinhuanet.com/politics/2013-03/05/124418372_11n.jpg
21. **Vignetta 2**, http://www.srssn.com/myimg/article/510/10_mixsp__.jpg
22. **Vignetta 3**, <http://hkpics.crntt.com/upload/201305/10/102533779.jpg>
23. **Vignetta 4**, <http://fangzi604.blog.163.com/blog/static/128078202201152294256484/>
24. **Tabella comparativa dell'export extraeuropeo**, European Commission, *Monitoring EU Agri-Food Trade: Development until March 2016*, marzo 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/05/20160524_SR_EU-EXPORT-MAR16.pdf

25. **Tabella dei prodotti italiani esportati in Cina**, in SCARCI, Emanuele, *Alibaba porta il vino italiano in Cina*, fonte Il Sole 24 Ore, via Qualivita, del 12 aprile 2016.

http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/04/20160412_RS_IL-SOLE-24-ORE.pdf

Bibliografia

- BALZANO, John, 2012, *China's Food Safety Law: Administrative Innovation and Institutional Design in Comparative Perspective*, Asian-Pacific Law & Policy Journal, Vol. 13.
- Commissione della comunità europea, *Libro bianco sulla sicurezza alimentare*, Bruxelles, 12.1.2000 COM (1999) 719, 2000.
- FANFANI, Roberto, *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole, 2009.
- FOFFANI, Luigi, DOVAL PAIS, Antonio, CASTRONUOVO, Donato, (a cura di), *La sicurezza alimentare nella prospettiva europea*, Giuffrè Editore, Milano, 2014.
- MARIANI, Angela, VIGANO, Elena (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea*, Carocci, 2002.
- MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2015.
- MASINI, Stefano, *Corso di diritto alimentare*, Giuffrè Editore, Milano, 2008.
- NARONTE, Giampaolo, *Food China – Diritto alimentare, certificazione e qualità del cibo nella Cina del XXI secolo*, Editrice Le Fonti, Milano, 2008.
- SANDERS, Richard, *A Market Road to Sustainable Agriculture? Ecological Agriculture, Green Food and Organic Agriculture in China*, *Development and Change* 37(1), gennaio 2006.
- SCIPIONI, Antonio, ANDREAZZA, Diego, *Il sistema HACCP: sicurezza e qualità nelle aziende agroalimentari*, Hoepli, Milano, 1997.
- VENTURA, Sergio, *Principi di diritto dell'alimentazione*, Franco Angeli, Milano, 2007.
- ZHOU, Qing, *La sicurezza alimentare in Cina*, (a cura di) Lu Huizhong, Spirali editore, giugno 2008.

Sitografia

- "BIO", *il marchio che è solo europeo*, Sicurezza alimentare e produttiva, 16 novembre 2015. <http://www.sicurezzaalimentare.it/qualita/Pagine/BIO,ilmarchioche%C3%A8soloeuropeo.aspx>
- 20-20-20, in *Il Sole 24 Ore - argomenti*, 26 febbraio 2016. http://argomenti.ilsole24ore.com/parolechiave/20-20-20-.html?refresh_ce=1
- *About Codex*, Codex Alimentarius, FAO. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- *Agricoltura Naturale*, in Fiori di Bach. http://www.strie.it/agri_naturale.html
- ALBISSINI, Ferdinando, *Diritto Alimentare Europeo*, dispensa per studenti, aa 2012-2013. https://www.google.it/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0ahUKEwjGo b2W_fPPAhUHXBQKHjYjoALAQFghIMAc&url=http%3A%2F%2Fwww.didattica.unitus.it%2Fweb%2Fscaricatore.asp%3Fc%3Dyyrgmkpdsyq0vy8zkt1noi3w5%26par%3D1&usq=AFQjCNFxbF2TE_MxN3oey5MeqkeDR2DL1A&sig2=Q8v0mj5yrM7Yg0OXmRSUxg&cad=rjt
- ALBISSINI, Ferdinando, *La sicurezza alimentare: food security e food safety*, European Food Law Center, Marzo 2014. <http://docplayer.it/488215-3-la-sicurezza-alimentare-food-security-e-food-safety.html>
- BEAUMONT, Warren, *Organic food in China set for huge growth*, in *Organic & wellness news*, 24 maggio 2015. <http://organicwellnessnews.com/en/organic-food-in-china-set-for-huge-growth/>
- BIAN, Yongmin, *The Challenges for Food Safety in China*, in *China Perspectives*, Maggio - Giugno 2004, 53. <https://chinaperspectives.revues.org/819>
- *Biodinamica – Demeter*, in Demeter. <http://www.demeter.it/biodinamica/#tab4>
- *Biogas: nuova energia dalla natura*, in IES Biogas. <http://www.iesbiogas.it/it/cos%C3%A8-il-biogas/69>
- BOTTAZZI, Elisa, *Etichetta: tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari*, in

