



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale

in Lingue, economie e istituzioni dell'Asia e dell'Africa
mediterranea

ex D.M. 270/2004

Tesi di Laurea

*Il concentrato di pomodoro cinese “Made in Italy”: analisi di
una filiera opaca tra quadro normativo UE e strategie aziendali*

Relatore

Prof. Renzo Riccardo Cavalieri

Correlatrice

Prof.ssa Beatrice Gallelli

Laureanda

Greta Brighenti

Matricola 907592

Anno Accademico

2025 / 2026

导言

近年来，随着全球化贸易的发展，国际食品供应链变得越来越复杂。特别是在农产品和食品行业中，不同国家之间的进出口联系不断加强，产品从生产，加工到销售常常跨越多个国家。在这个情况下，食品原产地，产品质量以及消费者知情权等其他问题慢慢地成为国际贸易中的重要议题。

欧洲作为全球最大的食品进口市场之一，欧盟拥有庞大的消费市场、较高的居民购买力以及严格的食品质量标准，因此长期以来一直是全球最具影响力的食品进口市场之一。一直以来都十分重视食品安全，产品可追溯性以及消费者保护。为了保障市场秩序和维护消费者权利，欧盟建立了一套完善的食品监管体系，包括食品安全法规，原产地标识制度，标签管理制度以及地理标志保护制度。

这种教育源于多种原因，对于欧洲来说，为公民提供安全的食物以避免病毒和疾病非常重要，需要对食品进口制定严格的立法以确保食品安全。意大利设有多个机构负责保障食品安全，并对所有从外国进口的食品进行检验。这些食品可在整个欧洲自由流通，但若从其他国家进口，则必须接受严格的检查。

凭借这些立法和对食品安全的重视，欧洲被视为最先进的地区。欧洲有许多机构来监管食物供应链，这就是为什么与欧洲国家在食品领域的贸易很复杂。欧盟的食品贸易之所以复杂，是因为其采用了全球最严格的“从农田到餐桌”全产业链监管模式。它不仅涵盖欧盟层面的多部门协同，还结合了基于严格科学评估的预警和追溯机制。欧洲通过严格的农业标准和地理标志保护制度，在保护食品传统与高质量方面采取了极其严密且本土化的策略。

其中，有名的“意大利制造”（Made in Italy）不仅是一个简单的原厂地标签，更代表高品质，家庭传统工艺，文化价值，特别是国际市场上的品牌名誉。对于许多消费者而言，“意大利制造”往往意味着更高的产品质量与更加严格的食品安全标准，因此这标签在国际市场上具有极高的商业价值。这一保障机制的诞生，主要源于其他国家在试图复刻意大利美食时所采用的不正当竞争策略，因此“意大利制造”的诞生，正是为了抵御其他国家对意大利美食的这些误读。如今，世界各地的消费者都知道，要切实验证食品是否为意大利产，只需查看标签上的“Made in Italy”标识即可。

然而，在全球化供应链与激烈市场竞争的影响下，意大利制造的实际含义正在收到挑战。近年来，中国生产的蕃茄浓缩酱大量出口到欧洲，尤其是意大利市场，这是因为意大利国土面积虽小，却需要原材料来满足需求。由于在原材料，劳动力以及生产成本方面具有明显优势，中国已经成为世界上最重要的蕃茄酱出口国家之一。这与保护

“意大利制造”以及食品安全问题形成了巨大的矛盾，因为如果欧洲希望保持一个对从第三国进口食品保持警惕且安全可靠的大陆的形象，那么进口低价劣质产品就与这一理念不相符。本论文分析了这一矛盾：一方面是针对中国食品进口的严格法规，另一方面则是那些允许规避“意大利制造”标识的灰色地带。

本论文的构思源于我在云南的一次实习，在我于云南一家食品企业实习期间，我参与蕃茄酱出口意大利的相关工作，并因此开始关注中国蕃茄酱进入欧洲市场的过程。这种现象主要发生在新疆地区，那里的劳动者被迫从事强迫劳动，以生产全中国最多的蕃茄浓缩酱。通过进一步研究，我发现许多从中国进口到意大利的蕃茄浓缩，在进入意大利之后，只经过简单加工，比如添加盐，橄榄油或者进行稀释，重新包装等步骤，最终能够以意大利制造或具有明显意大利形象的产品形式进入市场。

这种形象虽然在某些情况下并不完全违反现行法律，但却利用了法律中的灰色地带，让消费者难以真正了解产品的真实来源。

这种现象不仅影响了消费者对于食品来源的判断，也对意大利本土农业和食品业造成了一定压力。一方面，中国蕃茄酱凭借低成本优势，大幅降低了部分欧洲企业的采购与生产成本。另一方面，这种依赖进口原料再进行“意大利化”加工的商业模式，也削弱了意大利本地蕃茄产业的竞争力，并对“意大利制造”长期积累的品牌信誉产生潜在影响。从长远来看，这种做法既不利于意大利企业，也不利于中国企业，因为双方都无法在市场上获得认可。中国企业将始终保持低调，而意大利企业则会继续吸引那些只关注价格竞争力的消费者。

实际上，欧盟已经制定了多项法律制度，试图保护食品原产地和地理标志。比如，欧盟关于食品标签的法规要求企业提供透明的信息，关于地理标志（DOP/IGP）的法律则旨在保护有地域色的产品。此外，欧盟还建立了严格的食品进口监管系统，包括TRACES系统，食品安全审查机制以及边境检查制度等。然而，在实际操作中，企业往往能够通过最低限度加工规则，标签设计以及市场营销策略，在法律允许的范围内模糊产品的真实来源。因此本论文希望通过中国蕃茄酱出口意大利这一案例，研究

“意大利制造”被代替和弱化的过程，并分析这种“模糊原产地”现象背后的经济逻辑与具体原因。论文不仅关注法律层面的规定，还结合企业经营策略，市场需求以及供应链结构，对这一现象进行综合分析，并揭示其中存在的多重矛盾。

在研究方法上，本文结合欧盟食品法律，国际贸易数据，企业案例分析跟蕃茄酱产业链研究，对中国蕃茄酱进入欧洲市场后的流通过程进行梳理。论文首先分析欧盟关于食品进口，例如其与其他国家的关系以及进口商品的情况，以便了解欧洲市场需求并进行市场分析，食品安全以及原产地标识的法律框架，随后研究中国与欧盟之间的农

产品贸易关系，两国的历史背景以及两国关系如何。并考察中欧农产品贸易中是否曾出现过关税或附加费争端，以及中国番茄酱出口的特点和竞争优势。我试图从双方角度分析利弊，同时也想弄清楚为何会出现这种回避“意大利制造”的情况，例如，我实习的那家公司就通过供应番茄浓缩酱来筹集资金，并以此推广其面向中国市场的新产品，因为众所周知，这种商业关系不可能永远持续下去。

在此基础上，论文一家中国食品企业为案例，分析企业在出口过程中面临的市场定位问题和声誉障碍。最后，论文，进一步探索中国番茄酱在欧洲尤其是在意大利市场中的再加工，混合以及标签使用方式，探讨消费者“看不见”的供应链运作模式。

本论文认为，当前问题的核心并不仅是“中国番茄酱进入意大利市场”本身，而是全球化背景下供应链透明度与市场利益之间的矛盾。一方面，企业追求降低成本和提高利润具有经济合理性，另一方面，如果消费者无法清楚了解产品的真实来源，那么

“意大利制造”这一概念本身的可信度逐渐下降。长期来看，这不仅可能影响消费者信任，也可能削弱欧洲传统食品产业的竞争力。事实上，我还研究了意大利番茄与中国番茄在品种和品质特征上的差异，并强调意大利番茄因其独特性而享誉全球。用中国番茄替代意大利番茄，不仅会导致质量下降，还会使意大利番茄贬值。近年来，意大利企业的宣传活动一直强调推广意大利产品的重要性，2025 年，在他们的抗议下，自中国的番茄进口量有所下降。当前，意大利企业必须致力于保持高品质，而欧洲消费者也需要逐渐接受高品质农产品对应更高价格的理念。只有这样，才能摆脱对外供应的依赖，确保食品安全并推广本地农产品，从而改善意大利农民的生活，并重振“意大利制造”的经济。

此外，本论文还将探索这种现象可能带来的长期后果，包括对意大利农业体系，食品行业，消费者权益以及国际市场竞争的影响。同时，论文也尝试分析为什么越来越多的意大利企业开始再关注供应链透明化，原产地管理以及品牌保护问题。

通过这一研究，我希望能够更加全面地理解全球食品贸易中的法律，经济与商业逻辑之间的关系，并进一步说明，在全球化跟低成本竞争不断加剧的背景下，仅依靠传统的原产地标签制度，可能已经难以完全满足消费者对于透明度和真实性的要求。

Sommario

导言.....	0
Introduzione.....	4

Capitolo 1 – Il quadro giuridico europeo per l'importazione di alimenti 6

1.1 Le istituzioni e le politiche sulla sicurezza alimentare dell'UE 6

- 1.1.1 Posizione dell'UE nel commercio import alimentare 6
- 1.1.2 PAC 2023-2027 12
- 1.1.3 Il ruolo dell'EFSA e la strategia 2027 14

1.2 Strumenti regolatori e difesa commerciale..... 17

- 1.2.1 Misure antidumping contro la concorrenza sleale 17
- 1.2.2 Sicurezza e prevenzione: il regolamento (CE) 178/2002 e il protocollo HACCP..... 19
- 1.2.4 Trasparenza e informazione: il regolamento (UE) 1169/2011 sull'etichettatura 22
- 1.2.5 Valorizzazione e protezione dei Marchi DOP/IGP: Regolamento (UE) 2024/1143 24

1.3 Procedure e formalità di importazione di alimenti..... 27

- 1.3.1 Come l'unione doganale utilizza il sistema TRACES..... 27
- 1.3.2 Il processo per l'importazione di un prodotto alimentare in UE 30
- 1.3.3 Sanzioni per inadempienze nell'importazioni di alimenti in UE..... 33

1.4 Criticità specifiche nelle importazioni alimentari 36

- 1.4.1 La nascita del principio di precauzione riguardo la sicurezza alimentare 36
- 1.4.2 I nuovi alimenti e tecnologie nel settore alimentare 40
- 1.4.3 Frode sull'origine geografica "italian sounding" 44

Capitolo 2 – La Cina come esportatrice di prodotti alimentari in Europa 50

2.1 La Cina come partner commerciale agroalimentare..... 50

- 2.1.1 Dimensione e valore del commercio agroalimentare UE-Cina..... 50
- 2.1.2 Canali di commercializzazione e caratteristiche della domanda europea..... 52
- 2.1.3 L'accordo UE-Cina sulla tutela delle indicazioni geografiche 57
- 2.1.4 Piano d'azione Italia-Cina 2024-2026 nel settore agroalimentare 60

2.2 Il processo di importazione e le specificità normative 62

- 2.2.1 Specificità normative e misure di salvaguardia per i prodotti cinesi..... 62
- 2.2.2 La fase preparatoria: obblighi e gestione proattiva dell'importatore 66
- 2.2.3 Il ruolo delle certificazioni di sicurezza alimentare 69

2.3 La vigilanza sul mercato interno e le responsabilità post-ingresso 74

- 2.3.1 Il controllo istituzionale all'ingresso in UE 74
- 2.3.2 Responsabilità e rischi post ingresso 77

Capitolo 3 – l'azienda 列国志食品 e la sfida dell'export di concentrato di pomodoro verso l'UE 80

3.1 Il mercato globale del concentrato pomodoro e il ruolo della Cina 80

- 3.1.1 Concentrato di pomodoro: caratteristiche generali..... 80
- 3.1.2 Andamento del mercato di concentrato di pomodoro Cina-Italia 83
- 3.1.3 Confronto qualitativo tra il prodotto cinese e quello mediterraneo 89

3.2 L'azienda 列国志食品 e la scelta della fornitura anonima di concentrato di pomodoro.. 93

- 3.2.1 Introduzione dell'azienda 93
- 3.2.2 Il dilemma del posizionamento..... 96
- 3.2.3 Limiti strutturali e barriere reputazionali 98
- 3.2.4 La scelta dell'elusione 103

Capitolo 4 - La filiera "opaca": dall'arrivo del concentrato cinese in UE all'etichetta finale 105

4.1 Introduzione: dal caso aziendale al fenomeno in Europa105

- 4.1.1 Canali, attori e criteri di selezione per il buyer europeo 105

4.1.2 L'ingresso in Europa: i porti e i primi acquirenti.....	108
4.2 Dal concentrato di pomodoro cinese all'etichetta made in Italy	110
4.2.1 L'industria di trasformazione italiana	110
4.2.2 Il vuoto normativo che rende possibile l'elusione.....	114
4.2.3 Come viene trasformato il prodotto: percentuali e strategie per la miscelazione	117
4.2.4 L'etichettatura finale: cosa non vede il consumatore	121
4.3 Analisi costi-benefici della filiera di trasformazione	125
4.3.1 I benefici per i trasformatori e gli intermediari europei.....	125
4.3.2 I costi e rischi per tutta la filiera	128
Conclusione.....	131
<i>Bibliografia</i>	<i>134</i>
Atti normativi citati.....	140

Introduzione

Negli ultimi decenni, il Made in Italy è diventato un marchio di notevole importanza, influenzando l'andamento del mercato globale del settore alimentare, mutando le dinamiche di produzione, lavorazione e distribuzione. L'Europa e in particolare l'Italia, che è un importante attore nel settore alimentare sia nelle importazioni che esportazioni, ha adottato un quadro normativo specifico per salvaguardarsi da eventuali problematiche che riguardano la sicurezza alimentare e la tutela del made in Italy. Ciononostante, la complessità degli scambi commerciali e la alta competizione tra paesi terzi stanno ponendo delle sfide rilevanti, rendendo difficile una valutazione di conformità del prodotto. In questo contesto, la Cina risulta essere un paese interessante per la capacità di esportare a basso prezzo grandi quantità di prodotti, e si sta posizionando nei primi posti come principale fornitrice di commodity. Nonostante i vantaggi per la crescente disponibilità e il basso prezzo che offre la Cina, l'approvvigionamento di materie prime cinesi non è pienamente conforme al quadro normativo europeo, tanto da permettere il fenomeno dell'elusione del Made in Italy. Studiando le normative sull'importazioni di alimenti da paesi terzi in Europa si nota che da un lato si disciplina in modo rigoroso l'ingresso di alimenti nel mercato europeo, ma nella pratica si possono adottare strategie a favore delle aziende, aggirando il sistema all'insaputa del consumatore.

La presente tesi studia in che modo avviene l'elusione del made in Italy nel settore del concentrato di pomodoro, analizzando in modo critico il fenomeno dell'importazione di concentrato di pomodoro cinese nell'unione europea e la sua successiva fase dell'ultima trasformazione sostanziale in Italia, dove viene commercializzato come Made in Italy.

L'obiettivo della tesi è mettere alla luce questo caso emblematico, menzionando come le dinamiche di mercato presentano lacune normative per favorire gli interessi delle aziende, che danno origine a questa filiera opaca nella quale la reale origine del prodotto risulta difficilmente percepibile al consumatore finale.

Il primo capitolo descrive il quadro giuridico europeo relativo all'importazione di alimenti, menzionando le principali istituzioni che tutelano e controllano la sicurezza degli alimenti, gli strumenti regolatori e alle procedure operative che disciplinano l'ingresso dei prodotti nel mercato, evidenziando come questo sia importante per contrastare i fenomeni di contraffazione e l'italian sounding. Il secondo capitolo introduce il ruolo della Cina come esportatrice di prodotti alimentari in Europa, esaminando come sia sempre più partecipe e aggressiva nel commercio bilaterale, come l'Europa stia adottando specificità normative applicabili ai prodotti cinesi e le responsabilità degli operatori del settore alimentare lungo tutta la filiera, dalla ricerca del prodotto all'ingresso del mercato europeo. Nel terzo capitolo viene introdotto un caso aziendale specifico, quello della società 列国志食品 che si occupa di esportazioni di concentrato di pomodoro. Attraverso questo studio si ha più chiaro come le aziende cinesi scelgano di adottare questa strategia di posizionamento che porta la fornitura anonima di un prodotto destinato al mercato europeo; quindi, si considerano tutte le barriere reputazionali incontrate e i limiti che pone l'Europa, per poi spiegare come, nonostante ciò, l'azienda cinese sia spinta a scegliere la fornitura anonima di commodity a vantaggio di entrambe le parti. Infine, nel quarto capitolo viene ampliata la prospettiva dal caso aziendale al fenomeno attuale, ricostruendo come opera la filiera del concentrato di pomodoro dalla sua importazione in Europa fino all'etichettatura finale. Questo pone una particolare enfasi alle dinamiche dell'ultima trasformazione sostanziale che avviene in Italia, sottolineando come le lacune normative che consentono pratiche elusive abbiano degli effetti economici per tutti gli attori coinvolti a loro favore, senza trasparenza del mercato e la tutela del consumatore. L'obiettivo del lavoro è di capire come un prodotto di origine cinese diventa percepito come italiano nonostante il quadro normativo e le dinamiche commerciali che impone l'Europa, e a al contempo mettere in evidenza le criticità e le contraddizioni che emergono nella pratica, rafforzando il dibattito sulla necessità di dare una trasparenza al consumatore tramite strumenti di controllo.

Capitolo 1 – Il quadro giuridico europeo per l'importazione di alimenti

1.1 Le istituzioni e le politiche sulla sicurezza alimentare dell'UE

1.1.1 Posizione dell'UE nel commercio import alimentare

Il commercio agroalimentare dell'UE, che include prodotti agricoli e trasformati, sta raggiungendo sia come principale esportatore che come secondo importatore livelli record. Per quanto le importazioni agroalimentari, l'UE ha raggiunto 171,8 miliardi di euro nel 2024, con un aumento dell'8% rispetto al 2023 (+12,4 miliardi di euro), superando leggermente il record raggiunto nel 2022. Questo risultato è stato determinato principalmente da un forte aumento del prezzo delle importazioni di cacao, caffè, frutta e noci da una serie di partner commerciali diversi come il Brasile, Regno Unito e Ucraina come fonti principali. Nel complesso, la maggiore crescita del valore delle importazioni ha portato a un calo della bilancia commerciale agroalimentare dell'UE, che ha raggiunto 63,6 miliardi di euro, 5,8 miliardi di euro in meno rispetto al livello del 2023 (Agriculture and rural development, 2025). Nel primo trimestre del 2025, le importazioni totali dell'UE sono aumentate del 20% rispetto al 2024 e hanno raggiunto i 48.1 miliardi di euro, questo sempre a causa dell'aumento dei prezzi dove i più elevati sono stati dalla Costa d'Avorio (+2,2 miliardi di euro, +59%) e dal Canada (+1,3 miliardi di euro, +93%). Le importazioni dalla Russia sono continuate a diminuire, diminuendo del 70% (-561 milioni di euro) dal 2024. Molti dei principali paesi importatori di prodotti agroalimentari sono a stretto contatto con i grandi esportatori per motivazioni che riguardano la crescita del commercio intra-settoriale e intersettoriale, tre tipi di beni sono principalmente importati dall'Unione Europea: prodotti che non sono reperibili all'interno dell'UE o che lo sono solo in misura limitata, come il caffè, la frutta tropicale e la frutta fresca o secca (pari al 15 per cento delle importazioni) mangimi e concimi per animali e prodotti utilizzati come ingredienti o condimenti per fasi successive di trasformazione (come l'olio di palma) (Agriculture and rural development, 2025).

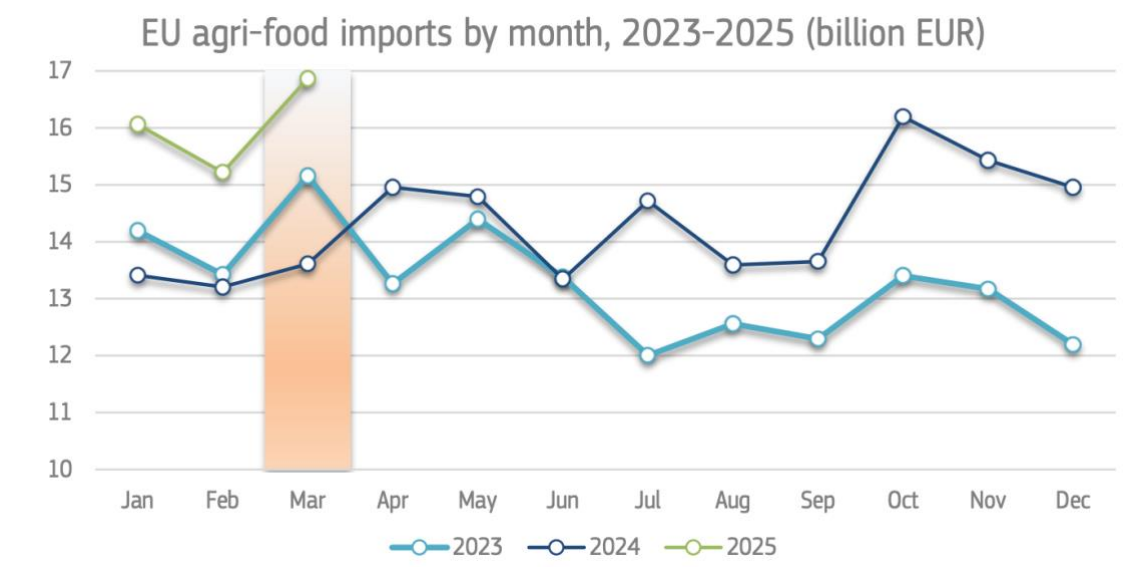


Figura 1: volumi importazioni in Europa nel settore alimentare
 fonte: Eurostat COMEXT (2025)

Come si può notare dal grafico il valore delle importazioni agroalimentari dell'UE ha raggiunto 16,9 miliardi di euro a marzo 2025 (linea verde). Questo è l'11% superiore al mese precedente e superiore del 24% rispetto a marzo 2024 (linea blu). Nel primo trimestre dell'anno, le importazioni dell'UE hanno raggiunto i 48,1 miliardi di euro. Questo è un aumento di 7,9 miliardi di euro (+20%) rispetto a 2024, spiegato principalmente dai prezzi elevati per diversi Importazioni dell'UE, in particolare cacao e caffè. il Brasile rimane la prima fonte di importazioni dell'UE (10% del valore delle importazioni dell'UE nel 2024), il quale esporta principalmente colture proteiche, semi oleosi e caffè. Il valore delle importazioni dalla Costa d'Avorio è aumentato significativamente del 60%, raggiungendo un valore di 2 miliardi di euro in più. Questo aumento è stato principalmente determinato da un aumento dei prezzi del cacao. Al contrario, le esportazioni verso l'UE sono diminuite di più in Australia e Russia. (Agriculture and rural development, 2025)

EU AGRI-FOOD IMPORTS - TOP 15 IMPORT COUNTRIES (million EUR)

TRADING PARTNERS	yearly data			monthly data			
	Jan.-Dec. 2023	Jan.-Dec. 2024	Share 2024	Jan24- Mar24	Jan25- Mar25	Difference	
TOTAL AGRIFOOD	159 430	171 869	100%	40 228	48 147	7 919	20%
Brazil	17 215	17 425	10%	3 665	4 023	359	10%
United States	11 683	11 953	7%	3 268	3 952	684	21%
United Kingdom	15 517	15 392	9%	3 654	3 799	145	4%
Ukraine	11 839	13 094	8%	3 486	3 358	- 128	-4%
China	8 347	9 155	5%	2 066	2 798	732	35%
Côte d'Ivoire	4 055	6 760	4%	1 403	2 588	1 185	84%
Türkiye	6 627	7 314	4%	1 871	2 044	173	9%
Morocco	3 182	3 447	2%	1 148	1 287	139	12%
Switzerland	4 859	5 048	3%	1 208	1 249	41	3%
Argentina	4 663	5 558	3%	977	1 193	216	22%
Viet Nam	3 216	3 836	2%	908	1 135	228	25%
Canada	2 844	2 540	1%	601	1 134	532	88%
Indonesia	5 474	5 249	3%	1 116	1 076	- 39	-4%
India	3 302	3 975	2%	761	1 059	297	39%
Peru	3 089	3 767	2%	782	904	122	16%
Other countries	53 518	57 357	33%	13 316	16 549	3 233	24%

Figura 2: i primi 15 paesi esportatori in Europa

fonte: Eurostat COMEXT (2025)

Queste statistiche mostrano quanto sia resistente e importante il settore agroalimentare nel commercio globale dell'UE, nonostante le sfide geopolitiche e le variazioni del mercato.

Il settore dell'agricoltura ha creato negli ultimi anni circa 44 milioni di posti di lavoro, a partire dalle industrie e dai servizi connessi ai prodotti alimentari. La catena alimentare costituisce il 3,7 % del valore aggiunto totale dell'UE e il 7,5 % dei posti di lavoro (Agriculture and rural development, 2025).

L'industria europea degli alimenti e bevande sta affrontando un periodo di profonde trasformazioni, a causa delle esigenze di un consumatore sempre più consapevole dei problemi ambientali causati dal cambiamento climatico, che gli indirizza a fare scelte più consapevoli per salvaguardare l'ambiente.

Le aziende alimentari europee sono in buona posizione per proseguire la loro traiettoria di crescita, ponendo particolare enfasi sull'innovazione e sulla sostenibilità. Per valutare l'impatto degli accordi commerciali internazionali sull'agricoltura, la Commissione Europea e i suoi partner conducono regolarmente studi. Prima dell'inizio dei negoziati e durante il loro

svolgimento, la Commissione esegue valutazioni d'impatto¹ sulla sostenibilità per ogni accordo commerciale e conduce studi di impatto cumulativo per valutare l'efficacia dei vari accordi in corso di negoziazione o firma (Jochem, 2024).

Si prevede che tecnologie emergenti come l'intelligenza artificiale e la blockchain saranno fondamentali per garantire la qualità dei prodotti e ottimizzare le catene di fornitura. Inoltre, nei piani a lungo termine del settore, la resilienza delle risorse agricole e l'adattamento ai cambiamenti climatici saranno fondamentali. La sostenibilità, sia a livello di produzione che di consumo è diventata una necessità nell'industria europea degli alimenti e bevande. La Danimarca ne è un esempio eclatante: nel 2021, il governo ha lanciato un'iniziativa per ridurre l'impronta di carbonio della produzione alimentare del 70% entro il 2030 e l'iniziativa è stata successivamente rafforzata nel 2023. Nello stesso anno, la Francia ha introdotto una legge che obbliga i supermercati a dedicare almeno il 20% dei loro scaffali a prodotti biologici o ecosostenibili entro il 2025. Per i suoi prodotti di pasta e sughi, l'azienda italiana Barilla ha lanciato nuovi imballaggi riciclabili che mirano a ridurre il consumo di plastica fino al 90%. Queste azioni rispondono alle richieste dei consumatori e mirano a regole più stringenti sull'uso della plastica (Remondino & Zanin, 2022).

Gli alimenti biologici, funzionali e a basso contenuto di zuccheri stanno diventando sempre più popolari, riflettendo le preferenze dei consumatori europei e l'attenzione che hanno sul benessere dell'ecosistema. La commissione Europea ha presentato un codice di condotta sulle pratiche di marketing e commerciali nella filiera alimentare, il codice contribuisce a ridurre la nostra impronta ambientale complessiva, implementando l'aumento della disponibilità e dell'accessibilità economica per opzioni alimentari più sane e sostenibili. Il codice è stato sviluppato in collaborazione con i servizi della Commissione Europea e con la partecipazione attiva di altre parti interessate, come organizzazioni internazionali, ONG, sindacati e associazioni di categoria al fine di migliorare la sostenibilità della filiera alimentare, nonché della vendita al dettaglio e dei servizi di ristorazione, questa iniziativa mira a promuovere il passaggio a modelli di consumo sani e sostenibili (Paoletti, 2022). Il Green Deal europeo ha rafforzato la strategia "Dal produttore al consumatore", che definisce una visione strategica a lungo termine per cambiare la produzione, la distribuzione e il modo in cui consumiamo i cibi. Il codice soddisfa tutti i principali aspetti della sostenibilità dei sistemi alimentari del green deal

¹ Le valutazioni d' impatto determinano se è necessaria un'azione dell'UE ed esaminano i possibili impatti delle soluzioni disponibili. https://commission.europa.eu/index_it

europeo; questa iniziativa è stata annunciata a partire dal maggio 2020 ed è entrata in vigore nel luglio 2021; ha sette obiettivi ambiziosi, tra cui promuovere diete sane e migliorare la sostenibilità della lavorazione degli alimenti. Inoltre, contiene azioni concrete per ciascuno di questi obiettivi. pertanto, alla fine del 2025 o all'inizio del 2026 sarà annunciato un sistema di premi per riconoscere le piccole e medie imprese (PMI) che aderiscono al codice agroalimentare. L'aumento e l'invecchiamento della popolazione, l'urbanizzazione e l'aumento delle disparità sono tra le principali tendenze demografiche che si presenteranno da oggi al 2050. L'industria alimentare e delle bevande europea dovrà quindi elaborare una propria strategia di sviluppo in un contesto di modesta crescita economica, meno risorse naturali, prezzi delle materie prime e dell'energia strutturalmente elevati e difficile accesso al capitale (Jochem, 2024).

L'Organizzazione mondiale del commercio (OMC) è un organo internazionale che si occupa del commercio di 166 stati membri che rappresentano circa il 97% del commercio mondiale di beni e servizi, a questi si aggiungono ulteriori 23 nazioni che attualmente fungono da osservatori, i paesi che fungono da osservatori presso l'OMC guardano e imparano sul sistema di commercio internazionale, partecipando alle riunioni senza diritto di voto, seguendo i negoziati e acquisendo informazioni utili per un'eventuale futura adesione come membri a pieno titolo. A seguito dei negoziati del cosiddetto "Uruguay Round" del 1° gennaio 1995, l'OMC sostituisce il General Agreement on Tariffs and Trade (GATT). Gli accordi fondanti dell'Organizzazione fungono da fondamento legale del sistema commerciale multilaterale e sono vincolanti per tutti i suoi membri. Inoltre, l'organizzazione ha un meccanismo di risoluzione delle controversie tra gli stati che ne fanno parte². Gli stati membri, essendo consapevoli dell'importanza del commercio per la crescita e lo sviluppo globale, si sono impegnati per una riforma dell'organizzazione che garantisca condizioni competitive paritarie per tutti i membri e promuova una maggiore inclusione e sostenibilità nel commercio globale (Francisco, 2025). Le sue responsabilità principali includono: negoziati commerciali multilaterali con che mirano ad aumentare la liberalizzazione del mercato, la creazione di standard giuridici essenziali per gli scambi sotto forma di accordi, la risoluzione delle controversie commerciali tra i membri e il monitoraggio delle politiche commerciali dei suoi membri.

² Il Dispute Settlement Understanding (DSU) è un accordo dell'OMC che stabilisce regole e procedure vincolanti per risolvere le controversie commerciali tra i Paesi membri, garantendo stabilità e prevedibilità al sistema multilaterale. https://www.wto.org/english/tratop_e/dispu_e/dsu_e.htm

Gli accordi e i memorandum d'intesa relativi al commercio dell'OMC (firmati nel 1994 ed entrati in vigore il 1° gennaio 1995) conferiscono all'agricoltura uno statuto speciale a causa delle disposizioni dell'accordo sull'agricoltura (AA) che regola il sostegno interno, la concorrenza all'esportazione (principalmente attraverso le sovvenzioni) e l'accesso al mercato. L'attuazione degli impegni derivanti dall'accordo è supervisionata dal comitato per l'agricoltura. Il Comitato per l'agricoltura (CoA) supervisiona l'attuazione dell'Accordo sull'agricoltura e fornisce ai membri un forum per sollevare e affrontare questioni e preoccupazioni relative, il compito principale è quello di monitorare il rispetto degli impegni assunti dai membri dell'OMC (Russo, 2025). Il CoA si riunisce solitamente tre o quattro volte all'anno, ogni membro dell'OMC ha una rappresentanza e può discutere sull'attuazione dell'accordo, esso risponde alle domande degli altri membri e comunica l'adempimento dei loro impegni. L'Uruguay Round ha introdotto tagli alle tariffe e ha sostituito numerose misure non tariffarie in agricoltura con normali dazi doganali, in cambio, l'accordo sull'agricoltura ha stabilito un meccanismo speciale di salvaguardia che consente l'imposizione di dazi supplementari temporanei sulle importazioni di alcuni prodotti agricoli in determinate situazioni³, come un improvviso aumento del volume delle importazioni o un calo del prezzo all'importazione al di sotto di un prezzo limite specifico. Le restrizioni sull'utilizzo delle sovvenzioni all'esportazione e di altre misure di sostegno all'esportazione sono state già imposte dall'accordo sull'agricoltura, tuttavia, i membri dell'OMC sono andati molto oltre e hanno convenuto di abolire le sovvenzioni all'esportazione. Dal 1995 l'intera politica agricola comune (PAC) è sottoposta alle norme dell'OMC, inoltre, la PAC, che sostiene gli agricoltori e garantisce la sicurezza alimentare dell'Europa è influenzata da concessioni agricole riconosciute a favore di diverse nazioni all'interno di accordi multilaterali e bilaterali, così come da deroghe unilaterali concesse all'interno del sistema di preferenze generalizzate (Rossi, 2025).

La politica agricola comune (PAC) istituita nel 1962, simboleggia un legame tra agricoltura e società, nonché tra l'Europa e i suoi agricoltori. I suoi obiettivi includono: sostenere gli agricoltori e aumentare la produttività agricola garantendo un approvvigionamento stabile di alimenti a prezzi ragionevoli, proteggere gli agricoltori dell'UE affinché possano avere un tenore di vita accettabile, aiutare ad affrontare i cambiamenti climatici e la gestione sostenibile delle risorse naturali, preservare le zone e i paesaggi rurali in tutta l'UE e infine

³ Il meccanismo speciale di salvaguardia dell'Organizzazione mondiale del commercio è un meccanismo di protezione unico nel suo genere per i paesi in via di sviluppo che consente loro di aumentare le tasse sulle importazioni agricole che danneggiano gli agricoltori locali. (Erkoreka, 2021)

mantenere in vita l'economia rurale attraverso la promozione dell'occupazione nei settori agricolo, agroalimentare e associati. (Russo, 2025)

1.1.2 PAC 2023-2027

La PAC che è stata introdotta nel gennaio del 2023 per il piano dal 2023 al 2027 è un piano che si basa su degli obiettivi strategici approvati dalla Commissione UE, i quali definiscono gli interventi a sostegno degli agricoltori e agricoltrici delle aree rurali dei 27 paesi dell'EU. La Politica agricola comune viene gestita e finanziata a livello europeo tramite le risorse del bilancio dell'UE; e con oltre 386 miliardi di euro investiti per il piano, la PAC è una delle principali voci di spesa che garantiscono il sostegno al reddito degli agricoltori attraverso dei fondi che sono previsti dal fondo europeo agricolo di garanzia, che ad esempio finanzia i pagamenti diretti che gli agricoltori fanno e gli interventi sul mercato, mentre il fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale si occupa di sostenere lo sviluppo rurale, la sostenibilità è anche la gestione delle risorse naturali (Russo, 2025). Tutto questo motivato da garantire un tenore di vita ragionevole per gli agricoltori, dando loro una tutela e allo stesso tempo contrastare i cambiamenti climatici. La PAC è stata strutturata in modo da essere in linea con le aspirazioni del Green deal europeo; quindi, da obiettivi che partono dalla strategia "Dal produttore al consumatore" e della strategia sulla biodiversità; oltre al Green Deal, Bisogna tenere in considerazione anche le linee guida dettate dall'Agenda 2030⁴, a cui devono contribuire l'Unione europea e gli Stati membri. Per quanto riguarda gli obiettivi principali della PAC si prevede sia il raggiungimento della sostenibilità economica sociale e ambientale del settore agricolo europeo, che l'importanza di preservare una filiera alimentare trasparente e sicura per il consumatore, che ha la consapevolezza che il settore alimentare sta facendo grandi sforzi nel mitigare e adattarsi ai cambiamenti climatici e preservare la biodiversità. È importante menzionare come la nuova riforma della PAC sia inclusa la "condizionalità", che impone ai partecipanti di rispettare determinati criteri relativi al clima e all'ambiente (compresi biodiversità, acqua e suolo), la salute pubblica e il benessere degli animali (Lanni, 2025). La nuova riforma prevede anche che gli agricoltori abbiano diritto ha un servizio di consulenza, obbligatoria per i paesi all'interno del PNS, per i paesi che intendono cercare di innovarsi con