Guida Consumatore. http://www.guidaconsumatore.com/consumo_consumatori/etichetta-tracciabilita-e-rintracciabilita-dei-prodotti-alimentari.html

- CACIOLA, Grazia, *Orto Macrobiotico*, in Erbaviola. <http://www.erbaviola.com/2007/05/11/orto-macrobiotico.htm>
- *Certificazione del sistema di gestione per la qualità SGQ – ISO 9001*, ANCIS. <http://www.ancis.it/Certificazione/Qualita>
- CHEN, Shao Yu, BALZANO, John, GUGGENHEIM, Miriam, O'CONNELL, Jessica, LOU, Nan, *China Issues Revised Food Safety Law*, Covington & Burling LLP, 20 Maggio 2015. https://www.cov.com/-/media/files/corporate/publications/2015/05/china_issues_revised_food_safety_law.pdf
- *Chi è Nonno Nanni?*, in Nonno Nanni - valori e responsabilità. <https://www.nonnonanni.it/it/chi-e-nonno-nanni/nonno-nanni-per-l-ambiente>
- *Chiara, semplice e leggibile. Ecco la nuova etichetta europea dei cibi*, articolo in Repubblica del 11 dicembre 2014. http://www.repubblica.it/cronaca/2014/12/11/news/chiara_semplice_e_leggibile_ecco_la_nuova_etichetta_europea_dei_cibi-102649630/
- China - Britain business council, 英中贸易协会, *Food and Beverage Technical Requirements and Labelling*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_-_gl_-_fb_technical_requirements_labelling_update_aug_2015.pdf
- China - Britain business council, 英中贸易协会, *The Food & Beverage Market in China*, EU SME Centre, 2015. https://www.ccilc.pt/sites/default/files/eu_sme_centre_report_-_the_food_and_beverage_market_in_china_update_-_july_2015.pdf
- China National Accreditation Service for Conformity Assessment, *CNAS Introduction*, China National Accreditation Service for Conformity Assessment, 27 ottobre 2016. Ultima consultazione 20 dicembre 2016. <https://www.cnas.org.cn/english/introduction/12/718683.shtml>

- *Cina, il mistero dei maiali morti nel fiume*, Corriere della sera, scienza, 13 marzo 2013. http://www.corriere.it/animali/13_marzo_13/cina-maiali-morti_8558df9c-8b90-11e2-8351-f1dc254821b1.shtml?refresh_ce-cp
- *Cina: oltre 15,000 maiali ripescati nel fiume di Shanghai*, La Stampa, 19 marzo 2013. <http://www.lastampa.it/2013/03/19/scienza/ambiente/cina-oltre-mila-maiali-ripescati-nel-fiume-di-shanghai-B2xpMSXQgUIHoEGiyGb8jO/pagina.html>
- *Cina: via libera all'export di carni suine italiane*, comunicato stampa, Assicca, via Qualivita, del 29 settembre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/09/160928-export-cina-_carni-fresche.pdf
- Commissione europea, *Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002*, Decreto Legislativo 5 aprile 2006, N. 190, in Gazzetta Ufficiale N. 118, 23 maggio 2006. <http://www.usl6.toscana.it/sup/attachments/article/442/D.Lgs%20190-06%20-%20sanzionatorio%20Reg.%20178-02.pdf>
- Commissione Europea, Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – legge comunitaria 2004, in Gazzetta Ufficiale n.96 del 27 aprile 2005, supplemento ordinario, 18 aprile 2005. <http://www.inps.it/Circolari/Circolare%20numero%2096%20del%2027-6-2007.htm>
- Commissione europea, *Etichettatura dei prodotti alimentari*, Regolamento (CE) n. 1169 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, in Gazzetta Ufficiale del 22 novembre 2011. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32011R1169>
- Commissione Europea, *Export agroalimentare UE: boom Cina*, Qualivita, del 24 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/european-commission-export-agroalimentare-ue-boom-cina/?lang=>
- Commissione Europea, *Food and feed safety*, Health and food safety, 18 novembre 2015. http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/dyna/enews/enews.cfm?al_id=1646
- Commissione Europea, Food fraud, 2013. http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud/horse_meat/index_en.htm