⁴ L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità approvato dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU nel settembre 2015. Il programma incorpora 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs) in un programma d'azione ampio che include 169 "obiettivi" o traguardi. <https://unric.org/it/agenda-2030/>

delle pratiche più ecologiche. Devono essere garantite delle misure che favoriscono ciò, oltre a soddisfare le esigenze economiche e sociali, supportando l'innovazione a 360 gradi. Infatti, la consulenza viene fornita anche a coloro che intendono avviare un'attività agricola per la prima volta, cercando in questo modo di incentivare i giovani agricoltori, di età massima tra i 35 e i quarant'anni e con il requisito di essere capi dell'azienda, con questo i giovani possono essere soggetti a un sostegno supplementare al reddito per ettaro ammissibile che equivale ad almeno il 3% del massimale per i pagamenti diretti (Russo, 2025). Inoltre è previsto un sostegno accoppiato che viene destinato per chi affronta difficoltà in alcuni settori specifici di attività agricola, migliorando la competitività e la qualità, questo sostegno viene erogato sotto forma di pagamento annuale per ettaro ammissibile o per capo di bestiame che raggiunge fino a un 15% del massimale disponibile per i pagamenti diretti, e a decisione di ogni Stato membro determinare all'interno del proprio piano strategico nazionale i settori o i tipi di attività agricola da sostenere (Zambianco, 2024). Un ruolo importante è dato dagli AKIS (Agricultural Knowledge and Innovation Systems) che forniscono e facilitano i servizi di consulenza, piuttosto che collaborazione e lo scambio di informazioni, questi segnano la strada giusta da seguire per ottenere un maggior risultato dall'attuazione delle misure previste dalla PAC, e quindi andare in linea con gli obiettivi dettati dal Green Deal. Alcuni stati membri, come l'Olanda, hanno scelto di destinare il 20% dei fondi della PAC agli agricoltori che desiderano lavorare insieme e collettivamente. Altri finanziamenti sono stati destinati alla ricerca e allo sviluppo sulla corretta gestione dei prodotti fitosanitari, mentre altre pratiche hanno consentito di aumentare la capacità di stoccaggio di CO₂. Uno degli aspetti più impattanti che riguardano la Politica Agricola Comune (PAC) 2023-2027 è l'adozione del New Delivery Model, in altre parole si tratta di un approccio che attribuisce un ruolo fondamentale ai risultati misurabili e concreti e all'efficacia delle politiche agricole. A differenza dei precedenti sistemi basati sul rispetto formale delle regole, questo nuovo modello incentiva gli Stati membri a raggiungere obiettivi concreti in termini di sostenibilità ambientale, resilienza economica e innovazione. Gli stati membri potrebbero incorrere in sanzioni o riduzioni dei fondi se non rispettano il programma in quanto sono tenuti a fornire informazioni sui propri stessi traguardi e obiettivi raccolti di anno per anno, relativi all'applicazione dei PSN. Gli anni cruciali per la nuova riforma saranno il 2025, il 2026 e il 2027, durante i quali si farà un confronto con 22 indicatori tra la programmazione e i risultati raggiunti, con l'obiettivo di comprendere eventuali errori per in caso implementare un nuovo PSN (Alessandro, 2023). L'attuale politica 2023-2027 sarà

applicata per i prossimi due anni, ma a Bruxelles si sta discutendo di una nuova programmazione che inizierà nel 2028 e dovrebbe concludersi nel 2034, l'architettura della prossima Pac dovrà essere in grado di sostenere la transizione dell'agricoltura europea verso l'agricoltura digitale, biologica e climatica mantenendo al contempo il punto di direzione della produttività. La strategia proposta si basa su due pilastri: innovazione e semplificazione. Posto che la PAC proposta sia solo un suggerimento della Commissione Ue, si prevede che i finanziamenti per l'agricoltura si ridurranno dai 386 miliardi di euro dell'attuale PAC a 295 miliardi di euro della programmazione successiva, che rappresenta in pratica un calo del 24% circa, che quando si prende in considerazione anche l'effetto erosivo dell'inflazione si arriva a sfiorare il 30% di percentuale in meno. Attualmente i fondi PAC vengono distribuiti e finanziati attraverso due modi o attraverso lo sviluppo rurale gestito a livello regionale o attraverso i pagamenti diretti gestiti da Bruxelles. Il sostegno al reddito che viene pagato secondo i titoli, i pagamenti accoppiati, il sostegno ai giovani, gli ecoschemi, ecc. rientrano nel primo pilastro. Nel secondo pilastro, invece, sono riportati tutti gli interventi che le singole regioni hanno scelto per sostenere la propria agricoltura a livello locale. Infine, nella nuova prospettiva questa struttura viene eliminata e ogni Stato dell'Unione Europea avrà la libertà di decidere come raggiungere i propri obiettivi. Di conseguenza, si lavorerà su obiettivi specifici, come quelli stabiliti dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), che secondo Bruxelles, ciò dovrebbe portare a una maggiore semplificazione e ad un utilizzo più efficiente delle risorse. (Cinquemani, 2025)

1.1.3 Il ruolo dell'EFSA e la strategia 2027

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è stata istituita nel 2002 a Parma, a seguito di una serie di crisi alimentari come quella dell'emergenza della mucca pazza in Inghilterra e la crisi della diossina in Belgio: essa ha la responsabilità di fornire consigli scientifici indipendenti sui pericoli associati al settore alimentare. I pareri pubblici sui rischi alimentari attuali ed emergenti si integrano di fatto con le leggi e le politiche europee, proteggendo i consumatori europei dai rischi della filiera alimentare (EFSA, 2023).

La Commissione europea, insieme al Parlamento europeo e gli Stati membri dell'UE sollecitano e richiedono spesso l'intervento scientifico all'EFSA, dove vengono intraprese ricerche scientifiche per aggiornare i metodi e tecniche di valutazione e analizzare nuovi problemi e

pericoli che emergono, i quali possono essere visibili online in modo trasparente al pubblico grazie al progetto Open EFSA⁵, che consente ai cittadini di accedere agli studi e alle informazioni che sono state presentate nel processo di valutazione del rischio: questo metodo di trasparenza per i cittadini migliora notevolmente il sistema democratico dell'Unione europea, in quanto si ritiene che in questo modo i cittadini possono informarsi attraverso la principale fonte di comunicazione tecnico-scientifica dell'Autorità, ovvero l'EFSA Journal (Remondino & Zanin, 2022). L'intero corpus delle valutazioni scientifiche è documentato in questa pubblicazione digitale ad accesso aperto, garantendo la tracciabilità del processo decisionale. Il Journal dell'EFSA, che può essere consultato gratuitamente da ogni cittadino nell'area dedicata del portale istituzionale⁶, include oltre 11.000 articoli riguardanti settori essenziali della sicurezza alimentare, e le posizioni dei vari portatori di interesse devono essere considerate in modo adeguato quando si tratta di partecipare alla valutazione e alla comunicazione del rischio, ciò garantisce che tutte le parti interessate siano rappresentate in modo equo, la trasparenza del processo di valutazione del rischio aumenta la credibilità dell'autorità agli occhi dei consumatori e del pubblico, al contempo aumenta la fiducia nel suo lavoro e garantisce democraticamente una maggiore responsabilità dell'Autorità nei confronti dei cittadini dell'Unione, pertanto, rafforzare la fiducia del pubblico e delle altre parti interessate nel processo di analisi del rischio, che è alla base del diritto dell'Unione pertinente è cruciale; in particolare, la valutazione del rischio, compresa la sua trasparenza, nonché l'organizzazione, il funzionamento e l'indipendenza dell'Autorità. (EFSA, 2023)

Grazie a queste iniziative, i consumatori dell'UE hanno accesso a uno dei sistemi alimentari più sicuri al mondo grazie al quadro normativo europeo in materia di sicurezza alimentare. Tuttavia, ancora nuovi metodi per la sicurezza alimentare saranno necessari in futuro a causa dei cambiamenti demografici, delle malattie non trasmissibili e dalla diminuzione delle risorse naturali, compresa la biodiversità.

Per capire meglio il ruolo dell'EFSA nell'ambito della sicurezza alimentare, l'Unione Europea ha adottato un approccio coordinato alla sicurezza alimentare che copre tutte le tappe, dall'azienda agricola ai consumatori, al fine di proteggere i cittadini da infezioni come la Salmonella⁷, che è la seconda malattia zoonotica più diffusa nell'UE dopo la campilobatteriosi.

⁵ Per approfondire: <https://open.efsa.europa.eu/>

⁶ <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/>

⁷ La salmonellosi, una delle infezioni più comuni del tratto gastrointestinale, è causata dal batterio salmonella. Si trasmette per via oro-fecale, spesso attraverso uova crude, carne cruda e scarsa igiene.
<https://www.epicentro.iss.it/salmonella/>

I focolai infettivi sono causati principalmente dagli alimenti, oltre 91 000 casi di salmonellosi vengono segnalati ogni anno nell'UE. L'EFSA ha stimato che la salmonellosi umana può causare danni economici fino a tre miliardi di euro all'anno.

L'EFSA ha fornito supporto scientifica sull'efficacia degli obiettivi per ridurre la presenza di Salmonella nel pollame e ha esaminato i progressi compiuti dall'UE per raggiungere questi obiettivi. Gli Stati membri dell'UE, insieme alla Commissione europea, il Parlamento europeo, l'EFSA e l'ECDC⁸ sono tutti soggetti decisionali e gestionali importanti che partecipano al metodo di valutazione e gestione del rischio. (EFSA, 2023)

Attraverso la Strategia Efsa 2027, ci si focalizza nel rafforzare la fiducia tra i cittadini e i portatori di interesse, aumentando la trasparenza delle valutazioni e mostrando il risultato delle analisi e del rischio. Gli obiettivi principali dell'agenda 2027 sono i seguenti:

Nel primo si tratta di garantire una consulenza scientifica a chi lo richiede per fornire una comunicazione del rischio verosimile dal produttore al consumatore, ciò sarà realizzato in assistenza delle organizzazioni degli Stati membri e altre autorità dell'UE attraverso un confronto franco con i consumatori, o con le aziende del settore alimentare e dei mangimi e le comunità accademiche. Per raggiungere questo obiettivo, il regolamento della PAC introdurrà nuove misure come la notifica di studi e linee guida per la presentazione della domanda, la valutazione d'impatto sulla protezione dei dati e la divulgazione di essi. Inoltre, le organizzazioni competenti degli Stati membri saranno più impegnate attivamente nelle valutazioni del rischio dell'EFSA. In secondo luogo, tra gli obiettivi ci sarà quello di certificare una maggiore pertinenza e fondatezza alle future esigenze per quanto riguarda l'analisi del rischio. L'EFSA ha il compito di investire nei canali di comunicazione social e nell'evoluzione dell'EFSA Journal a campagne destinate ai cittadini dell'UE. Inoltre, sarà migliorata la comunicazione congiunta in caso di crisi nel settore della sicurezza alimentare a livello dell'UE, infine, sarà necessaria la responsabilizzazione tra le persone e garantire agilità organizzativa. L'EFSA si concentrerà sull'acquisizione di talenti e sullo sviluppo di persone, organizzazione, cultura, servizi e strumenti al fine di migliorare l'efficienza del personale nelle proprie operazioni (Cagliero R., 2021).

⁸ Il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) è un'organizzazione dell'Unione europea istituita nel 2005 con l'obiettivo di migliorare la difesa dell'Europa contro le malattie infettive. <https://www.ecdc.europa.eu/en?ettrans=it>

1.2 Strumenti regolatori e difesa commerciale

1.2.1 Misure antidumping contro la concorrenza sleale

Nel settore finanziario, il dumping si verifica quando un'azienda o una nazione esporta i propri beni a un prezzo inferiore a quello nazionale. Questo è considerato una forma di concorrenza sleale che può pregiudicare l'industria della stessa nazione importatrice, e in parole semplici, si tratta di vendere all'estero a un prezzo più basso rispetto a quello applicato nel proprio paese (Rui, 2025). L'antidumping è una misura che si adotta per contrastare questo fenomeno di concorrenza sleale, e viene normalmente implementata dalla nazione in cui le merci vengono vendute, che decide di mettere dazi aggiuntivi sulle merci straniere oggetto di dumping, per assicurarsi che l'industria nazionale non sia danneggiata dal dumping di queste merci importate; l'obiettivo delle misure antidumping è tutelare che il mercato di un particolare prodotto non subisca ulteriori danni al sistema produttivo, danni che vengono causati dalle importazioni di beni a prezzi inferiori rispetto ai prezzi degli stessi beni venduti sul mercato del paese di origine (De Giorgio, 2025). L'articolo VI del GATT⁹ e il regolamento sulla messa in pratica delle misure antidumping Europeo 2016/1036¹⁰ forniscono la loro base giuridica che conferma le norme per tutelarsi dalle importazioni a prezzi decisamente concorrenziali. In Europa le leggi UE regolano le indagini antidumping e possono essere avviate in due modi dove o la Commissione Europea può avviare un'indagine antidumping per ragioni d'ufficio oppure tramite un'inoltro di istanza da parte delle aziende che subiscono questo danneggiamento. (Rui, 2025)

Un caso di misura antidumping presa recentemente è quella della Cina per i produttori dell'alcolico Brandy; infatti, a partire dal 5 luglio 2025, le aziende che vorranno importare brandy dall'Unione Europea sono tenute a versare una percentuale che va dal 27,7% e il 34,9% alle autorità doganali della Repubblica popolare cinese dei dazi antidumping per un periodo della durata di cinque anni. Questa decisione è stata presa perché quando le importazioni entrano nel mercato della Repubblica popolare cinese a prezzi di dumping, rappresentano una

⁹ Come spiegato da Rui (2025) le misure antidumping e compensative sono disciplinate dall'articolo VI del GATT (1947/1994). Il dumping, o la vendita di prodotti esteri a un prezzo inferiore al "valore normale", è punito se causa o minaccia di danneggiare significativamente un'industria nazionale.

¹⁰ Il regolamento (UE) 2016/1036, noto anche come regolamento antidumping di base, regola le misure di difesa commerciale dell'UE contro l'importazione di dumping da paesi extra-UE. consente l'imposizione di dazi aggiuntivi per salvaguardare l'industria europea dalle conseguenze negative di tali pratiche. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/ALL/?uri=CELEX:32016R1036>

minaccia per l'azienda già stabilita in Cina, e viene effettuata un'inchiesta a norma del presente regolamento e vengono adottate misure antidumping.

Le misure antidumping devono essere riviste con l'intento di scadere cinque anni dopo la data di imposizione, a condizione che un'inchiesta da parte del paese che impone questi dazi non dimostri che la cessazione della misura porterebbe alla preclusione, per citare un esempio menzionato nell'articolo 贸易救济局 (2025), sempre in Cina, dal 2007 fino ad oggi, si è deciso di istituire dazi antidumping sulle importazioni di fecola di patate originarie dell'Unione Europea. Il 16 novembre 2023, il Ministero del Commercio cinese (MOFCOM)¹¹ ha ricevuto una domanda di riesame delle misure antidumping presentate dal Potato Starch Branch della China Starch Industry Association per conto dell'industria cinese della fecola di patate, ma attualmente si applica un dazio antidumping del 18% per aziende olandesi, tedesche e francesi, sempre per la necessità di continuare a mantenere questi dazi per tutelare la propria industria di fecola di patate e sostenendo che la rimozione delle misure porterebbe a ripresentarsi del dumping. (贸易救济局, 2025).

L'Organizzazione mondiale del commercio (OMC), gestisce anche una serie di norme commerciali internazionali, compresa la regolamentazione internazionale delle misure antidumping, non interviene direttamente nelle attività delle società che praticano il dumping, ma di fatto regola i governi dei singoli paesi a come insorgere nella pratica di un eventuale dumping. Per rendere questo possibile, il governo deve essere in grado di dimostrare che si sta verificando un dumping; quindi, calcolare l'entità del dumping (quanto è inferiore il prezzo all'esportazione rispetto al prezzo del mercato interno del l'esportatore) e dimostrare che il dumping sta causando pregiudizio o un eventuale minaccia (Eftimie, 2020). Le industrie o le imprese potrebbero richiedere protezione da parte del loro governo. I requisiti per le inchieste di salvaguardia da parte delle autorità nazionali sono stabiliti dall'accordo OMC¹². L'accento è posto sulla trasparenza e sul rispetto delle regole e delle pratiche prestabilite, evitando approcci arbitrari. le autorità che guidano le indagini devono annunciarlo pubblicamente e fornire alle parti interessate altri mezzi adeguati a presentare ulteriori prove, la prova deve includere

¹¹ Il Ministero del Commercio della Repubblica Popolare Cinese, o MOFCOM, è l'autorità competente per l'approvazione di tutti i progetti di investimento stranieri in Cina, anche attraverso le sue sedi periferiche, il sito è il seguente: <https://english.mofcom.gov.cn/>

¹² L'Accordo sulle misure di salvaguardia (SA) dell'OMC, in combinazione con l'Articolo XIX del GATT 1994, stabilisce i requisiti per le inchieste di salvaguardia. Per proteggere l'industria nazionale da aumenti imprevisti, queste norme impongono alle autorità nazionali di condurre inchieste trasparenti basate su prove prima di imporre restrizioni temporanee alle importazioni. (Zambianco, 2024)

argomenti che dimostrano che una misura sia vantaggiosa per il pubblico, per avviare una procedura di antidumping è necessario presentare una denuncia formale alla commissione europea che dimostri la presenza di tre elementi fondamentali che sono: il dumping, il pregiudizio l'industria comunitaria e il nesso causale tra i due. Per dimostrare il dumping come abbiamo visto bisogna guardare al prezzo dell'importazione e confrontarlo con il valore Norm per dimostrare che il prezzo e le esportazioni è inferiore al prezzo normale che si trova normalmente sul mercato, poi bisogna dimostrare il danno all'industria europea quindi un aumento del volume delle importazioni oggetto di dumping, poi provare che tale importazione ha causato una notevole sotto quotazione dei prezzi rispetto a quelli dell'industria europea e infine una documentazione che marchi un impatto negativo su questi indici economici. Dopo aver ottenuto questi dati bisogna identificare il produttore europeo che denuncia l'industria estera. (Rui, 2025)

Oltre ai dazi antidumping, gli altri più comuni sono i dazi doganali, fiscali e ritorsivi.

I dazi doganali sono i più comuni e vengono applicati alle merci importate. In genere, quando le merci vengono importate dall'UE, vengono pagati i dazi doganali che contribuiscono al bilancio dell'UE e degli Stati membri. Il 75% dei dazi doganali è destinato al bilancio dell'UE (nel 2024 costituiva il 13,7% del bilancio totale). Poiché i dazi doganali sono stati sempre la fonte diretta di entrate per il bilancio dell'UE, vengono anche definiti "risorse proprie tradizionali". L'idea alla base è quella di ridurre la competitività dei prodotti stranieri rispetto ai prodotti nazionali, incentivando il consumo di prodotti nazionali, i dazi fiscali servono ad aumentare le entrate dello del bilancio dello Stato scopo di bilancio e infine i dazi ritorsivi sono usati in risposta a misure adottate da altri paesi per difendere gli interessi commerciali. Sebbene l'applicazione dei dazi abbia lo scopo di salvaguardare le economie locali, può avere conseguenze negative che si riflettono sull'intero sistema economico (Zambianco, 2024). Infatti, i dazi possono ricadere direttamente sui consumatori, o sulle aziende che importano creando così una situazione sfavorevole e tensioni commerciali.

1.2.2 Sicurezza e prevenzione: il regolamento (CE) 178/2002 e il protocollo HACCP

I principi fondamentali per la sicurezza alimentare comunitaria sono stati stabiliti a partire dal 2000 da una serie di regolamenti dell'Unione Europea. Il regolamento generale sulla

legislazione alimentare, noto anche come "Regolamento CE. 178/2002"¹³, stabilisce le linee guida dell'UE in materia di sicurezza degli alimenti che vengono inseguito regolamentati e assicurati dall'EFSA. Il regolamento (CE) n. 178/2002 si applica dal 28 gennaio 2002 in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione alla trasformazione e al trasporto, fino alla distribuzione e alla fornitura (De Giorgio, 2025). Il regolamento dà un supporto strutturale per fornire una tutela per la salute umana negli interessi dei consumatori relativamente agli alimenti, valutando e tenendo in attenzione la varietà che gli alimenti possono offrire, nel regolamento vengono stabiliti principi e competenze comuni, nonché metodi per garantire un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficaci per supportare le decisioni relative alla sicurezza degli alimenti. Il regolamento identifica i principi cardine del sistema di sicurezza alimentare, tra cui l'analisi del rischio (art. 6), precauzione (art. 7), nella trasparenza nella elaborazione della legislazione alimentare (art. 9) nell'informazione del consumatore (art. 10) e nella tracciabilità (art. 18). Le aziende devono garantire la tracciabilità degli alimenti e tenere informate le autorità come l'EFSA in caso vengano considerati dannosi per la salute. (EFSA, 2023)

La Commissione e l'EFSA insieme creano un piano generale per la gestione di eventuali crisi quando le tradizionali misure di emergenza non funzionano, per salvaguardare la salute dei cittadini. Le misure cautelari di emergenza della Commissione potrebbero includere la sospensione del commercio o dell'importazione del prodotto nel caso in cui l'alimento rappresenti un rischio serio o incontenibile per la salute o l'ambiente (EFSA, 2023).

Il Regolamento (CE) n. 178/2002, che definisce nell'articolo 14 il rischio come "la funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo"¹⁴, dà origine alla regolamentazione basata sul rischio nel settore alimentare. Quando si parla di analisi del rischio, ci sono tre fasi separate da tenere in considerazione: La prima riguarda la valutazione del rischio, la quale è composta da ricerche tecnico-scientifiche inviate all'EFSA, in seguito la gestione del rischio affidata alla Commissione europea e alle autorità competenti e infine la comunicazione del rischio che consiste nello scambio di informazioni, opinioni, e valutazioni tra tutti coloro che partecipano al procedimento di analisi. Questa è la responsabilità dell'EFSA e delle autorità competenti nelle

¹³ Per leggere l'intero regolamento visitare il sito: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20060428:IT:PDF>

¹⁴ Il testo si può leggere al link: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20060428:IT:PDF>

nazioni in materia di sicurezza alimentare, in questa fase sono coinvolti anche i cittadini, che come cita l'articolo 9 dello stesso regolamento "I cittadini sono consultati in maniera aperta e trasparente, direttamente o attraverso organi rappresentativi, nel corso dell'elaborazione, della valutazione e della revisione della legislazione alimentare, a meno che l'urgenza della questione non lo permetta." questo per garantire la trasparenza nei processi di analisi. La trasparenza nella legislazione alimentare mira a tutelare i consumatori e indirizzarli a compiere scelte consapevoli in relazioni agli alimenti che consumano, l'informazione diventa un vero e proprio "diritto" per i consumatori e "obbligo" per le imprese del settore, trasformandosi in un elemento di valutazione del rischio e aiutando le persone a fare scelte ottimali (Piselli, 2017).

Le leggi comunitarie hanno istituito l'autocontrollo per educare le aziende del settore alimentare sulla sicurezza dei prodotti e aumentare la loro responsabilità in merito alla salute degli alimenti, privilegiando i controlli sulla linea di lavorazione rispetto a quelli tradizionali, che si concentrano solo sul prodotto finito. Il concetto di autocontrollo ha un significato ampio e deriva dalla responsabilità dell'operatore del settore alimentare (OSA), nonché dall'obbligo di controllare la propria produzione (Gianni, 2024). Tutti gli operatori della filiera della produzione alimentare, a qualunque livello, devono avere l'autocontrollo. L'analisi dei rischi e dei punti di controllo critici, o HACCP, è il sistema che consente di applicare l'autocontrollo in modo logico e organizzato. Pertanto, è uno strumento che consente agli OSA di raggiungere livelli più elevati di sicurezza alimentare. L'elaborazione del piano HACCP si basa su diversi principi, la prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 853/2004.

Nel 1997 è stato istituito in Italia il protocollo HACCP. Questo sistema si focalizza su concetti che riguardano la prevenzione; infatti, durante ogni fase del processo della catena produttiva di un prodotto si possono verificare dei pericoli in qualsiasi momento. Dallo stoccaggio, trasporto, fino alla conservazione (Zarid, 2025).

Colui che detiene la responsabilità di questo protocollo ha il compito di implementare il piano assieme alla partecipazione attiva della dirigenza aziendale e di tutto il personale, insieme a un supporto tecnico scientifico esterno. Il piano deve essere progettato per prevenire le cause della non conformità prima che si verifichi e deve prevedere le azioni correttive per ridurre i rischi quando si verifica una non conformità nonostante le misure preventive. L'obiettivo di questo controllo è osservare tutta la catena di produzione e distribuzione degli alimenti, identificare le

fasi del processo che possono costituire un punto cruciale. Per esempio, per la distribuzione dei prodotti surgelati è fondamentale controllare la temperatura di conservazione che non deve superare i -18 °C rimanendo a un valore quasi costante dalla fase di produzione fino alla fase di consumazione (Eftimie, 2020). I Manuali (Good Hygiene Practice, o GHP) sono definiti come atti di indirizzo per una corretta prassi igienica, che possono essere utilizzati come supporto all'utilizzo per i sistemi di autocontrollo o per facilitare l'adozione di piani di autocontrollo appropriati¹⁵. Questo manuale di autocontrollo è obbligatorio per tutte le imprese che lavorano, depositano, somministrano, confezionano o imballano alimenti. Perché è la documentazione da fornire agli organi di controllo per eventuali verifiche, deve essere sempre presente e aggiornato (De Giorgio, 2025). Il Capitolo XII del Regolamento CE 852/2004 sottolinea come sia necessaria la consapevolezza del personale che si occupa dell'alimentare, ovvero di tutti coloro che lavorano all'interno delle imprese del settore alimentare. Questa formazione viene comunemente chiamata "Corso HACCP" o "Certificazione HACCP". L'attuazione della direttiva 2004/41/CE sui controlli sulla sicurezza alimentare e sui regolamenti comunitari nel settore è regolata dal D.Lgs. 193/2007¹⁶. L'articolo 6 prevede sanzioni per le violazioni delle norme di igiene e sicurezza alimentare. Quelli che sono strettamente collegati al protocollo HACCP rischiano una sanzione amministrativa e pecuniaria che può arrivare fino a 150.000 euro (Zarid, 2025).

1.2.4 Trasparenza e informazione: il regolamento (UE) 1169/2011 sull'etichettatura

Il Regolamento (CE) n. 178/2002 fornisce ai consumatori una serie di regole per proteggerli contro l'induzione in errore e per non essere tratti in inganno (art. 8, lett. C) in questo contesto, l'etichetta assume una grande importanza dato che per determinare se un alimento è a rischio, è necessario esaminare i rapporti che vengono predisposti per il consumatore, i quali includono anche le diciture degli alimenti riportati sull'etichetta o ulteriori chiarimenti generalmente accessibili al consumatore per non dover imbattersi in specifici effetti nocivi per la salute

¹⁵ Il Regolamento (CE) n. 852/2004 ha creato uno strumento gratuito e operativo che aiuta gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) a rispettare le norme igieniche e ad applicare i protocolli HACCP <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852>.

¹⁶ La legge italiana recepisce il "Pacchetto Igiene" europeo (Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004) attraverso il D.Lgs. 193/2007 (6 novembre 2007, n. 193). Modifica la precedente normativa nazionale in materia di sicurezza alimentare, impone a tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) l'obbligo di autocontrollo HACCP <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852>.

provocati da un prodotto. Le informazioni richieste nell'etichetta devono essere precise, facilmente visibili e comprensibili, non fuorvianti e indelebili (Rubino, 2019). Da un lato, l'etichettatura rende il mercato dei beni alimentari più trasparente e sicuro, garantendo una protezione eccellente della salute e degli interessi dei consumatori; dall'altro, fornisce ai clienti le basi per fare scelte informate senza idugi. Di conseguenza, il Regolamento (UE) n. 1169/2011¹⁷ impone specifiche aggiuntive per la tracciabilità, come l'indicazione della nazione di origine o del luogo di provenienza. L'articolo 26 del regolamento stabilisce che "l'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento", il paragrafo 3 dello stesso articolo cita "quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato e non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario: è indicato anche il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento". Di conseguenza, per un prodotto la cui etichetta non contenga alcun marchio, denominazione, raffigurazione o altro segno o indicazione esplicita sul luogo, l'indicazione dell'origine dell'ingrediente primario è meramente facoltativa e generalmente viene omessa. La normativa sull'etichettatura dell'Unione Europea racchiude la libera circolazione dei beni e delle informazioni per i consumatori. Anche se alcuni regolamenti dell'UE consentono di conoscere l'origine della materia prima di molti alimenti non trasformati, come frutta e verdura, carne e pesce, non è previsto che il consumatore sappia da dove vengono determinate materie prime, a meno che quest'ultimo non possa essere indotto in errore sulla reale origine o provenienza dell'alimento o del suo ingrediente primario (Capelli, 2014). Altri punti da tenere in considerazione sono le problematiche relative alla definizione di ingrediente primario: Il Reg. (UE) n. 1169/2011, articolo 3 paragrafo 2, lettera q, definisce l'ingrediente primario "ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione dell'alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa". Tuttavia, la norma non fornisce criteri oggettivi e univoci, il che crea difficoltà interpretative per l'OSA che deve prendere in considerazione sia criteri qualitativi che quantitativi. Pertanto, la definizione normativa dell'ingrediente primario

¹⁷ Regolamento completo disponibile: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:it:PDF>

obbliga l'OSA a determinare quale sia l'ingrediente primario dal punto di vista del consumatore poiché l'origine di un ingrediente che rappresenta più del 50% di un alimento non è spesso di interesse per il consumatore. Se si prende in considerazione prodotti come muesli, minestrone, macedonie di frutta e altri prodotti con più di un ingrediente, dove nessuno degli ingredienti soddisfa un requisito qualitativo o quantitativo, non c'è un ingrediente che costituisce più del 50% del prodotto (Piselli, 2017).

18

1.2.5 Valorizzazione e protezione dei Marchi DOP/IGP: Regolamento (UE) 2024/1143

A livello europeo, l'Italia ha il maggior numero di prodotti agroalimentari DOP, IGP e STG registrati.

Nel 2023, erano presenti 1.518 denominazioni del settore alimentare nel territorio comunitario, di cui 325 si trovano in Italia: oltre un prodotto su cinque in Europa ha un'indicazione geografica (De Luca, 2025). Il sistema italiano dell'agroalimentare a origine certificata è caratterizzato da due elementi distintivi che sono ben rappresentati dai numeri: da un lato, la vasta gamma e la ricchezza del patrimonio delle produzioni territoriali della nostra nazione italiana; d'altra parte, il sistema di riferimento pubblico e privato che hanno la capacità di organizzarsi in numerose filiere trasparenti, coordinate e regolate. Al fine di raggiungere gli obiettivi del Green Deal europeo, le indicazioni geografiche possono avere un impatto significativo sulla sostenibilità, anche nel settore dell'economia circolare, aumentando il valore del patrimonio culturale e rafforzando il loro ruolo nel quadro delle politiche nazionali e regionali (Donatella, 2024). La comunicazione della Commissione del 20 maggio 2020, ha adottato la strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, e ha chiesto una transizione verso sistemi alimentari sostenibili, con l'introduzione di criteri di sostenibilità specifici e il rafforzamento del quadro legislativo in materia di indicazioni geografiche. Nella comunicazione, la Commissione si è impegnata a sostenere la posizione dei produttori di prodotti con indicazione geografica, delle loro cooperative e delle organizzazioni di produttori nella filiera alimentare, tra gli altri attori. L'attenzione dovrebbe essere rivolta ai piccoli produttori, soprattutto quelli che conservano meglio le competenze e il know-how tradizionali.

¹⁸ Per approfondire vedi capitolo 4

La produzione agricola, alimentare, di vini e di bevande dell'Unione costituisce un punto di forza e un vantaggio competitivo significativo per i produttori dell'Unione e fa parte del suo patrimonio culturale e gastronomico vitale. Ciò è dovuto alle capacità e alla determinazione degli agricoltori che hanno saputo preservare le tradizioni e la varietà delle identità culturali nell'ambito del patrimonio dell'Unione, tenendo conto dell'evoluzione dei nuovi metodi e materiali produttivi, che hanno fatto dei prodotti tradizionali un simbolo di qualità. La banca dati di ricerca IG più completa al mondo è GIview¹⁹. Contiene dati ufficiali registrati riguardanti IG registrate direttamente nell'UE, IG di paesi terzi protette a livello UE attraverso accordi bilaterali e multilaterali e IG dell'UE protette all'estero attraverso tali accordi. Inoltre, contiene dati integrativi, il che lo rende un ottimo mezzo per i produttori di IG per promuovere i loro prodotti. La distinzione tra prodotti DOP e IGP è essenziale per i consumatori alla ricerca di qualità e autenticità nel settore enogastronomico. Il Regolamento (UE) 2024/1143, entrato in vigore il 13 maggio 2024, regola le indicazioni geografiche (IG) per vini, bevande e prodotti agricoli. Questo regolamento abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 e rafforza il sistema di protezione delle IG garantendo la loro integrità e qualità sia all'interno dell'UE che all'estero. Le denominazioni dei prodotti possono ottenere un'indicazione geografica (IG) se i prodotti designati hanno un legame specifico con il luogo in cui vengono realizzati.

Innanzitutto, si definisce DOP (Denominazione di Origine Protetta) i prodotti agroalimentari le cui caratteristiche dipendono strettamente dal luogo di produzione, trasformazione, elaborazione e IGP (Indicazione Geografica Protetta) i prodotti agroalimentari con una specifica identità o legame con un'area geografica determinata. Per registrare la denominazione di un prodotto, i produttori europei o le rispettive associazioni devono creare un disciplinare del prodotto, che può eventualmente includere una definizione della relazione con la zona geografica. Le autorità nazionali controllano la domanda prima di inviarla alla Commissione europea per essere esaminata (De Luca, 2025).

In parole semplici, le novità più impattanti includono un rafforzamento dei poteri e delle responsabilità delle associazioni di produttori, un aumento della sostenibilità e della trasparenza nei confronti dei consumatori e una maggiore protezione delle indicazioni geografiche attraverso misure aggiuntive riguardanti il loro utilizzo come ingredienti o online. Inoltre, il regolamento rende più semplice la registrazione delle IG e mantiene la gestione della

¹⁹ Sito web: <https://www.tmdn.org/giview/>

Commissione europea. L'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale (EUIPO)²⁰ è responsabile solo della fornitura di assistenza tecnica e del mantenimento del registro delle IG, le autorità agiscono automaticamente, senza bisogno di denuncia, per bloccare siti o contenuti che violano le IG. Con il nuovo regolamento esiste un meccanismo di protezione delle Indicazioni Geografiche (IG) nell'UE, che combina geo-blocking (blocco geografico) e un sistema di allerta gestito dall'EUIPO (Ufficio dell'UE per la Proprietà Intellettuale) per impedire l'accesso a contenuti online che sfruttano illegalmente denominazioni protette (De Luca, 2025). Il nuovo regolamento obbliga i trasformatori a indicare in etichetta la percentuale esatta del prodotto IG presente all'interno nel prodotto trasformato e vieta di utilizzare altri prodotti simili non certificati. I trasformatori devono informare per iscritto i consorzi riconosciuti dell'utilizzo dell'IG e devono aspettare un avviso di ricevimento che può fornire istruzioni su come utilizzare correttamente l'Indicazione Geografica, ad esempio se utilizzano un' IG, come "Aceto Balsamico di Modena IGP", devono avvisare per iscritto il Consorzio ufficiale.

Il Consorzio emette un avviso di ricevimento, che potrebbe includere: istruzioni su come scrivere correttamente sull'etichetta il prodotto l'IG e verifiche che confermano la conformità. Gli Stati membri possono rafforzare questo sistema creando una procedura autorizzativa a livello nazionale, come è già stato fatto in Italia, che si sta rafforzando nel panorama europeo delle denominazioni di origine (DOP, IGP e STG) principalmente grazie alla sua leadership nel numero totale di prodotti certificati, superando la Francia, e alla forte crescita del valore economico generato dalla "DOP economy". Inoltre, le riforme europee che promuovono il ruolo dei consorzi e una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori aiutano il sistema italiano nel proteggere questi marchi. (Piselli, 2017) .

Il recente regolamento europeo 2024/1143²¹ ha conferito ai Consorzi di tutela una nuova competenza: supervisionare le attività turistiche associate alle Indicazioni Geografiche. Il turismo enogastronomico, in particolare il settore vitivinicolo, è un motore strategico e un'opportunità di rilancio per il settore DOP IGP. Tuttavia, le nuove prospettive economiche richiedono considerazioni approfondite e azioni

²⁰ I diritti sui marchi, disegni e modelli europei sono gestiti dall'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale (EUIPO). Dal 2012, l'EUIPO gestisce la banca dati delle opere orfane e l'Osservatorio europeo sulle violazioni dei diritti di proprietà intellettuale. <https://www.euipo.europa.eu/it>

²¹ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

pianificate. Il rischio di generare un "effetto Disneyland" che trasforma i territori di pregio italiani in una sorta di parco tematico è che l'eccessiva "musealizzazione" di alcune imprese agricole possa creare un evidente squilibrio laddove privilegia l'aspetto turistico e relega in secondo piano il contesto culturale e produttivo (De Luca, 2025).

Il lavoro quotidiano della polizia italiana è dedicato all'eliminazione della concorrenza sleale e alla regolamentazione delle pratiche di vendita dei prodotti, al fine di proteggere la salute pubblica e impedire che alimenti di scarsa qualità finiscano sulle tavole dei consumatori. L'operazione della Guardia di Finanza di Modica ne è la prova: nel 2022 è stato smantellato un caso di contraffazione di prodotti con indicazione geografica protetta. Nel corso dell'operazione, la polizia ha sequestrato oltre 20.000 confezioni di “cioccolato di Modica” contraffatto in sei negozi, di cui circa 6.000 con il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) contraffatto, e ha arrestato due sospetti con l'accusa di frode commerciale. Il “cioccolato di Modica” è un cioccolato artigianale, prodotto secondo l'antica ricetta azteca tramandata dagli spagnoli. Con la pubblicazione del regolamento europeo del 2018²², questo famoso dolce è diventato il primo prodotto europeo a ottenere il marchio di certificazione IGP, che prevede requisiti rigorosi in termini di caratteristiche esterne, metodi di produzione e qualità del prodotto stesso. (中国人民公安大学出版社, 2022)

1.3 Procedure e formalità di importazione di alimenti

1.3.1 Come l'unione doganale utilizza il sistema TRACES

Dal 1968 L'Unione doganale dell'UE, ha come obiettivo di facilitare gli scambi commerciali tra i paesi membri dell'unione, armonizza i dazi doganali sui beni provenienti dai paesi non UE e tutela i cittadini europei da merci estere potenzialmente pericolose.

Le autorità doganali dei paesi membri operano in modo coordinato in modo da permettere la libera circolazione delle merci all'interno della comunità senza dover applicare ulteriori dazi. Ciò significa che le merci trasportate tra stati membri dell'UE non sono soggette a dazi doganali. Il dazio doganale sulle merci importate dall'UE rientra nelle "risorse proprie tradizionali”,

²² Regolamento UE 2018/1529
https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2018/1529/oj?locale=it

queste entrate, che includono anche i tassi agricoli, rappresentano il 14% del bilancio totale dell'UE (Erkoreka, 2021).