- Commissione Europea, *Food fraud*, in Official controls and enforcement. http://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud_en
- Commissione Europea, *Libro verde sulla legislazione europea in materia di prodotti alimentari*, in Europa, Bruxelles, 30 aprile 1997. europa.eu/rapid/press-release_IP-97-370_it.pdf
- Commissione Europea, *Monitoring EU Agri-Food Trade: Development until March 2016*, Qualivita, marzo 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/05/20160524_SR_EU-EXPORT-MAR16.pdf
- Commissione Europea, *Regolamento 178/2002 del Parlamento Europeo*, 28 gennaio 2002. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>
- Commissione Europea, *Regolamento 2081/1992 del Parlamento Europeo*, 14 luglio 1992. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A31992R2081>
- Comunità Europea, *Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea*, n. 1 175 del 19 luglio 1993, pag. 1. <http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1996/09/06/096G0482/sg>
- Comunità Europea, *Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea*, 1993 art. 39. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A12012E%2FTXT>
- Consiglio delle Comunità Europee, *Direttiva 85/374/CEE del Consiglio*, Lex Europa, 25 luglio 1985, art.11. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31985L0374:it:HTML>
- Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese, *White Paper on Food Quality and Safety*, 2007, ultima consultazione 20 dicembre 2016. <http://www.china.org.cn/english/news/221274.htm>
- DAVISON, Nicola, *Rivers of blood: the dead pigs rotting in China's water supply*, The Guardian, 29 marzo 2013. <https://www.theguardian.com/world/2013/mar/29/dead-pigs-china-water-supply>
- *Etica, produrre nel rispetto delle persone*, in San Matteo. <http://www.sanmatteo.com/valori/15-etica.html>

- European Commission, *Food traceability*, in Health & Consumer Protection, Directorate-General, Giugno 2007.
http://ec.europa.eu/food/safety/docs/gfl_req_factsheet_traceability_2007_en.pdf
- FAO, *Rome Declaration on World Food Security*, 13-17 novembre 1996.
<http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.HTM>
- FATIGUSO, Rita, *Via all'export di agrumi in Cina*, fonte Il Sole 24 Ore, via Qualivita, del 29 gennaio 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/01/20160129_RS_IL-SOLE-24-ORE_CINA.pdf
- *Food Safety Law of the People's Republic of China*, in USDA Foreign Agricultural Service, 18 Maggio 2015.
gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Amended%20Food%20Safety%20Law%20of%20China_Beijing_China%20-%20Peoples%20Republic%20of_5-18-2015.pdf
- *Formaggi, aumenta l'export extra-Ue e ad agosto l'Italia fa «boom» in Cina*, in Il Sole 24 Ore – Agrisole, via Qualivita, del 21 ottobre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/10/2011021_RS_AGRISOLE.pdf
- *Garantire la sicurezza di un prodotto: rintracciabilità di filiera e UNI 10939*, in Igiene-Alimentare.net. <http://www.igiene-alimentare.net/normativa/sicurezza-di-prodotto-rintracciabilita-di-filiera-uni-10939.html>
- GARINI, Filippo, *Cina – il Sistema della “Food Certification”*, Corriere Asia.
<http://www.corriereasia.com/featured/cina-il-sistema-della-food-certification>
- *Gli audit ISO 9001 – le verifiche rispettive della qualità*, in Qualitiamo.
<http://qualitiamo.com/misurare%20controllare/Indicatori/verifiche.html>
- *Gli italiani vogliono mangiare carne italiana al 100%*, fonte Adnkronos.com, via Qualivita, del 19 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/gli-italiani-vogliono-mangiare-carne-italiana-al-100/?lang=>
- HALL, Casey, *China's organic food boom driven by personal, rather than environmental, concern*, Post magazine, 23 gennaio 2016. <http://www.scmp.com/magazines/post-magazine/health-beauty/article/1903395/chinas-organic-food-boom-driven-personal>