L'obiettivo dei controlli doganali è controllare l'importazione di prodotti soggetti a restrizioni da parte del governo di destinazione. Questo viene attuato per riscuotere i diritti doganali con l'obiettivo di aumentare i guadagni fiscali e preservare o aumentare la produzione locale di quel prodotto specifico, e nell'eventuale caso di controlli doganali sulle importazioni all'interno dell'UE, l'Agenzia delle Dogane può verificare che gli importatori rispettino non solo le leggi fiscali ma anche i requisiti di conformità del prodotto importato ai diversi standard di sicurezza e di tutela della salute stabiliti dall'ordinamento nazionale e europeo. L'articolo 303 Tuld, legge 26 aprile 2012 n. 44²³, è la regolamentazione sanzionatoria più utilizzata nel controllo del settore doganale e mira a garantire che l'operatore presti la massima attenzione nella compilazione della dichiarazione; ciò comporta indicare in modo tutti i dati che saranno oggetto di accertamento. In base al testo dell'articolo, se la quantità, la qualità e il valore delle merci destinate all'importazione, al deposito o al transito non corrispondono a quanto dichiarato, il dichiarante paga una sanzione amministrativa che può variare da 103 a 516 euro,

Questo può essere evitato nel caso in cui l'inesatta indicazione del valore non comporti un rideterminati dei diritti di confine (The EU customs union, 2026).

Per quanto riguarda il trasporto di alimenti, all'interno dell'UE si possono portare prodotti a base di carne o lattiero-caseari a condizione che siano destinati ad un consumo individuale e personale.

In questo contesto, le merci possono viaggiare all'interno dell'Unione europea e altri paesi come extra come Andorra, l'Islanda, il Liechtenstein, San Marino e la Svizzera, tra le altre 27 nazioni dell'UE. Diversamente, se i prodotti arrivano da paesi extra UE non si è autorizzati a trasportare prodotti a base di carne o prodotti lattiero-caseari. Il Regolamento delegato (UE) 2019/2122²⁴ della Commissione Europea stabilisce le norme attuali per l'importazione di prodotti di origine animale nell'Unione europea e mira a prevenire il più possibile malattia

²³ L'art. 303 del TULD (D.P.R. 43/1973), come modificato dall'art. 11 del D.L. 16/2012 (conv. in L. 26 aprile 2012, n. 44), disciplina le sanzioni per le differenze tra le merci dichiarate e quelle accertate in dogana (origine, qualità, quantità, valore).

<https://def.finanze.it/DocTribFrontend/getAttoNormativoDetail.do?ACTION=getSommario&id={70F7E962-BF57-4C34-AD12-1298D1F6E440}>

²⁴ Regolamento disponibile al link: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32019R2122>

pericolose come l'afta epizootica, l'influenza suina e altre malattie che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo.

È importante menzionare che, per migliorare il processo di importazione dei prodotti di origine extra europea, l'unione doganale Europea utilizza TRACES, una piattaforma che facilita e velocizza il processo di procedure amministrative. Si occupa principalmente di velocizzare le procedure come lo scambio di dati, informazioni e certificazioni sanitarie richieste nel momento in cui vengono importate merci di origine animale, ogni anno vengono trasportate grandi quantità di merci all'interno dell'unione Europea, quindi, per ragioni di sicurezza, sono state prese decisioni per salvaguardare la catena alimentare. TRACES viene utilizzata da più di 90 paesi, con più di 113.000 utenti in tutto il mondo per la verifica di certificati sanitari e documenti ufficiali per le importazioni (Laus, 2025).

Lo scopo fondamentale del sistema TRACES è semplificare il processo di certificazione e le procedure di ingresso, fornendo un flusso di lavoro totalmente digitalizzato senza dover utilizzare la carta, in accordo con la priorità politica della Commissione europea "un'Europa preparata per l'era digitale", che dal 2019 ha implementato una strategia digitale per fornire ai cittadini e alle imprese tecnologie di nuova generazione, per incoraggiare l'innovazione nel campo della tecnologia digitale e competere con altri paesi su questo campo (Eftimie, 2020).

Per utilizzare il sistema, le autorità nazionali e le aziende inseriscono online i certificati e i documenti ufficiali in TRACES, mentre le autorità di controllo ai confini dell'UE o alla destinazione finale esaminano le spedizioni e i documenti di accompagnamento per permettere il loro ingresso o circolazione nell'UE, in modo tale che le ultime siano già a conoscenza del tipo di merce trasportata e pronte per un ulteriore controllo. Click Sense è il software statistico integrato con TRACES che permette l'estrazione di informazioni utili sul commercio intra-UE, le importazioni e le esportazioni recuperate dai documenti e dai certificati ufficiali emessi tramite TRACES. I soggetti di TRACES in contatto con le autorità europee e di nazioni estere possono accedere ai dati rilevanti per i loro paesi e ambiti di specializzazione (Ovádek & Willemyns, 2019).

Il modulo standard utilizzato nell'UE per le dichiarazioni doganali sia per l'importazione che per l'esportazione è il Documento Amministrativo Unico (DAU). Il DAU è il documento principale che accompagna le merci che entrano nel territorio doganale dell'UE, in particolare per le dichiarazioni di importazione, fornendo informazioni dettagliate sulla merce, il suo valore e le tasse applicabili. È utilizzato per dichiarare l'ingresso di merci nel territorio doganale

dell'UE, specificando il regime doganale applicabile (ad esempio, importazione definitiva o temporanea).

Il DAU contiene descrizione, valore, paese di origine, quantità, peso e tasse. La digitalizzazione dei sistemi doganali ha portato alla sostituzione delle bollette doganali cartacee con bollette elettroniche in formato XML.

L'obiettivo di questa transizione è rendere le procedure di importazione ed esportazione più semplici, ridurre i tempi, i costi e gli sprechi e facilitare i controlli. Il concetto di "dichiarazione doganale" persiste ancora, ma il documento di riferimento è ora un formato elettronico piuttosto che un modulo cartaceo. A seconda della natura della merce e della nazione di origine/destinazione, lo sdoganamento all'importazione potrebbe richiedere documenti aggiuntivi oltre ai documenti standard come la fattura commerciale, la polizza di carico e la lista di imballaggio. Questi documenti possono includere licenze di importazione, certificati di origine, certificati sanitari, certificati veterinari o fitosanitari e altri documenti specifici per determinati tipi di prodotti. Per citarne alcuni, ci sono la polizza di carico, la lettera di vettura stradale, I carnet ATA (*Admission Temporaire*/Temporary Admission), I carnet TIR e La lista di imballaggio (Access2Markets, 2025).

1.3.2 Il processo per l'importazione di un prodotto alimentare in UE

Prendendo in considerazione le norme per l'importazione di prodotti nell'UE, informazioni su tariffe, dazi antidumping, e gli strumenti regolatori e di difesa menzionati precedentemente, se si vuole importare un prodotto in Europa ci sono diverse fasi da tenere in considerazione. Innanzitutto, bisogna porsi delle domande per capire se la propria impresa è pronta ad affrontare una serie di costi e se il prodotto potrebbe davvero avere un futuro nel mercato di riferimento, quindi è necessaria una verifica per capire se il prodotto soddisfa le norme dell'UE in materia di salute, sicurezza, e controllo.

In primo luogo, bisogna individuare un potenziale fornitore all'estero, questo si può fare con l'aiuto delle camere di commercio che possono trovare partner commerciali e informazioni sui mercati, possono anche essere utili le agenzie di promozione commerciale o i fornitori di notizie che esaminano l'analisi del mercato e valutano le opportunità commerciali e infine i consulenti commerciali e le banche locali.

Per trovare il mercato dell'offerta, bisogna consultare potenziali partner commerciali e contatti, questo si può fare tramite fiere commerciali ed eventi che mettono in contatto venditori e compratori (Laus, 2025).

Per poter mettere in chiaro la spedizione e i costi, gli Incoterms, abbreviazione di "International Commerce Terms", sono termini commerciali rilasciati dalla Camera di Commercio Internazionale (ICC) che delineano le responsabilità degli acquirenti (buyer) e dei venditori (seller) nelle transazioni internazionali.

Le regole Incoterms²⁵, che sono utilizzate in tutto il mondo nei contratti internazionali e nazionali, stabiliscono chi è responsabile dei costi e dei rischi associati al trasporto delle merci. Gli Incoterms offrono una serie di vantaggi nel commercio globale, come la regolamentazione: garantiscono un "linguaggio" uniforme nelle transazioni internazionali, quindi il rischio di controversie derivanti da interpretazioni errate è ridotto se tutte le parti lavorano secondo le stesse definizioni e linee guida, poi inquadra le responsabilità: gli Incoterms specificano chi è responsabile del trasporto, dell'assicurazione del carico, delle procedure di esportazione e importazione, del pagamento dei dazi e delle tasse quando il rischio passa dal venditore all'acquirente. Questo consente a tutte le parti di rispettare le proprie responsabilità.

infine, gli Incoterms facilitano la comunicazione e le transazioni internazionali definendo chiaramente le responsabilità dei contratti commerciali tra un acquirente e un venditore. Ogni dieci anni, la Camera di Commercio Internazionale aggiorna le regole degli Incoterms per tenere conto dei continui cambiamenti nel settore dei trasporti. L'edizione più recente, uscita nel 2020, fornisce un quadro chiaro per le transazioni globali e riflette le esigenze attuali del commercio internazionale. Gli Incoterms sono suddivisi in due categorie a seconda delle modalità di trasporto utilizzate. Esistono sette Incoterms per qualsiasi tipo di trasporto, ognuno dei quali è abbreviato con tre lettere²⁶, ciò mostra come le aziende stipulano i contratti di vendita di beni, per citare un esempio, se il venditore effettua la consegna mettendo la merce a disposizione del compratore, sdoganata per l'importazione, sul mezzo di trasporto in arrivo e pronta per essere scaricata nel luogo di destinazione concordato, è noto come reso sdoganato

²⁵ Sono undici regole standardizzate stabilite dalla Camera di Commercio Internazionale (ICC) che descrivono le responsabilità, le spese e i rischi associati al trasporto di merci tra venditore e acquirente. Aggiornati nel 2020, disciplinano i punti di consegna, lo sdoganamento e l'assicurazione (Piltz, 2020)

²⁶ Sette regole sono valide per qualsiasi modalità (multimodali): EXW, FCA, CPT, CIP, DAP, DPU, DDP. Le restanti quattro sono per il solo trasporto marittimo/vie d'acqua: FAS, FOB, CFR, CIF. Definiscono costi, rischi e obblighi doganali. (Piltz, 2020)

(DDP), ovvero il venditore si assume ogni rischio che deriva dal trasporto delle merci fino al luogo o punto di destinazione specificato, comprese le imposte e le dazi all'importazione. Poiché il venditore è responsabile di tutte le formalità doganali e dei costi fino alla consegna finale, la consegna e l'arrivo a destinazione sono considerati un unico evento, ma ci sono anche modalità in cui ogni rischio è affidato al venditore o viceversa. (Piltz, 2020)

In secondo luogo, si devono controllare le tariffe e i dazi all'importazione e assicurarsi che il prodotto sia conforme per entrare nel mercato europeo. Le modalità di importazione e il mercato di approvvigionamento determinano le condizioni e i dazi all'importazione. Normalmente, l'azienda deve essere stabilita nell'UE, questo include la registrazione per l'IVA, mentre per i stabilimenti al di fuori dell'UE, bisogna ottenere un permesso di lavoro e trovare una persona residente in Europa che sia disposta a fungere da esportatore per conto terzo, come un prestatore di servizi logistici o uno spedizioniere doganale. In generale, è necessario anche registrarsi al registro nazionale delle imprese. Come importatore dell'UE, è necessario richiedere un numero EORI²⁷. L'EORI è un numero di identificazione valido all'interno dell'Unione Europea che si ottiene dall'autorità doganale centrale nazionale. I prodotti agricoli sono solitamente soggetti a restrizioni all'importazione, quindi, è necessario informarsi per determinati permessi e licenze ufficialmente approvate, queste informazioni si trovano sulla banca dati [TARIC](#). Alla dogana, potrebbe essere necessario dover pagare i dazi all'importazione per il prodotto. Poiché l'UE è un'unione doganale, è dovuta un'unica tariffa all'importazione nel luogo di entrata in cui è presentata la dichiarazione di importazione, indipendentemente dallo Stato membro dell'UE. Quindi, il prodotto può entrare nel mercato dell'UE senza passare attraverso ulteriori formalità doganali.

Per il pagamento dei dazi di solito c'è un accordo, ma spesso sono pagati dall'importatore. I dazi su certi prodotti possono essere ridotti o addirittura eliminati se è stato firmato un accordo commerciale con la nazione da cui si vuole importare, si tratta di aliquote tariffarie preferenziali, d'altra parte, come abbiamo visto in precedenza, è anche possibile che l'UE applichi misure di difesa commerciale a un prodotto importato da un paese specifico, ossia misure antidumping (Rui, 2025). Il fornitore è spesso tenuto a fornire una prova dell'origine del prodotto in conformità con le norme di origine dell'accordo. Questa prova può essere un certificato di origine o una dichiarazione di origine rilasciata da un esportatore autorizzato o registrato (noto anche come sistema REX), che fornisce anche i numeri di autorizzazione o registrazione

²⁷ Corrisponde al codice "IT" seguito dalla Partita IVA o dal Codice Fiscale (The EU customs union, 2026)

pertinenti (Piltz, 2020).

In seguito, bisogna preparare la vendita e organizzare il trasporto, è possibile utilizzare strumenti come Incoterms per definire responsabilità contrattuali. Gli Incoterms, determinano chi, quando e come consegna le merci, dalla partenza del venditore fino all'arrivo dell'acquirente. Infine, bisogna preparare la documentazione per lo sdoganamento nell'UE, quindi presentare una dichiarazione doganale all'autorità doganale del paese e prima che le merci arrivino al primo punto di entrata dell'UE, deve essere presentata una dichiarazione sommaria di entrata (ENS)²⁸. L'importatore può presentare lo sdoganamento o da un rappresentante doganale, che è la persona designata dall'importatore per completare tutte le procedure doganali previste dalla normativa doganale dell'UE, un prodotto ha lo stesso status di un prodotto dell'UE quando viene sdoganato e può circolare liberamente all'interno dell'UE e essere venduto in qualsiasi mercato dell'UE. (Access2Markets, 2025)

1.3.3 Sanzioni per inadempienze nell'importazioni di alimenti in UE

Le sanzioni per le inadempienze nell'importazione di alimenti nell'UE possono variare a seconda della gravità della situazione. gli uffici doganali trovano spesso errori nell'indicare l'origine geografica del prodotto, soprattutto quando si tratta di prodotti destinati all'importazione.

Nei casi più gravi, quando vengono indicati dati falsi, l'operatore corre il rischio di essere coinvolto in un processo penale o comunque pesanti sanzioni, come il sequestro della merce o un provvedimento interdittivo e sanzionatorio. Sebbene le sanzioni siano stabilite a livello nazionale, sono basate su regolamenti europei che definiscono i requisiti per l'importazione di alimenti e le relative responsabilità degli operatori. Possono essere soggetti a sanzioni i prodotti che non sono conformi nell'etichettatura, mancata tracciabilità, le importazioni di alimenti che non rispettano i requisiti di sicurezza alimentare, ossia che presentano contaminanti e infine la fornitura di prodotti falsi o prodotti che possono indurre in errore il consumatore. L'operatore del settore alimentare (OSA) responsabile e che in caso deve pagare la sanzione è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione. Il nuovo decreto legislativo

²⁸ Tutte le merci che entrano nel territorio doganale dell'UE da paesi terzi devono essere sottoposte alla Dichiarazione sommaria di entrata (ENS - Entry Summary Declaration). Il vettore (o il suo rappresentante) deve presentarla per sicurezza prima dell'arrivo tramite il sistema ICS2. Scadenze e formati variano in base al mezzo di trasporto. (The EU customs union, 2026)

231/2017²⁹ stabilisce le sanzioni per le violazioni delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 in merito alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Capelli, 2014). Il decreto cita e stabilisce le sanzioni per la violazione delle disposizioni generali in materia di informazioni sugli alimenti, la violazione delle disposizioni relative alle informazioni obbligatorie sugli alimenti pre-imballati e delle relative modalità di espressioni sulle indicazioni obbligatorie.

Come cita l'articolo 7 del Regolamento (UE) 1169/2011: è vietato condurre in errore il consumatore, pertanto, salvo che il fatto costituisca reato, la violazione delle disposizioni di cui all'articolo 7 del regolamento sulle pratiche leali d'informazione comporta per l'operatore del settore alimentare l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 24.000 euro.

Gli OSA non devono fornire alimenti di cui non conoscono o presumono, in base alle informazioni in loro possesso in qualità di professionisti, la conformità alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali (art. 8, par. 3, Reg. (UE) n. 1169/2011). Tutti gli OSA hanno l'obbligo di verificare la conformità ai requisiti previsti dalla normativa in materia di informazioni sugli alimenti e dalle pertinenti disposizioni nazionali "attinenti alle loro attività" (art. 8, par. 5, Reg. (UE) n. 1169/2011).

Un altro decreto che riguarda le sanzioni del campo alimentare è il decreto legislativo del 5 aprile 2006, n. 190 che disciplina le sanzioni per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002, il decreto impone sanzioni per le violazioni degli articoli 18, 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e stabilisce procedure nel campo della sicurezza alimentare. Nell'Articolo 3 - Violazione degli obblighi derivanti dagli articoli 19 e 20 del regolamento (CE) n. 178/ 2002 relativi all'avvio delle procedure per il ritiro dal mercato stabilisce che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, i quali, essendo a conoscenza che un alimento o un mangime o un animale da loro importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non più nella loro disponibilità, non è conforme ai requisiti di sicurezza, non attivano le procedure di ritiro degli stessi, sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.000 euro a 18.000 euro.

²⁹Regolamento disponibile sul sito. <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:decreto.legislativo:2017-12-15;231>

Infine, il decreto legislativo 27/2021, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale l'11 marzo 2021 adegua la legislazione nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 in materia di controlli ufficiali e altre attività ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione. La legislazione dell'Unione prevede una serie di norme armonizzate per garantire che gli alimenti siano sicuri e sani e che le operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza della catena alimentare siano eseguite nel rispetto di specifiche prescrizioni. Inoltre, la legislazione garantisce che gli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti e le informazioni sugli alimenti siano protetti.

Per questo L'UE ha uno degli standard di sicurezza alimentare più elevati al mondo, in gran parte grazie alla solida legislazione in vigore dell'UE per la sicurezza degli alimenti. Questa attenzione alla sicurezza alimentare ha permesso di implementare il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) che è stato istituito nell'ambito degli strumenti di sicurezza alimentare per facilitare lo scambio di informazioni tra i paesi membri. Ciò consente alle autorità preposte alla sicurezza alimentare di reagire rapidamente in caso di rischi per la salute pubblica derivanti dalla catena alimentare (De Giorgio, 2025). Gli operatori presenti nella filiera agricola e alimentare devono proteggersi dalle pratiche commerciali sleali ora che la politica agricola è più orientata al mercato. L'obiettivo del RASFF è quello di consentire alle autorità che si occupano della sicurezza alimentare di condividere in modo rapido informazioni sui potenziali pericoli per la salute derivanti da alimenti in modo che possano prendere misure immediate per mitigare questi pericoli. Molti pericoli per la sicurezza alimentare vengono prevenuti grazie al RASFF prima che possano causare danni; infatti, è possibile che i prodotti vengano rimossi dal mercato a causa delle importanti informazioni scambiate attraverso il RASFF (Erkoreka, 2021).

In Italia, uno dei maggiori organismi per il controllo dell'agroalimentare è il Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi dei prodotti agroalimentari, noto anche come ICQRF³⁰ (Gianni, 2024). L'ICQRF conta trenta uffici in Italia, i suoi doveri a livello nazionale includono: evitare e combattere la frode nel commercio dei prodotti agricoli e dei metodi di produzione agricola;

supervisione degli organismi di controllo e certificazione coinvolti in regimi di produzione

³⁰ L'ispettorato protegge i consumatori e i produttori dalla concorrenza sleale attraverso la lotta alla frode e le azioni di prevenzione e di contrasto agli illeciti. (Zambianco, 2024)<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/394#main>

agroalimentare di qualità regolamentata (DOP, IGP, Bio, ecc.). Nella catena alimentare e agricola, è comune sottolineare i notevoli squilibri nel potere contrattuale tra fornitori e acquirenti di prodotti agroalimentari. Di conseguenza, negli ultimi anni, l'UE e il governo nazionale hanno posto particolare enfasi su questa questione, introducendo strumenti normativi allo scopo di riequilibrare il potere contrattuale tra i soggetti della filiera. La Direttiva (UE) 2019/633, che si occupa di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare, è stata emanata allo scopo di contrastare le pratiche che si discostano nettamente dalle buone pratiche commerciali, sono contrarie ai principi di buona fede e correttezza e sono imposte unilateralmente da un partner commerciale alla sua controparte. (Ministero dell'agricoltura, 2025)

1.4 Criticità specifiche nelle importazioni alimentari

1.4.1 La nascita del principio di precauzione riguardo la sicurezza alimentare

Nel campo della sicurezza alimentare e del diritto commerciale, il principio di precauzione deriva dalla necessità di agire per prevenire potenziali rischi per la salute umana, le emergenze come la “mucca pazza”, pollo alla diossina, fragole ai pesticidi, polenta agli OGM (Organismi Geneticamente Modificati), pasta irradiata, vino al metanolo, hanno reso i consumatori sempre più attenti a ciò che comperano (Lanni, 2025). Questo concetto sta diventando sempre più importante nel diritto comunitario e internazionale, e si sta puntando a garantire un elevato livello di protezione dei consumatori per prevenire danni gravi e irreversibili alla salute anche in situazioni in cui la certezza scientifica non è ancora stata certificata da fonti reperibili. È quindi necessario raggiungere l'approccio "dal produttore al consumatore", che garantisce un livello elevato di sicurezza e trasparenza in tutte le fasi dal processo, dalla produzione alla distribuzione dei prodotti alimentari commercializzati nell'UE, siano essi prodotti all'interno dell'UE o importati da paesi terzi. Nel 2020, questo approccio è stato integrato e sviluppato nell'iniziativa internazionale del Green Deal europeo, per salvaguardare l'ambiente e garantire una produzione alimentare sana e sicura (Laus, 2025).

Il regolamento (UE) 2019/1381³¹, riguarda la trasparenza tra il produttore e il consumatore e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, integra la

³¹Regolamento disponibile sul sito: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2019/1381/oj?locale=it>

legislazione alimentare in generale e aumentata trasparenza delle valutazioni del rischio condotte dall'EFSA per assicurarsi che soddisfino i nuovi requisiti di trasparenza. Secondo quanto scritto nell'articolo, la comunicazione del rischio dovrebbe prestare particolare attenzione a spiegare in modo chiaro, preciso, completo, adeguato e tempestivo i risultati della valutazione, soprattutto come i risultati possono aiutare a formare decisioni sulla gestione del rischio, insieme ad altri fattori pertinenti. Oltre ai risultati della valutazione del rischio che i hanno preso in considerazione, dovrebbero essere fornite informazioni sulle procedure utilizzate per giungere alle decisioni relative alla gestione del rischio (Laus, 2025).

Il principio di precauzione è stato formalmente definito nella comunicazione della Commissione europea del febbraio 2000, segnando un importante passo nel suo sviluppo del settore alimentare. Le basi per una gestione integrata della sicurezza alimentare dall'origine alla vendita sono state poste dal regolamento CE n. 178/2002, che regola i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare (Zambianco, 2024). La comunità ha scelto di applicare una legislazione alimentare che istituisce in modo non discriminatorio a prescindere dal fatto che gli alimenti siano venduti a livello interno o internazionale, perché è necessario garantire che i cittadini europei, gli altri soggetti interessati e le controparti commerciali abbiano fiducia nei processi di decisione alla base della legislazione alimentare, nel suo fondamento scientifico e strutturale, e nell'indipendenza e nella fiducia delle istituzioni che proteggono la salute e altri interessi. Il principio di precauzione nel settore alimentare è un sistema che coinvolge sia aspetti politici che scientifici (Gianni, 2024). Un obiettivo della politica dell'Unione in questo campo è quello di trovare un equilibrio tra l'obiettivo della libera circolazione delle merci e quello di riconquistare la fiducia dei consumatori, spesso messa alla prova. Il "principio della preminenza della salute", secondo la Corte di Giustizia prevale in caso di conflitto tra tutela del benessere dell'individuo e libera circolazione delle merci. Il diritto del consumatore a ricevere un elevato livello di protezione è anche garantito dalla Carta dei diritti fondamentali. Istituita dal il Reg. (CE) n. 178 del 2002, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare è responsabile della valutazione del rischio alimentare e si colloca all'interno di un impianto di governance comunitaria in cui tecnica e politica, scienza e interessi si combinano in uno schema funzionale ed operativo particolarmente delicato non solo per i compiti a cui deve assolvere, ma anche per l'orizzonte istituzionale della stessa Unione europea (Lupo, 2023). Nel dibattito sugli organismi geneticamente modificati, il principio di precauzione è stato ampiamente citato. Alcune nazioni, come l'olanda, hanno limitato o vietato la coltivazione e la

commercializzazione di organismi geneticamente modificati a causa dei rischi palesi che portavano per la salute e l'ambiente, nonostante le prove scientifiche non siano ancora definitive (Lanni, 2025). Sebbene l'Unione europea non sia direttamente contraria agli organismi geneticamente modificati (OGM), deve garantire che il loro utilizzo sia conforme agli obiettivi di sicurezza del consumatore e di elevata protezione della salute del consumatore. Di conseguenza, tutti i prodotti contenenti OGM sono sottoposti a un processo di autorizzazione specifico che viene richiesto dall'operatore. L'EFSA viene informata dopo che l'autorità nazionale competente ha ricevuto la domanda e ha sei mesi per completare la valutazione del rischio. Sulla base di questa valutazione, la Commissione europea prenderà una decisione sull'autorizzazione del prodotto (EFSA, 2023). L'Unione europea richiede inoltre che tutti i prodotti che contengono sostanze genetiche modificate (OGM) o che sono stati fabbricati utilizzando sostanze genetiche modificate (OGM) siano etichettati in modo che i consumatori siano completamente informati, anche se vedremo che nella realtà non è così (Santini, 2023).

Un ulteriore punto su cui discutere per quanto riguarda la sicurezza alimentare e riguarda come l'agricoltura e la produzione di cibo siano intrinsecamente vulnerabili alla variabilità e ai cambiamenti climatici, sia che siano causati da fattori naturali che dalle attività umane. Questi studi delineano le probabili conseguenze future dei cambiamenti climatici sulle coltivazioni per la produzione di cibo, nonché altri impatti indiretti sullo stato di salute del bestiame, sul commercio del cibo e dei generi alimentari (Paoletti, 2022). È stato dimostrato che il cambiamento climatico ha un impatto sulla sicurezza degli alimenti e sulla prevalenza delle malattie di origine alimentare, il cambiamento climatico può influenzare la qualità dell'acqua potabile, che è fondamentale per il buon assorbimento delle sostanze nutritive. La stabilità dell'approvvigionamento alimentare, dell'accesso e dell'utilizzo è influenzata dall'aumento della temperatura e la variazione del clima, della frequenza e dell'intensità degli eventi estremi e dei cambiamenti in corso negli ultimi decenni (Pitto, 2023). L'industria alimentare è tra i principali responsabili delle emissioni di gas serra, con circa un quarto delle emissioni globali e il 10.3% delle emissioni europee. A ciò si aggiungono gli effetti sul consumo di suolo, che coinvolge circa la metà del suolo disponibile per l'agricoltura e il consumo di acqua dolce. Inoltre, l'agricoltura continua a utilizzare il 70% delle risorse globali. La produzione di metano da parte del bestiame, l'utilizzo di terreni sottratte al pascolo e alle foreste e l'ulteriore consumo di acqua e inquinamento derivante dagli allevamenti intensivi sono solo alcuni dei numerosi problemi

che considerano l'allevamento noto per essere coinvolto nell'equilibrio climatico. I legislatori nazionali e sovranazionali sono chiamati ad adottare modifiche normative strutturali continue per adattare i sistemi alimentari globali alle sfide climatiche che sono immediate e future, ciò dovrebbe essere fatto per rispondere al crescente fabbisogno alimentare e prevenire gli effetti negativi del cambiamento climatico, in quanto la popolazione mondiale ha raggiunto 8 miliardi e dovrebbe arrivare a 9,5 miliardi nel 2050. Secondo Pitto (2025), mantenere gli attuali livelli di produzione di mangimi e colture agricole potrebbe causare un aumento del 32% delle emissioni dell'intero settore agricolo entro il 2050.

È evidente che gli eventi meteorologici estremi o cambiamenti improvvisi del clima, così come la siccità o l'erosione del suolo, hanno un impatto immediato sulla produzione alimentare e, in caso di crisi, sulla sicurezza alimentare di un gran numero di persone in tutto il mondo, la diminuzione delle rese dei raccolti non è l'unica conseguenza dei cambiamenti climatici.

Il diritto internazionale riconosce che c'è un legame stretto tra la protezione dei diritti alimentari e la sostenibilità ambientale e climatica. Per garantire il diritto all'accesso al cibo, gli Stati devono organizzare i loro sistemi alimentari in modo tale da garantire la sicurezza alimentare sia per le generazioni future che per quelle attuali. Diversi organismi internazionali vedono il cambiamento climatico come un pericolo per la sicurezza alimentare. La FAO (Food and Agriculture Organization) afferma che la sicurezza alimentare e l'agricoltura sono le principali vittime del cambiamento climatico, nel 2011 ha stimato che un terzo della produzione alimentare globale viene sprecato, contribuendo a livelli massicci di degrado ambientale e perpetuando l'insicurezza alimentare. Ciò ha segnato l'avvio di uno sforzo globale per quantificare con precisione la quantità di cibo perso e sprecato in tutte le fasi della catena di approvvigionamento, al fine di monitorare l'impatto dello spreco alimentare e i progressi compiuti nella sua riduzione. A questi sforzi è stata attribuita un'importanza ancora maggiore dall'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDG) 12.3, che nel 2015 ha fissato l'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite dopo la vendita al dettaglio entro il 2030 e di ottenere una riduzione delle perdite prima della vendita al dettaglio. Non c'è mai stato un momento più importante per raddoppiare i nostri sforzi per ridurre lo spreco alimentare alla luce della maggiore consapevolezza dell'impatto del nostro sistema alimentare sulla salute ambientale (Russo, 2025).

In particolare, i cambiamenti climatici hanno un impatto più negativo sulla produzione alimentare, la pesca e l'agricoltura zootecnica nelle nazioni del Sud globale e nei paesi a basso

reddito. Tuttavia, anche i paesi più industrializzati subiranno gli effetti negativi del cambiamento climatico sui sistemi alimentari, questi paesi dovranno sopportare profondi mutamenti e alti costi di adattamento dei sistemi agricoli e produttivi, nonché squilibri sui prezzi dei generi alimentari e cosiddette migrazioni climatiche (Pitto, 2023). Ci si può allora chiedere quale sia la strada giusta da seguire per ridurre l'impatto del cambiamento climatico sui sistemi alimentari, promuovendo la salute, la sostenibilità e la sicurezza alimentare allo stesso tempo. La volatilità dei prezzi delle materie prime, in particolare dei fertilizzanti e dell'energia, è uno dei fattori di che ha messo sotto pressione le aziende agricole, in particolare le piccole e medie imprese. Anche le malattie animali come l'influenza aviaria e africana suina, i parassiti e le specie invasive minacciano la produzione animale e vegetale. I conflitti e le controversie tra gli stati possono interrompere le catene di approvvigionamento e aumentare la volatilità dei prezzi delle materie prime. La situazione è ulteriormente complicata dal fatto che l'Unione europea dipende dall'importazione di determinate materie prime agricole, il che pone l'Europa in pericolo per l'instabilità dei mercati internazionali (熙浦, 2025). Negli ultimi anni si è notato che la premessa comune è che tra gli obiettivi dell'Agenda 2030 vengono menzionati programmi e obiettivi di sviluppo sostenibile. I singoli agricoltori, gli abitanti delle foreste, i pescatori e gli individui lungo la catena di approvvigionamento dovranno cercare di approcciarsi a una serie di misure per adattarsi ai cambiamenti climatici; i dettagli di tali misure variano in base ai sistemi, alle condizioni locali e alle situazioni specifiche. Come menzionato già nei paragrafi precedenti, le nuove tecnologie nella produzione alimentare dovrebbero essere promosse poiché possono migliorare la sicurezza alimentare, ridurre gli effetti ambientali e aiutare i consumatori, a condizione che sia garantito un elevato livello di tutela del consumatore. Se la scienza è responsabile dell'attuazione, le scienze giuridiche si devono impegnare a trasformare le "buone intenzioni" dell'Agenda 2030 in realtà è responsabilità dei legislatori stabilire le regole necessarie per l'attuazione e, in secondo luogo, tradurre i risultati scientifici della comunità scientifica in approcci normativi efficaci per determinare le politiche più adatte allo scopo (Pitto, 2023).

1.4.2 I nuovi alimenti e tecnologie nel settore alimentare

Il settore del cibo negli ultimi anni sta vivendo una trasformazione profonda, in questi tempi di innovazione e ricerca verso la sostenibilità possiamo notare come da un lato ci siano nuovi alimenti e dall'altro delle tecnologie emergenti che stanno cambiando il modo in cui

trasformiamo e pensiamo al cibo. Negli ultimi venti anni sono stati fatti molti sforzi e progressi di ricerca e sviluppo alle nuove tecnologie alimentari. Quando è stato sviluppato per la prima volta il pomodoro "Flavr Savr"³², che è stato il primo alimento geneticamente modificato (GM) creato nel 1994, ha suscitato molte discussioni e controversie nei media (Hassani, Baraket, & Alem, 2025). Oggigiorno, i consumatori sono sempre più esposti a una varietà di nuove applicazioni di tecnologie, come mais geneticamente modificato in Spagna e carne di pollame irradiata nei Paesi Bassi. L'applicazione di nuove tecnologie è ancora in fase iniziale e si prevede che crescerà, anche se una varietà di ingredienti alimentari e materiali a contatto con gli alimenti derivanti dalle nuove tecnologie alimentari sono già disponibili. Le colture cellulari e tissutali sono una delle frontiere più innovative. Questi includono carne coltivata in laboratorio a partire da cellule animali o estratti da colture cellulari di piante come l'Echinacea. Un'altra categoria significativa comprende i nuovi processi produttivi: queste tecniche, che non sono state utilizzate prima del 1997, alterano la struttura o la composizione di un alimento, come la pastorizzazione ad alta pressione della frutta o il trattamento con raggi ultravioletti del latte e dei funghi. La gamma prevista di vantaggi che possono offrire al consumatore e al settore alimentare è una delle ragioni per cui le nuove tecnologie alimentari sono così attraenti. La carne coltivata è una delle tecnologie più promettenti per creare nuovi processi e prodotti, che mira a produrre carne partendo da colture cellulari con l'obiettivo di renderla più sostenibile, ad esempio utilizzando scarti agricoli come supporto per la crescita delle cellule. La produzione additiva, nota anche come stampa 3D alimentare, consente la produzione di alimenti con forme e strutture uniche. Ad esempio, possono essere creati nuovi analoghi della carne a base di proteine vegetali con caratteristiche sensoriali migliorate. La fermentazione di precisione utilizza microrganismi in modo efficace e duratura per produrre componenti specifici come proteine, enzimi o grassi. La farina di insetti è un'alternativa alle proteine a basso impatto ambientale per l'alimentazione umana e animale. Le tecnologie non termiche stanno diventando sempre più importanti per quanto riguarda la lavorazione e la conservazione. Metodi come alta pressione, campi elettrici pulsati, freddo isotermico e plasma freddi possono preservare i

³² Il primo ogm commercializzato e autorizzato per il consumo umano è stato il pomodoro flavr savr. La FDA ha dichiarato nel 1994 che il pomodoro "è sicuro come i pomodori allevati con mezzi convenzionali" dopo aver completato una valutazione del Flavr Savr, la Calgene, una piccola azienda della California nata nel 1980, ha continuato le ricerche con l'obiettivo di lavorare su prodotti vegetali utilizzando nuove biotecnologie emergenti per impedire all'enzima poligalatturonasi, che è responsabile dell'ammorbidimento, di rimanere fresco e maturare sulla pianta più a lungo. Nonostante l'innovazione, i costi elevati e la scarsa approvazione del pubblico hanno fatto sì che il prodotto venisse ritirato dal mercato (Costa, 2005).

nutrienti e le proprietà organolettiche meglio rispetto ai trattamenti termici convenzionali, aumentando anche la biodisponibilità di alcuni composti utili. Il settore del packaging sta sviluppando imballaggi attivi che possono interagire con gli alimenti per prolungare la loro freschezza e si stanno valutando attentamente gli effetti dell'uso di plastiche riciclate a contatto con gli alimenti (Laus, 2025). L'impiego di energia solare termica per operazioni come la pastorizzazione o l'essiccazione sta diventando sempre più comune nella trasformazione alimentare. Il cibo è più sicuro, sano e pieno di nutrienti, consuma meno energia, acqua e sostanze chimiche e produce meno rifiuti, anche se non esente da pericoli e la probabilità di esposizione e il rischio per i consumatori derivanti da alcune nuove tecnologie alimentari sono in gran parte sconosciute. Le tecnologie digitali e di analisi stanno rivoluzionando l'intero settore. L'intelligenza artificiale, in particolare l'IA generativa, e i gemelli digitali, che sono simulazioni virtuali di processi o prodotti, vengono utilizzati per ottimizzare le ricette, prevedere la shelf-life dei prodotti, personalizzare la nutrizione e gestire in modo più efficiente l'intera filiera (Lupo, 2023). Le tecnologie ohmiche, che includono genomica, proteomica e metabolica, permettono di comprendere come il nostro corpo risponde al cibo a livello molecolare. Questo apre la strada a una nutrizione sempre più personalizzata, con cibi fortificati studiati su misura per il profilo genetico e metabolico di un individuo o di una popolazione specifica. La blockchain viene impiegata per garantire trasparenza, sicurezza e autenticità lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare, rendendo possibile tracciare il percorso di un alimento dalla produzione al consumo. La comparsa sul mercato di ingredienti geneticamente modificati e tecnologie di produzione alimentare chiaramente diverse, come l'uso della nanotecnologia, hanno inizialmente attirato l'attenzione su nuovi alimenti o ingredienti alimentari. Inoltre, c'era il timore che i prodotti sconosciuti promossi come alternative nutrizionali, come i semi di chia e le cosiddette bacche di goji, che sono considerati super frutti, potessero causare effetti negativi. I prodotti derivati da animali clonati sono stati ultimamente incorporati in un nuovo concetto di dieta. Sebbene gli esempi specifici precedenti siano chiaramente nuove alternative, la definizione giuridica di nuovi alimenti o ingredienti alimentari può essere difficile. Il termine “nuovi alimenti” comprende tutti quelli che non sono stati commercializzati nell'Unione europea prima del 1997, tra cui integratori alimentari, proteine alternative, il menta chinone, una nuova fonte di vitamina K, o estratti di alimenti vecchi (olio di krill antartico ricco di fosfolipidi di *Euphausia superba*), prodotti agricoli di paesi terzi (semi di chia, succo di frutta noni), o alimenti derivati da nuovi processi di produzione

(latte, pane, funghi e lievito trattati con raggi ultravioletti), esiste un elenco di nuovi alimenti che include i nuovi ingredienti autorizzati insieme a tutte le specifiche previste, come le tipologie alimentari in cui possono essere inclusi, le dosi e altre caratteristiche (Santini, 2023). Molta attenzione è stata dedicata alla discussione sulle fonti di proteine alternative a basso impatto ambientale come gli insetti, sulla base di studi specifici promossi dalla FAO; la cosiddetta carne coltivata, ottenuta dalla coltivazione in laboratorio di poche cellule estratte da un animale e dalla conseguente modellazione dei tessuti, con processi altamente tecnologici. La novità di questo tipo di cibo deriva dal fatto che ha una composizione nuova o deriva da un metodo di produzione inedito. Per la loro natura "innovativa", questi alimenti sono stati oggetto di un intenso dibattito dinnanzi alle istituzioni sovranazionali. L'obiettivo finale era trovare un modo per bilanciare correttamente due principi ed interessi centrali nella politica europea all'interno di una disciplina normativa specifica: da un lato, il principio fondamentale ispiratore della comunità della libera circolazione delle merci e della creazione di un mercato efficiente, attrattivo ed innovativo, e dall'altro il mantenimento di elevati standard di sicurezza alimentare (Laus, 2025).