- HEINZE, Karin, *China – one of the top 4 organic markets worldwide*, in Organic-market del 26 luglio 2016. <http://organic-market.info/news-in-brief-and-reports-article/china-one-of-the-top-4-organic-markets-worldwide.html>
- *IGP - Indicazione Geografica Protetta*, in Assolatte associazione italiana lattiero-casearia. http://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1469702889008/1469705297453
- *Il certificate HACCP*, in Pacchetto Igiene. http://www.pacchettoigiene.it/pacchetto_igiene/
- *Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago apre la strada alla tutela delle DOP in Cina*, in Vicenzatoday, via Qualivita, del 16 novembre 2016. <http://www.vicenzatoday.it/economia/il-consorzio-tutela-formaggio-asiago-apre-la-strada-alla-tutela-delle-dop-in-cina.html>
- *Il dizionario dei termini utilizzati nell'ambito di Qualità e certificazione*, voce Norme di buona fabbricazione, in Qualitiamo. <http://www.qualitiamo.com/terminologia/norme%20buona%20fabbricazione.html>
- *ISO 14000 - Environmental management*, in ISO. <http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000.htm>
- JIA, Xiangping, HUANG, Jikun, LUAN, Hao, ROZELLE, Scott, SWINNEN, Johan, *China's Milk Scandal, government policy and production decisions of dairy farmers: The case of Greater Beijing*, Food Policy, in Elsevier, 5 Maggio 2012. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919212000358>
- *L'alimentare italiano comincia a fare sistema*, via Qualivita, fonte Il Sole 24 Ore – Impresa, del 4 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/lalimentare-italiano-comincia-a-fare-sistema/?lang=>
- *La differenza tra tracciabilità e rintracciabilità*, ALFACOD. <http://www.alfacod.it/blog-differenza-tra-tracciabilita-e-rintracciabilita>
- *La pesca cinese “Pinggu datao” ottiene la DOP*, nel Corriere ortofrutticolo del 12 novembre 2012. <http://www.corriereortofrutticolo.it/2012/11/12/la-pesca-cinese-pinggu-datao-ottiene-la-dop/>

- LA PIRA, Roberto La Pira, *Report Rai3: L'inchiesta sulla frode nel biologico. Grano e pasta convenzionali venduti come bio anche da Coop ed Esselunga. Federbio realizza un nuovo sistema di controllo contro le furberie*, in *Il fatto alimentare*, 10 ottobre 2016. <http://www.ilfattoalimentare.it/report-biologico-frode-pasta.html>
- LAM, Hon-Ming, REMAIS, Justin, FUNG, Ming-Chiu, XU, Liqing, SUN, Samuel Sai-Ming, *Food supply and food safety issues in China*, *The Lancet*, Vol 381, 8 Giugno 2013. <http://137.189.43.137:8080/Publications/The%20Lancet%20-%20Food%20Supply%20and%20Food%20Safety%20Issues%20in%20China%20full.pdf>
- *Latteria Soligo a Pieve di Sera martedì 30 luglio 2013*, luglio 2013. <https://latteriasoligo.wordpress.com/2013/07/>
- LUO, Irene, *5 Reasons You Shouldn't Trust 'Organic' From China*, *China-US news*, Epoch Times, 26 luglio 2015. <http://www.theepochtimes.com/n3/1612468-5-reasons-you-shouldnt-trust-organic-from-china/>
- MARZULLI, Nicola, *Il significato di "Italian Sounding"*, in *Marchi e Brevetti*, del 19 ottobre 2015. <http://ufficiomarchibrevetti.it/2015/10/il-significato-di-italian-sounding/>
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ICQRF - D. L.vo 103/16 " *Decreto Sanzioni Olio di oliva*". Circolare applicativa, in *Politiche agricole*. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10213>
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, *Politiche Agricole internazionali e dell'Unione europea*, Report 2015 in *Politiche agricole*. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7679>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Guanxi Mi You DOP*, 琯溪蜜柚 *DOP*, Qualigeo del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E7%90%AF%E6%BA%AA%E8%9C%9C%E6%9F%9A-dop/>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Jinxiang Da Suan IGP*, 金乡大蒜 *IGP*, Qualigeo del 1 novembre 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%87%91%E4%B9%A1%E5%A4%A7%E8%92%9C-igp>

- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Lixian Ma Shan Yao IGP*, 蠡县麻山药 IGP, Qualigeo del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E8%A0%A1%E5%8E%BF%E9%BA%BB%E5%B1%B1%E8%8D%AF-igp/>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Longjing Cha DOP*, 龙井茶 DOP, in Qualigeo del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%BE%99%E4%BA%95%E8%8C%B6-dop/>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Longkou Fen Si IGP*, 龙口粉丝 IGP, Qualigeo del 30 ottobre 2010. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%BE%99%E5%8F%A3%E7%B2%89%E4%B8%9D-igp/>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Shaanxi Ping Guo DOP*, 陕西苹果 DOP, Qualigeo del 11 maggio 2011. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%99%95%E8%A5%BF%E8%8B%B9%E6%9E%9C-dop/>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Yancheng longxia IGP*, 盐城龙虾 IGP, Qualigeo del 17 agosto 2012. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E7%9B%90%E5%9F%8E%E9%BE%99%E8%99%BE-igp/>
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, *Zhenjiang Xiang Cu IGP*, 镇江香醋 IGP, Qualigeo del 14 giugno 2012. <http://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/%E9%95%87%E6%B1%9F%E9%A6%99%E9%86%8B-igp/>
- MIPAAF, "*Decreto Sanzioni Olio di oliva*". *Circolare applicativa.*, in Politiche Agricole, 20 giugno 2016. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10213>
- MIPAAF, *Codex Alimentarius*, in Politiche Agricole, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9104>
- *Movimento Biodinamico Italiano*, in Agricoltura biodinamica, 16 dicembre 2014. <http://www.agricolturabiodinamica.it/movimento-biodinamico-italiano/>
- NARDI, Valeria, *I prodotti DOP, IGP e STG sono 266: le definizioni e l'elenco aggiornato di tutta l'eccellenza italiana a tavola*, Il Fatto Alimentare, 18 settembre 2014.

<http://www.ilfattoalimentare.it/prodotti-dop-igp-stg-elenco.html>

- NARONTE, Giampaolo, *Cina: in vigore dal 1° giugno la Food Safety Law*, in Newsmercati, Newsletter n. 75 del 28 maggio 2009. http://www.newsmercati.com/Cina_Food_Safety_Law
- *Norme settore alimentare: guida alle sigle della qualità*, in Qualitiamo. <http://qualitiamo.com/ambiti/alimentare/dop%20igp.html>
- *Olio d'oliva, pubblicato il decreto sanzioni sull'etichettatura*, in Repubblica, 21 giugno 2016. <http://rubino.blogautore.repubblica.it/2016/06/21/olio-doliva-pubblicato-il-decreto-sanzioni-sulletichettatura/>
- *Olio: pubblicato il decreto sulle sanzioni*, in Qualivita.it, 21 giugno 2016. <http://www.qualivita.it/news/olio-pubblicato-il-decreto-sulle-sanzioni/?lang>
- Other China Import Regulatory Services, in China Compulsory Certification Online Service Centre (CCC) del 25 gennaio 2017. <http://www.ccc-cn.org/en/ChinaCRCC.html>
- PALMA, Carolina, *WTO Implications of China's Food Security Policy*, 2015. http://www.iica.int/sites/default/files/events/presentations/2015-10/wto_implications_of_chinaocos_food_security_policy_-_carolina_palma.pdf
- PALMER, XZ, *Organic Food in China*, in *Smart Shanghai*, 16 ottobre 2015. <http://www.smartshanghai.com/articles/wellbeing/organic-food-in-china>
- PANTRINI, Paolo, *Responsabilità sociale d'impresa, tra definizioni e policy europee*, in Percorsi di secondo Welfare, 3 novembre 2015. <http://www.secondowelfare.it/privati/aziende/responsabilita-sociale-dimpresa.html>
- PAULL, John, *Green Food in China*, ELEMENTALS - Journal of Bio-Dynamics Tasmania n. 91, 2008. gprints.org/14720/1/14720.pdf
- *Perché è nato l'Haccp*, in Torino scienza. http://www.torinoscienza.it/dossier/perche_e_nato_l_haccp_4257.html
- *Renzi da Alibaba: accordo su vino e prodotti made in Italy contro i falsi*, in La Stampa-Economia, 4 settembre 2016. <http://www.lastampa.it/2016/09/04/economia/renzi-da->

alibaba-accordo-su-vino-e-prodotti-made-in-italy-contro-i-falsi-
GtV9UixzzZZZ1OBYhHmtwM/pagina.html

- ROSATI, Mauro, *Le prospettive del vino italiano? Qualità ed export*, in Qualivita, del 23 maggio 2016. <http://www.qualivita.it/news/le-prospettive-del-vino-italiano-qualita-ed-export/?lang=>
- RUBINO, Monica, *Falso olio extravergine, multe dell'Antitrust per Carapelli, Lidl, Sasso e Bertolli*, in Repubblica sezione Economia e finanza, 28 giugno 2016. http://www.repubblica.it/economia/2016/06/28/news/olio_extravergine_multa_antitrust_per_carapelli_lidl_sasso_e_bertolli-142987154/
- SCARCI, Emanuele, *Alibaba allarga la vetrina del made in Italy*, in Il Sole 24Ore, via Qualivita, del 17 maggio 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/05/20160517_RS_IL-SOLE-24-ORE_ALIBABA.pdf
- SCARCI, Emanuele, *Alibaba porta il vino italiano in Cina*, fonte Il Sole 24 Ore, via Qualivita, del 12 aprile 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/04/20160412_RS_IL-SOLE-24-ORE.pdf
- SCARCI, Emanuele, *Vino, super performance in Cina*, In Il Sole 24ore – focus food, via Qualivita, 16 novembre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/11/20161115_RS_SOLE-24-ORE.pdf
- SCHNEIDER, Mindi, *Feeding China's Pigs: Implications for the Environment, China's Smallholder Farmers and Food Security*, Institute for Agriculture and Trade Policy, 17 Maggio 2011. <http://www.iatp.org/documents/feeding-china%E2%80%99s-pigs-implications-for-the-environment-china%E2%80%99s-smallholder-farmers-and-food>
- *Social Accountability*, in SA 8000 info. <http://www.sa8000.info/sa8000cosa/index.htm>
- SONG, Guangxing e TIAN, Tian, *Study on China's Food Safety Issues and Supervision Platform Based on Credit Management*, in Atlantis Press, 2012. www.atlantispress.com/php/download_paper.php?id=2911
- State Environmental Protection Administration, Measures of the SEPA on the

- Administration of Organic Food Certification, in *Leggi cinesi*, del 27 aprile 2001. http://www.leggicinesi.it/view_doc.asp?docID=104
- The European Commission, *Commission implementing decision (EU) 2015/1918 of 22 October 2015*, in *Official Journal of the European Union*, 24 ottobre 2015. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015D1918&from=EN>
 - TORRIANI, Luigi, *La questione delle Dop e delle Igp cinesi*, *Universofood* del 27 novembre 2012. <http://www.universofood.net/2012/11/27/la-questione-delle-dop-e-delle-igp-cinesi/>
 - *Tracciabilità degli alimenti: fondamento delle politiche europee sulla sicurezza alimentare*, in EUFIC.
http://www.eufic.org/article/it/artid/Tracciabilita_degli_alimenti_fondamento_delle_politiche_e_europee_sulla_sicurezza_alimentare/
 - TROVATO, Isidoro, *Export, La febbre asiatica del vino made in Italy*, in *Corriere della Sera – CorrierEconomia*, via *Qualivita*, 14 novembre 2016. http://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2016/11/20161114_RS_CORRIERE-DELLA-SERA.pdf
 - *Tutti i segreti della permacultura*, in *Permacultura*.
http://www.permacultura.it/index.php?view=article&id=14%3Atutti-i-segreti-della-permacultura&option=com_content&Itemid=12
 - VARALLO, Cesare, *EU initiatives to tackle food fraud and AAC use*, *Food Law latest*, 27 maggio 2016. <https://foodlawlatest.com/tag/administrative-assistance-and-cooperation/>
 - WANG, Laura, *China New Food Safety Law: Comprehensive Compliance Guidance*, *Australia n Trade Commission*, *Global Agricultural Information*, *USDA Foreign Agricultural Service*, 18 Maggio 2015.
http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Amended%20Food%20Safety%20Law%20of%20China_Beijing_China%20-%20Peoples%20Republic%20of_5-18-2015.pdf
 - *What is the Codex Alimentarius?*, *Codex Alimentarius*, *FAO*. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

- XIU, Changbai, Klein, K.K., *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*, Food policy, in Elsevier, 4 Maggio 2010, pagg 463 - 470.
http://ssu.ac.ir/cms/fileadmin/user_upload/Mtahghighat/tfood/ARTICLES/chemical_safety/Melamine_in_milk_products_in_China_Examining_the_factors_that_led.pdf
- YU, Cathy, *Food Contact Regulations in China*, in CRS Chemical Inspection and Regulation Service, Agosto 2014. http://www.cirs-reach.com/China_Chemical_Regulation/Food_Contact_Regulations_Food_Contact_Materials_in_China.html