Il regolamento per i nuovi alimenti in vigore dal 2023³³ è stato rivisto per facilitare l'accesso agli alimenti innovativi e al contempo mantenere una sicurezza alimentare elevata. L'operatore del settore alimentare che desidera introdurre un nuovo prodotto nel mercato deve presentare una domanda dettagliata alla Commissione Europea con informazioni sulla composizione, il processo produttivo, la destinazione d'uso e gli studi di sicurezza. La domanda deve includere informazioni specifiche come il nome e la descrizione del nuovo cibo, la sua composizione completa, i processi di produzione e prove scientifiche che dimostrano che non presenta alcun pericolo per la salute umana, in seguito L'EFSA attraverso analisi valuta se il nuovo alimento non sia dannoso da un punto di vista nutrizionale quando è destinato a sostituire un altro alimento sul mercato e la Commissione europea e degli Stati membri dell'UE a decidono infine se approvare o meno i nuovi alimenti per essere venduti sul mercato dell'Unione, determinando anche le condizioni di utilizzo e l'etichettatura di ogni nuovo alimento, nonché se un alimento deve essere considerato effettivamente "nuovo" (Santini, 2023).

L'obiettivo del regolamento (UE) 2023/2108 del Parlamento Europeo e del Consiglio è garantire un mercato interno efficiente assicurando un alto livello di protezione degli interessi

³³ Regolamento (UE) 2023/2108, che modifica i limiti di utilizzo dei nitriti (E249–E250) e dei nitrati (E251–E252) negli alimenti.

dei consumatori e della salute umana. Secondo l'articolo 7 del regolamento (UE) 2023/2108 la Commissione autorizza un alimento e lo inserisce nell'elenco dell'Unione se soddisfa le seguenti condizioni:

Il cibo non costituisce un pericolo per la salute umana, secondo le prove scientifiche attuali; i consumatori non sono indotti in errore dall'uso previsto dell'alimento, in particolare se è destinato a sostituire un altro alimento e ha subito un cambiamento significativo nel suo valore nutrizionale.

Tutte queste innovazioni si concentrano sulla creazione di un sistema alimentare più sostenibile, salutare e resiliente (Lupo, 2023). Per ridurre l'impatto degli allevamenti intensivi sull'ambiente, l'obiettivo è diversificare le fonti proteiche coltivando insetti, alghe, legumi e carne, è valorizzare gli scarti trasformando i sottoprodotti dell'industria alimentare, come semi e bucce, in nuovi ingredienti utili. Con l'aiuto dei dati e delle biotecnologie, si cerca di personalizzare la nutrizione in modo che gli alimenti soddisfino le esigenze di salute individuali. Infine, si cerca di rendere i processi più puliti utilizzando tecnologie non termiche ed energie rinnovabili. Se un alimento è progettato per sostituire un altro alimento, non ne differisce in modo tale da rendere il suo consumo regolare svantaggioso dal punto di vista nutrizionale per il consumatore. Prima di tutto, la disciplina dei nuovi alimenti è motivata dalla sicurezza alimentare, che significa che non vi è alcun rischio per la salute umana derivante dal consumo di tali alimenti. In questo senso, il regolamento 2023/2108 impone un sistema di previa autorizzazione per introdurre nuovi alimenti sul mercato dell'Unione (De Giorgio, 2025). Naturalmente, a ciò si aggiunge l'obiettivo di garantire l'integrità del mercato interno attraverso una normativa uniforme per tutti gli Stati membri.

1.4.3 Frode sull'origine geografica "italian sounding"

Il termine "dal suono italiano", che letteralmente significa "dal suono italiano", si riferisce a un fenomeno complesso che si trova al confine tra l'aggressiva concorrenza e la protezione del consumatore, anche se non sempre si traduce in contraffazione. Ciò si riferisce all'uso di immagini, parole, combinazioni cromatiche, riferimenti geografici e marchi che richiamano l'Italia per promuovere prodotti che non hanno alcun rapporto con l'Italia, che è particolarmente famosa per la sua cucina e nazioni come la Germania, Francia, Regno Unito, Stati Uniti e Canada rappresentano i mercati di vendita più importanti oltre all'Italia stessa. L'Italian Sounding è molto diffuso nell'industria alimentare, poiché l'Italia ha una varietà unica di

prodotti di alta qualità. Il consumatore medio può essere ingannato quando vede un prodotto "dall'italianità evocata" e spesso non è in grado di distinguere tra l'originale e l'imitazione (Fiore, 2024). I produttori nazionali beneficiano dell'effetto paese d'origine, poiché l'immagine dell'Italia è una caratteristica importante per le rispettive categorie di prodotti in termini di promessa di qualità o valore aggiunto emotivo; l'immagine relativa al prodotto include stereotipi nazionali evocati da schemi associativi, questo può essere utilizzato strategicamente in quanto il marchio può essere rappresentato con un valore aggiunto emotivo e qualitativo. I prodotti alimentari italiani, in particolare quelli di uso quotidiano come la pizza e la pasta, sono considerati piatti tipici identificabili con l'Italia e lo stile di vita italiano, soprattutto dal punto di vista esterno. Poiché l'Italia è una meta turistica molto popolare, i prodotti richiamano i ricordi positivi, lo stile di vita e la qualità della vita, che costituiscono il valore aggiunto emotivo economicamente essenziale. L'associazione con l'Italia evoca immagini di prodotti freschi, autentici e preparati con passione, le aziende straniere cercano di approfittare di questi fattori per massimizzare i profitti sfruttando l'effetto del paese di origine, anche se spesso i prodotti non raggiungono la qualità degli autentici prodotti italiani. L'italian sounding è un fenomeno molto comune, le aziende straniere si agganciano alla reputazione della cucina italiana, spesso creando marchi che ricordano quelli italiani, e conseguentemente ingannando i compratori. Per promuovere e vendere prodotti alimentari non italiani, si utilizzano principalmente elementi della cultura culinaria italiana. Tuttavia, l'Italian sounding, inteso in senso più ampio, include anche ricette e preparazioni che ricordano la nostra cucina ma che non sono equivalenti ad essa (Santucci, 2020). L'abuso di questo fenomeno rischia di svalutare la reputazione del marchio italiano nel settore alimentare, secondo Bonaiuto (2022), il valore delle pratiche di contraffazione e concorrenza sleale associate all'Italian Sounding sono significativamente superiori a quelle delle esportazioni reali di prodotti alimentari italiani genuini, pertanto, le aziende che utilizzano questo metodo fanno di fatto concorrenza sleale ai produttori italiani veri. Al primo posto il ragù ha il 61,4% di prodotti con questo nome che hanno un suono italiano, mentre il 38,6% è vero prodotto italiano. Il parmigiano (60,0%) e l'aceto balsamico (60,5%) seguono anche il pesto (59,8% di italian sounding rispetto al 40,2% di prodotto vero italiano) (Bonaiuto, 2021).

Perché si tratta di un problema? Prima di tutto, per la qualità degli ingredienti, infatti gli ingredienti di basso costo vengono spesso realizzati utilizzando materia prima di scarsa qualità, coloranti artificiali e aromi che imitano il sapore della pizza in quanto l'obiettivo principale è

quello di produrre un prodotto attraente a prescindere dal gusto e dalla qualità nutrizionale. Il fenomeno dell'Italian sounding presenta alcuni elementi comuni che consentono alle aziende che producono imitazioni di sfruttare l'associazione tra il prodotto e la cucina italiana. Fattori come i colori, gli ingredienti, l'uso di nomi di regioni o città italiane note con immagini di paesaggi italiani, o una confezione che rievoca dall'immagine i colori e i simboli idi italianità accompagnati da termini come "artigianale, originale, fatto in casa, tradizionale, mamma/nonna", che sono gli elementi visivi e linguistici più usati per "italianizzare" ricette e prodotti, e per rendere il packaging affascinante (Fiore, 2024). Il "vino Chianti" della Cina è fatto con uve locali che sono molto diverse dal Sangiovese. Il risultato era un vino molto diverso dal tipico Chianti, con un sapore fruttato e leggero. Nonostante ciò, il consorzio in questo caso ha cercato di trovare un modo per conciliare gli obiettivi di vendita, le norme applicabili e il rispetto della cultura gastronomica italiana. A fronte di questo problema, una delle prime decisioni del consorzio è stata quella di registrare il marchio del Chianti in mandarino, cercando in contempo di promuovere questo marchio divino italiano al pubblico cinese, investendo su dei corsi che insegnano a distinguere un prodotto autentico da una imitazione. A partire dalla seconda metà del 2011, Nel 2012, la divisione della proprietà intellettuale dell'ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) ha presentato 30 casi di marchi falsi o che rappresentavano ingannevolmente l'italianità alle autorità cinesi. Negli ultimi anni si è scoperto come si è reso possibile il tale successo dell'italian sounding, e secondo vari studi, una delle principali cause di questo fenomeno è una scarsa conoscenza e educazione nell'ambito culinario di un consumatore medio. Infatti se viene chiesto a un consumatore medio di distinguere prodotti autentici italiani a quelli contraffatti, non è scontato che sia capace di distinguere in maniera certa i due prodotti, in parole semplici la mancanza di questo senso culinario provoca una disinformazione che favorisce la produzione di questi prodotti contraffatti e di conseguenza il consumatore è ignaro di quello che compra perché non gli è mai stato insegnato come valutare la qualità e l'autenticità di un prodotto quindi, fa scelte basandosi su fattori superficiali come il prezzo o la confezione (Fiore, 2024). La differenza di prezzo, che è l'arma principale dei concorrenti che praticano l'Italian Sounding, attira molti clienti. In termini economici, il fenomeno comporta una serie di fallimenti di mercato: scelta sbagliata (i prodotti scadenti scacciano quelli buoni), aumento dei costi per i consumatori che cercano di orientarsi e difficoltà per le imprese virtuose di comunicare il loro valore. L'obiettivo di queste misure era quello di proteggere il Made in Italy dai prodotti falsi che sfruttano l'immagine

italiana, spesso utilizzando nomi di luoghi o bandiere su articoli realizzati in Cina³⁴. Questi marchi dichiaravano di essere prodotti in Italia o utilizzavano nomi di località italiane per fuorviare i consumatori sotto la bandiera dell'Italia. Nei paesi occidentali, i marchi sono considerati proprietà intellettuale e beni immateriali, e sono molto rispettati (Santucci, 2020). È proprio grazie alla rigorosa protezione legale che il loro valore è così elevato. L'Italia attribuisce grande importanza alla tutela della qualità e della reputazione del proprio settore manifatturiero, poiché il valore primario di un marchio è il valore nazionale (尹洁, 2012). Il marchio Made in Italy identifica i beni realizzati oppure ottenuti interamente in Italia e viene associato al marchio della azienda; è molto più di una semplice etichetta, è invece considerato a livello mondiale come un simbolo di innovazione, affidabilità e qualità, il "Made in Italy" ha assunto le caratteristiche di un vero e proprio marchio, riconosciuto come un simbolo di alta qualità, specializzazione, tradizione e prestigio, conseguentemente un prodotto con questa denominazione ha un valore immateriale che deriva da un processo culturale e storico che lo lega al suo territorio di origine. Di conseguenza, c'è una forte necessità di salvaguardare l'artigianato italiano dai potenziali errori. Il falso Made in Italy e il fenomeno dell'Italian Sounding sono dannosi per l'economia italiana e a volte anche per la salute dei consumatori. Il rischio di non conformità sanitaria aumenta quando un prodotto non è sottoposto agli stessi controlli rigorosi della filiera italiana (Fiore, 2024). Durante gli anni '80, gli agricoltori italiani hanno utilizzato il termine made in Italy, che è stato utilizzato per protestare contro la concorrenza data dalla falsificazione dei prodotti italiani genuini, i quali erano prodotti da agricoltori italiani mentre quelli falsificati nonostante non fossero italiani, avevano sempre più richiesta e fama all'estero; in poche parole, il Made in Italy è stato e poi diventato un valore aggiunto ai prodotti per garantire che un prodotto sia nato e originario in Italia, e che simboleggia l'autenticità di un prodotto. Per questo motivo viene spesso copiato o contraffatto; attualmente, un prodotto può essere etichettato con il marchio Made in Italy solo se ha origine e provenienza italiana, quindi la materia prima deve essere in Italia e deve essere completamente lavorata in Italia, questo marchio di origine "100% Made in Italy" è stato istituito dalla Legge n. 166 del 2009 con l'obiettivo di aiutare le piccole e medie aziende italiane che non hanno ricorso alla delocalizzazione e hanno mantenuto la loro produzione e lavorazione in Italia (Fiore, 2024), ma è possibile anche se che il prodotto è

³⁴ L'iniziativa, condotta in collaborazione con il desk anticontraffazione dell'ufficio ICE di Pechino, ha preso di mira marchi che disorientano i consumatori cinesi (尹洁, 2012).

semplicemente Made in Italy anche se la materia prima o il prodotto semilavorato proviene da un paese terzo e il processo di lavorazione e stoccaggio è svolto in Italia. Utilizzando e implementando atti normativi, il governo italiano ha cercato di combattere la contraffazione dell'Italian Sounding, il cui giro di affari illeciti ammonta a circa 90 miliardi di euro all'anno, e attualmente la legislazione penale e sanzionatoria che si occupa del Made in Italy ha reso reato anche la detenzione di merci contraffatte a fini di vendita, danno alla persona offesa, quindi i consumatori la possibilità di richiedere immediatamente la distruzione delle merci contraffatte (Lanni, 2025). ha inoltre eliminato l'esecuzione di accertamenti tecnici e irripetibili prima di procedere alla distruzione, e infine ha imposto la distruzione automatica delle merci contraffatte nei procedimenti a carico di ignoti entro il periodo di tre mesi. La dottrina giuridica ha marcato che le normative italiane contro il sounding, nonostante non siano considerate contraffazioni, imitazioni o informazioni false sull'origine, possono essere ritirate e giudicate solo in casi eccezionali per motivi commerciali che recano un vantaggio (Sanseverino, 2025). Nella maggior parte dei casi, tali pratiche non sono giustificabili perché ledono l'interesse del consumatore, che dovrebbe essere protetto al massimo per poter fare scelte pienamente consapevoli.

La clausola generale sull'adeguatezza dell'informazione può aiutare a colmare le lacune del sistema relative al fenomeno dell'Italian Sounding. Questa clausola può fornire soluzioni che tengano conto sia delle esigenze concrete delle imprese (se sono meritevoli di protezione nel caso specifico) sia dell'interesse del consumatore a evitare che il processo di valutazione del proprio comportamento economico e contrattuale abbia un impatto indesiderato (Zambianco, 2024). Risulta interessante notare che per tutelare meglio il made in Italy le aziende devono condurre campagne informative sui propri prodotti e utilizzare sistemi atti a fornire una garanzia aggiuntiva ai consumatori finali, come ad esempio etichette con codici QR che assicurano che i prodotti non siano contraffatti, infatti un prodotto IGP ha spesso dei marchi e codici che lo autenticano. Ciò è dovuto al fatto che l'etichetta rimane un punto debole per riconoscere la merce contraffatta perché non sempre presenta tutte le indicazioni necessarie, o è sfocata o leggermente (Massimo, 2015). Nel contesto attuale, alla luce delle severe specificità produttive, le Indicazioni Geografiche richiedono una protezione internazionale che protegga i consumatori sia nel Paese di origine che su altri mercati di destinazione. La questione della protezione dei consumatori a livello internazionale è tuttavia, difficile da risolvere a causa delle molteplici diversificazioni di discipline tra i sistemi giuridici di riferimento e tra l'incrocio di questioni di

qualità e questioni di proprietà intellettuale (Laus, 2025). La blockchain è una tecnologia che negli ultimi tempi si è dimostrata essere una soluzione all'avanguardia per rispondere ai dettagli e necessità del problema dell'italian sounding, ossia della contraffazione con la necessità di garantire una tracciabilità del prodotto che sia sempre più efficace ed accessibile per i consumatori; questa tecnologia dispone di un sistema di registrazione dati pubblico decentralizzato, immutabile e trasparente che è stata programmata per tracciare tutto ciò che viene prodotto partendo dal lavoro dell'agricoltore fino a raggiungere il consumatore finale. Inoltre, il Regolamento Per i prodotti di alta qualità 2024/1143, in vigore dal maggio 2024, è stato istituito per unificare e rafforzare la protezione delle indicazioni geografiche, semplificando delle procedure e ponendo l'accento su tutela online, sostenibilità è il potere dei consorzi di tutela, quindi è stato istituito per promuovere uno sviluppo più competitivo e sostenibile nel settore della produzione di alta qualità, e coinvolgere anche i paesi meno partecipi nell'adottare la certificazione delle Indicazioni Geografiche, e prendendo in considerazione le modifiche al sistema nazionale italiano, che unisce per la prima volta tutte le produzioni dell'agroalimentare, dal vino e delle bevande a Indicazione Geografica in una sola legge (Lupo, 2023). Infine, la realizzazione di un sistema comune di regole per la protezione a livello globale non è facile a causa degli interessi contrastanti tra quei Paesi come l'Italia che hanno una forte tradizione e cultura di produzioni di qualità territoriale, rispetto ai paesi che tendono a favorire produzioni generiche e a basso costo come la Germania. In questo contesto, gli accordi multilaterali e bilaterali sono le due principali categorie di accordi tra Stati che possono essere realizzati. Gli accordi multilaterali includono gli Accordi di Lisbona, stipulati in sede WIPO³⁵ nel 1958 e revisionati con l'Atto di Ginevra nel 2015, che coinvolge 30 Paesi UE ed Extra-UE, e i TRIPS Agreements³⁶ stipulati nell'Uruguay Round del WTO nel 1995 con 164 Paesi coinvolti (Santucci, 2020).