Sitografia in cinese

- Guojia shipin yaopin jiandu guanli zongju ling, 国家食品药品监督管理总局令, (China Food and Drug Administration), *Shiyong nongchanpin shichang xiaoshou zhiliang anquan jiandu guanli banfa*, 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法, (Misure di gestione e controllo per la commercializzazione dei prodotti agricoli), in CFDA, 5 gennaio 2006. <http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1197/141320.html>
- *Huangpu jiang si zhu jian chu bingdu bingyuan bu shu renchu gong huan bing*, 黄浦江死猪检出病毒病原不属人畜共患病, (I maiali morti nel fiume Huangpu non hanno virus zoonosi), Sina Xinwen zhongxin, 11 marzo 2013. <http://news.sina.com.cn/c/2013-03-11/133226496693.shtml>
- International Trade Center, *Zhongguo youji chanpin renzheng*, 中国有机产品认证, (Green food), Standardsmap, 2015. http://search.standardsmap.org/assets/media/ChineseNationalOrganicProductsCertificationProgram/Chinese/AtAGlance_CN.pdf
- LI, Ruoyu, 李若愚, *Dongguan tuzai chang "jianyi hege" zhangsuibian gai wei jian yangrou liuru shenzhen dengdi*, 东莞屠宰场“检疫合格章”随便盖未检羊肉流入深圳等地, (I periodi di quarantena per la carne nel macello di Dongguan non vengono sempre rispettati e prodotti non sempre conformi si immettono nel mercato di Shenzhen e in altre zone), in NDDTV del 3 novembre 2016. <http://www.nddtv.com/xtr/gb/2016/11/04/a1294817.html>
- Liangnong zuzhi, 粮农组织, (FAO), *Shijie liangshi anquan Luoma xuayan*, 世界粮食安全罗马宣言, (Dichiarazione di Roma sulla sicurezza alimentare mondiale), 13-17 novembre 1996. <http://www.fao.org/docrep/003/W3613C/W3613C00.HTM>
- LIU, Xuan, 刘旋, *Xiao Rong: Shanghai cong youbing laoba VS meiguo ningmeng shui nuhai*, 晓容: 上海葱油饼老伯VS美国柠檬水女孩, (Xiao Rong: l'anziano dei pancakes di Shanghai VS la bimba della limonata americana), in NDDTV del 29 settembre 2016.

<http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2016/09/30/a1289111.html>

- Quanguo renda changwei hui, 全国人大常委会, (Comitato permanente dell'Assemblea Nazionale Popolare), *Zhonghua renmin gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), del 19 novembre 1982. http://www.npc.gov.cn/wxzl/gongbao/2000-12/06/content_5004417.htm
- Quanguo renda changwei hui, 全国人大常委会, (Comitato permanente dell'Assemblea Nazionale Popolare), *Zhonghua renmin gongheguo nongye fa*, 中华人民共和国农业法, (Legge sull'agricoltura della Repubblica Popolare Cinese), 2 luglio 1993. <http://law.npc.gov.cn/FLFG/flfgByID.action?txtid=1&flfgID=165&showDetailType=QW>
- WEI, Bojuan, 魏博娟, *Dili biao zhi baohu chanpin zhuan yong biao zhi*, 地理标志保护产品专用标志, Shenzhenshi biao zhun jishu yanjiuyuan, 深圳市标准技术研究院, (Shenzhen Institute of Standards and Technology), 2 agosto 2011. http://www.tbtmap.cn/portal/Contents/Channel_2125/2011/0802/123969/content_123969.jsf?ztid=2163
- Weisheng guanli shixing tiaoli, 人民卫生出版社, People's Medical Publishing House (PMPH), *Shipin weisheng guanli shixing tiaoli*, 食品卫生管理试行条例, (Regolamento sul controllo dell'igiene degli alimenti), Shipin Renmin weisheng chubanshe, 食品人民卫生出版社, (Casa editrice per la salute alimentare del popolo), 1965. https://books.google.it/books/about/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8D%AB%E7%94%9F%E7%AE%A1%E7%90%86%E8%AF%95%E8%A1%8C%E6%9D%A1%E4%BE%8B.html?id=QQ2GtgAACAAJ&redir_esc=y
- WEN, Yu Min, 闻育旻, *Zhongguo yi dui 1192 ge chanpin shishi dili biao zhi baohu*, 中国已对1192个产品实施地理标志保护, (La Cina ha certificato a marchio IGP oltre 1192 prodotti), in Chinanews.com del 17 giugno 2011. <http://www.chinanews.com/cj/2011/06-17/3119866.shtml>
- WU, Zhong Nong, 误重农, *Shipin biao zhi guiding*, 食品标志规定, (Normativa

- sull'etichettatura), Shenzhenshi biao zhun jishu yanjiuyuan, 深圳市标准技术研究院, (Shenzhen Institute of Standards and Tecnology), 24 dicembre 2008. http://www.tbtmap.cn/portal/Contents/Channel_2125/2008/0805/30380/content_30380.jsf?z tid=2163
- YU, HUA, HONG, PENG, SHAN, SHAN, 于, 化, 泓, 彭, 珊, 珊, *Gaodeng xuexiao zhuanye jiaocai · daxuesheng yinshi yingyang yu jiankang (di er ban)*, 高等学校专业教材 · 大学生饮食营养与健康 (第二版), (Salute e Nutrizione per gli studenti universitari - seconda edizione), Zhongguo qingongye chuban she, 中国轻工业出版社, (China Light Industry Press), 1 gennaio 2012, sesto capitolo, primo paragrafo. https://play.google.com/store/books/details?id=NK6ZDQAAQBAJ&rdid=book-NK6ZDQAAQBAJ&rdot=1&source=gbs_vpt_read&pcampaignid=books_booksearch_view port
 - ZHANG, Li, 张莉, ZHAO, Yun, 赵云, *Zhuanjia: 2015 Nian zhongguo du shipin zhisi shang wan ren*, 专家: 2015年中国毒食品致死上万人, (Speciale: nel 2015 sono morte milioni di persone a causa di intossicazioni alimentari), in NDTTV del 5 ottobre 2016. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2016/10/06/a1289873.html>
 - ZHANG, Liwei, 张李伟, ZHAO, Hongjing, 赵洪静, BAI, Hong, 白鸿, WAN, Chao, 宛超, *Zhongguo baojian shipin falu fagui tixi fazhan yu xianzhuang yanjiu*, 中国保健食品法律法规体系发展与现状研究, (Sviluppo e ricerca del sistema legale dei prodotti health food in Cina), Zhongguo shipi weisheng zazhi, 中国食品卫生杂志, (Chinese Journal of Food Hygiene), 2008. http://www.zgspws.com/zgspwszz/ch/reader/create_pdf.aspx?file_no=200803113&year_id=2008&quarter_id=3&falg=1
 - Zhong Bi lianmeng, 中比联盟, (China-Belgium Alliance), *Shipin anquan zai Ouzhou, youqi bilishi daodi you duo yange? Kan wan xia si ni!*, 食品安全在欧洲, 尤其比利时到底有多严格? 看完吓死你! (Quanto sono rigidi i controlli sulla sicurezza alimentare in Europa e

in particolare in Belgio? Ne sarete sorpresi!), in NDTTV del 18 maggio 2015. <http://www.ntdtv.com/xtr/gb/2015/05/18/a1197710.html>

- ZHONG, He Bu, *Nongye bu guanyu tuijin “sanpin yi biao” chixu jiankang fazhan de yijian*, 农业部关于推进 “三品一标” 持续健康发展的意见, (Opinioni del Ministero dell'agricoltura sulla promozione sostenibile e salutare dei “tre prodotti, uno standard”), in COFCC, 12 maggio 2016. http://www.ofcc.org.cn/index.php?optionid=676&auto_id=1236
- Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua Renmin Gongheguo shipin weisheng fa*, 中华人民共和国食品卫生法, (Legge sull'igiene degli alimenti della Repubblica Popolare Cinese), 1995. <http://www.sdwsjd.gov.cn/xinxi/eWebEditor/uploadfile/2006224141355398.PDF>
- Zhongguo Renmin Gongheguo guowuyuan, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhonghua renmin gongheguo shipin anquan fa*, 中华人民共和国食品安全法, (Legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese), del 25 aprile 2015. http://www.npc.gov.cn/npc/cwhhy/12jcw/2015-04/25/content_1934591.htm
- Zhongguo Renmin Gongheguo, 中华人民共和国国务院, (Consiglio di Stato della Repubblica Popolare Cinese), *Zhongguo de shipin zhi liang anquan zhuangkuang baipishu*, 中国的食品质量安全状况白皮书, (Libro bianco sulla sicurezza alimentare), del 17 agosto 2007. http://www.china.com.cn/news/2007-08/17/content_8702181.htm

Dizionari

- Casacchia G., Bai Yukun, *Grande dizionario Cinese-Italiano*, 2 voll., ISIAO, Roma, 2008.
- Wenlin Institute, Inc., *Wenlin Software for Learning Chinese*, Versione 3.4.1., Copyright© 1997-2007.
- *Youdao*, 有道, dizionario online. <http://dict.youdao.com/?keyfrom=dict2.index>
- Zhang Shihua, F. Masini, *Dizionario di cinese*, Milano, Hoepli, 2011.