³⁵ L'Accordo di Lisbona, firmato il 31 ottobre 1958, protegge le denominazioni di origine e la registrazione internazionale, l'accordo è amministrato dall'Organizzazione Mondiale per la Proprietà Intellettuale (WIPO), l'obiettivo del trattato è garantire la protezione internazionale delle denominazioni di origine, ovvero nomi geografici che designano un prodotto originario di quel luogo, la cui qualità o caratteristiche sono dovute esclusivamente all'ambiente geografico, <https://www.appiano.info/accordo-lisbona-protezione-indicazioni-geografiche/>

³⁶ Il più importante accordo internazionale, TRIPS (Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights), è entrato in vigore nel 1995 dall'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO). Stabilisce i requisiti minimi per la protezione della proprietà intellettuale, come brevetti, marchi e copyright, che tutti i Paesi membri devono rispettare. https://www.wto.org/english/docs_e/legal_e/27-trips_01_e.htm

Capitolo 2 – La Cina come esportatrice di prodotti alimentari in Europa

2.1 La Cina come partner commerciale agroalimentare

2.1.1 Dimensione e valore del commercio agroalimentare UE-Cina

La crescita delle esportazioni cinesi sui mercati internazionali è iniziata con la caduta delle barriere tariffarie associate all'ingresso della Cina nell'OMC (Organizzazione Mondiale del Commercio) nel dicembre 2001. Dopo il Covid-19, la Cina ha subito un rallentamento strutturale della domanda interna, a cui si aggiunge l'incertezza del contesto economico globale, che si riflette nel fatto che in Cina le esportazioni sono il principale motore di crescita del PIL (WEI, XIE, & ZHANG, 2017) . Oggi, seconda solo gli Stati Uniti e il Regno Unito, la Cina è il terzo partner commerciale dell'UE per beni e servizi, questo perché la Cina ha un'ampia scelta di prodotti, costi competitivi e una capacità produttiva superiore. Da gennaio a giugno 2025, la Cina ha esportato un totale di 3,67 miliardi di euro in prodotti agricoli, le principali destinazioni sono nei Paesi Bassi, in Germania e in Spagna, che rappresentano il 60% delle sue esportazioni agricole totali verso l'UE. Tra i primi dieci paesi dell'UE, Portogallo e Italia hanno guidato il tasso di crescita, aumentando rispettivamente del 28,1% e del 26,5% nello stesso periodo dell'anno scorso; Paesi Bassi e Belgio hanno registrato lievi cali, rispettivamente del 5,4% e del 4,6% su base annua; Spagna, Germania e Svezia hanno tutte registrato tassi di crescita superiori al 10%.



Figura 3: Importazioni ed esportazioni di prodotti agricoli cinesi con l'UE 2021-2025

Fonte: amministrazione generale delle dogane cinesi.

Secondo l'amministrazione generale delle dogane cinesi, nel grafico dove la colonna blu rappresenta le esportazioni cinesi in Europa e quella rossa le esportazioni europee in Cina, lo scambio totale di prodotti agricoli della Cina con i paesi dell'UE nel 2025 ha totalizzato un valore totale di 13,7 miliardi di euro, in calo del 5,1% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, rappresentando il 9,3% del commercio totale di prodotti agricoli della Cina. Tra questi, le esportazioni sono state pari a 6,14 miliardi di euro, in aumento del 6,8% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, raggiungendo il valore più alto dal 2021 il che ha raggiunto il 12,4% delle esportazioni totali di prodotti agricoli della Cina; le importazioni sono state pari a 7,56 miliardi di euro, che simboleggia un calo del 13% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso e un valore più basso nello stesso periodo degli ultimi cinque anni, pari al 7,7% delle importazioni totali di prodotti agricoli della Cina. Il deficit commerciale della Cina è stato di 1,42 miliardi di euro, riducendosi del 51,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, guardando il grafico si nota inoltre che il deficit si sta riducendo, e il volume degli scambi si sta bilanciando (World Processing Tomato Council, 2026).

Tra i principali prodotti agricoli esportati dalla Cina nell'UE, il valore delle esportazioni di prodotti marittimi sono stati i primi in classifica, seguono noci e frutta secca, ortaggi (funghi commestibili) e mangimi.

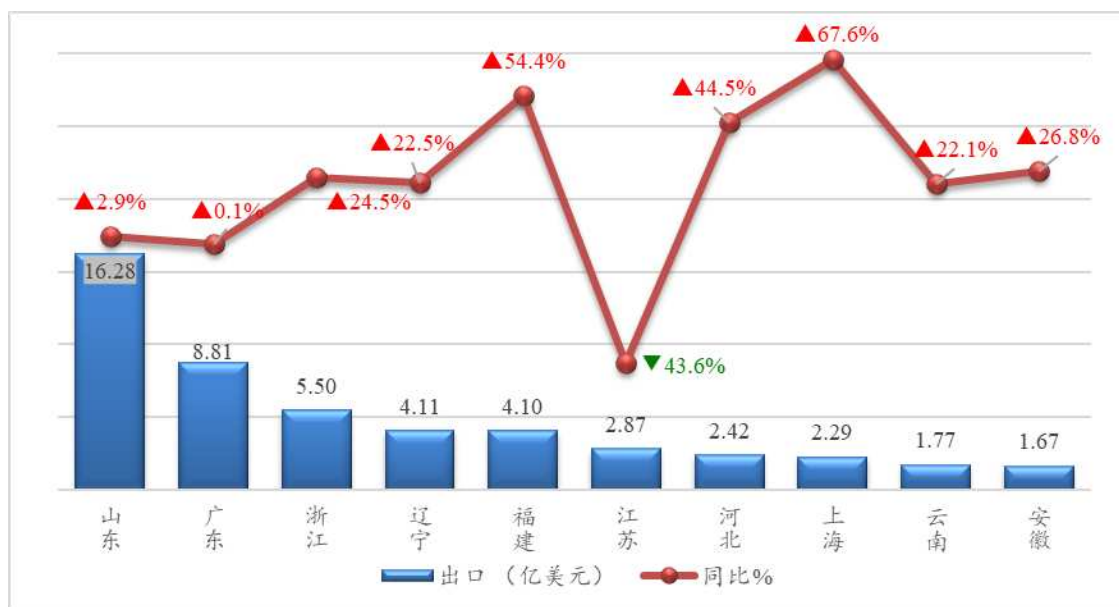


Figura 4: le prime 10 provincie per esportazioni di alimenti in Europa

Fonte: amministrazione generale delle dogane cinesi.

Da gennaio a giugno 2025, la provincia dello Shandong ha esportato prodotti agricoli per un valore di 1,63 miliardi di euro nei paesi dell'UE, con un aumento del 2,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, pari al 26,5% delle esportazioni totali di prodotti agricoli verso l'UE; seconda è la provincia del Guangdong che ha esportato prodotti agricoli per un valore di 880 milioni di euro, con un aumento dello 0,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, pari al 14,3% delle esportazioni totali di prodotti agricoli verso l'UE; poi la provincia di Zhejiang ha esportato 5,5 milioni di euro, in aumento del 24,5% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, rappresentando il 9% delle esportazioni agricole totali verso l'UE. Tra le prime dieci province e città esportatrici, Shanghai ha registrato la crescita più elevata del valore delle esportazioni, con un aumento su base annua del 67,6%, seguita da vicino dalle province di Fujian e Hebei, con un aumento del valore delle esportazioni rispettivamente del 54,4% e del 44,5% su base annua; Le province di Anhui, Zhejiang, Liaoning e Yunnan hanno tutte registrato tassi di crescita superiori al 22%; Il valore delle esportazioni della provincia di Jiangsu è diminuito significativamente del 43,6%. (中国食品土畜进出口商会, 2025).

2.1.2 Canali di commercializzazione e caratteristiche della domanda europea

La forte attenzione alla sicurezza e la crescente domanda di prodotti sostenibili, sani e trasparenti hanno influenzato la domanda nel settore alimentare europeo dalla Cina, in particolare la richiesta di etichette chiare, prodotti tracciabili e pratiche etiche e a basso impatto ambientale, insieme a specifici bisogni di salute e nutrizione, che sono le richieste principali (Barbieri, 2025).

Negli ultimi anni si è notato che la strada che sta prendendo l'Europa per un futuro più sostenibile e trasparente influenza molto il flusso delle importazioni e la domanda Europea in Cina, per espandere con successo un marchio alimentare in Europa, è fondamentale conoscere le preferenze e le prospettive dei vari gruppi di consumatori, la domanda europea per il mercato all'ingrosso cinese è in continuo cambiamento, spinta da fattori che coinvolgono la pressione inflazionistica e la trasformazione digitale (Jochem, 2024). Per i fornitori cinesi, cogliere il funzionamento di questo mercato significa adattarsi a un contesto sempre più complesso in termini di personalizzazione, conformità normativa e logistica. Il collegamento tra Cina ed Europa si forma attraverso diversi canali, che si dividono tra piattaforme digitali fino a iniziative volte a farli facilitare l'incontro tra domanda e offerta, quando si tratta di controllare le informazioni sui marchi alimentari, internet è oggi la principale fonte di informazioni (Ballerini, Ključnikov, Juárez-Varón, & Bresciani, 2024). Baidu³⁷, il motore di ricerca più popolare in Cina, è un sito che qualsiasi distributore o consumatore europeo deve poter trovare e saper utilizzare. Le piattaforme online in Cina offrono una vasta gamma di prodotti a prezzi competitivi, rendendole essenziali nel settore del sourcing dei prodotti, il canale online consente alle aziende di ottenere un numero maggiore di informazioni sugli acquirenti, per esempio sul loro comportamento d'acquisto, consentendo loro di creare strategie più personalizzate e avere un maggiore impatto sulle fasi del percorso del cliente. Il mercato del commercio alimentare della Cina è vasto e dinamico, fungendo da centro globale per la produzione e la distribuzione in una vasta gamma di industrie; infatti, attrae aziende in tutto il mondo che cercano beni di qualità a prezzi competitivi. I prodotti sul mercato cinese sono riconosciuti per la loro efficienza in termini di costi, diversità e le rapide capacità di produzione, Alibaba è un mercato online business-to-business (B2B) che consente a rivenditori e commercianti di acquistare prodotti all'ingrosso, principalmente da grossisti e

³⁷ spesso definito il "Google della Cina", controllando oltre il 90% del mercato locale. Utilizza un vasto ecosistema digitale, composto da Ernie Bot, mappe, enciclopedie (Baidu Baike), forum (Tieba) e intelligenza artificiale (Ernie). Opera in cinese semplificato e segue le leggi locali.
<https://baike.baidu.com/item/%E7%99%BE%E5%BA%A6/6699>

produttori cinesi (alibaba, 2026). I proprietari di negozi e-commerce possono anche utilizzare Alibaba per trovare fornitori di drop-shipping³⁸, su questa piattaforma si possono confrontare diversi fornitori, basta andare sul motore di ricerca e inserire delle parole chiave, per poi confrontarsi con la lista di fornitori che vendono il prodotto che si sta cercando, con gli anni di esperienza, il nome della fabbrica e la disponibilità, dopo aver identificato un fornitore, bisogna applicare il filtro “trade assurance” che offre la protezione dal pagamento alla consegna quando si effettua un ordine. Funziona trattenendo il pagamento finché l’acquirente non conferma la ricezione dell’ordine completo, il secondo parametro da inserire sarebbe quello dei fornitori verificati o con esperienza, e fare attenzione ad altri criteri ad esempio il numero di anni in cui l’azienda opera e il numero di dipendenti, poi bisogna verificare se l’azienda è vicino a un’area portuale se si decide di importare via mare, in quanto i costi di trasporto incidono sull’importazione, e infine le certificazioni dell’azienda, gli acquirenti possono trovare potenziali fornitori, negoziare prezzi e collaborare con i produttori per produrre beni a marchio privato utilizzando la piattaforma. I venditori possono ridurre i costi di approvvigionamento acquistando prodotti in grandi quantità da Alibaba (Remondino & Zanin, 2022). Inoltre, gli acquirenti possono trovare fornitori verificati con una buona reputazione consultando le transazioni precedenti che hanno completato sulla piattaforma. Altre piattaforme online possono essere Globalsources, che è uno dei competitori di Alibaba perché è progettato per mettere in comunicazione compratori e fornitori oppure Aliexpress, ma in generale alibaba è una piattaforma all'ingrosso B2B (Business-to-Business)³⁹ per ordini all'ingrosso con prezzi più bassi, negoziazione e personalizzazione per le aziende che si riforniscono di inventario, mentre AliExpress è un sito di vendita al dettaglio B2C (Business-to-Consumer) per privati che acquistano singoli articoli o piccole quantità con prezzi fissi e meno personalizzazione, il che lo rende perfetto per piccoli e medi consumatori. Sebbene entrambi siano di proprietà del gruppo Alibaba, operano su mercati distinti: AliExpress per lo shopping individuale, Alibaba per l'approvvigionamento su larga scala. (KWAK, ZHANG, & YU, 2019). Infine, quando si sceglie un fornitore, è importante scegliere un partner affidabile e con esperienza che garantisca

³⁸ Il dropshipping è una strategia di vendita online in cui un venditore, noto anche come dropshipper, vende i prodotti senza che questi prodotti siano realmente presenti nel magazzino. Quando un consumatore effettua un acquisto sul sito web del venditore, il venditore inoltra l'ordine al fornitore, che si prende cura della spedizione diretta al consumatore finale. (KWAK, ZHANG, & YU, 2019)

³⁹ In Italia, il termine "business-to-business", si riferisce alle transazioni commerciali tra aziende, come fornitori e produttori, piuttosto che verso i consumatori finali. È caratterizzato da prezzi più alti, processi decisionali più lunghi e logica basata sul valore piuttosto che sull'emozione.

consegne puntuali, prodotti di alta qualità e comunicazioni fluide, aiutandoti a evitare problemi comuni nel business internazionale come ritardi, scarsa qualità o incomprensioni. Per la ricerca di fornitori offline, le fiere alimentari sono vitali per gli operatori del settore perché consentono loro di incontrare clienti, partner e distributori, espandere la loro attività e rimanere aggiornati sulle tendenze di mercato. Oltre a ciò, fungono da mezzo per la promozione e la vendita di prodotti, la conoscenza di nuovi marchi e innovazioni e la presentazione della gastronomia di un paese o di una regione al pubblico, dando loro la possibilità di assaggiare piatti e scoprire nuovi sapori. La principale fiera mondiale Anuga a Colonia ha battuto tutti i record precedenti con la sua edizione 2025: oltre 8.000 espositori provenienti da 110 paesi hanno esposto a Colonia dal 4 all'8 ottobre. Oltre 145.000 visitatori professionali provenienti da oltre 190 nazioni hanno approfittato dell'opportunità per scoprire innovazioni, sperimentare tendenze e stabilire contatti commerciali internazionali (Schmitz, 2025).

Tuttavia, tra i vari canali d'ingresso nelle aziende europee, la stragrande maggioranza dei prodotti cinesi alimentari arriva in Europa come “ingrediente invisibile” perché vengono poi trasformati e venduti al commercio all'ingrosso o dettaglio. I canali di commercializzazione dalla Cina all'Europa sono molteplici, in Cina, un canale di distribuzione è efficace quando consente al cliente di consegnare i prodotti al momento e al luogo desiderato con un costo minimo per l'organizzazione. La domanda europea non è più solo una questione di prezzo in quanto gli acquirenti cercano anche partner affidabili e flessibili in grado di garantire conformità e velocità nella produzione. (KWAK, ZHANG, & YU, 2019) Il mercato europeo favorisce i fornitori in grado di offrire consegne rapide, anche di un solo pezzo per testare il prodotto, molti compratori europei valutano con attenzione parametri come il tasso di consegna puntuale che idealmente è superiore o uguale al 97% e la velocità di risposta, queste informazioni quindi si possono trovare anche su alibaba, con anche le recensioni del venditore.

Le importazioni dalla Cina possono essere spedite in vari modi: Per grandi quantità, la spedizione via mare (container marittimi) è la modalità più economica ma anche la più lenta, oltre il 70% delle merci cinesi che arrivano in Europa attraversano il mare; spedizione via aerea è più veloce ma costosa adatta per prodotti urgenti in quantità limitate e spedizione via terra (ferrovia o camion) è un modo economico e veloce per arrivare (Eftimie, 2020).

Le navi portacontainer partono dalla Cina percorrendo l'Oceano Indiano e il canale di Suez, prima di raggiungere i grandi porti del Mediterraneo e del Nord Europa. La Cina ha investito

finanziariamente in questo viaggio marittimo: nel corso degli ultimi anni, le aziende cinesi, sia di proprietà pubblica che privata, hanno acquisito partecipazioni in almeno otto porti europei: Belgio, Francia, Grecia, Italia, Paesi Bassi e Spagna. Le rotte convenzionali iniziano nei porti maggiori e continuano via terra o tramite feeder marittimi verso i vari Paesi dell'UE. Nonostante ciò, esistono anche triangolazioni e percorsi alternativi utilizzati per motivi tariffari o geopolitici: ad esempio, la Turchia, che è collegata all'UE attraverso un'unione doganale, viene sempre più utilizzata come ponte. Pechino sta sfruttando l'accesso tariffario agevolato al mercato comunitario investendo nella produzione e assemblaggio in Turchia di prodotti cinesi destinati all'Europa, per aggirare i dazi UE. Le rotte di navigazione della Cina sono essenziali per la crescita del commercio e dell'economia della nazione, nonché per i suoi interessi strategici e il suo potere globale. Tuttavia, la Cina affronta anche una serie di problemi e pericoli sulle sue rotte di navigazione, tra cui conflitti geopolitici, minacce alla sicurezza, rischi ambientali, fluttuazioni di mercato e preoccupazioni sociali. Queste sfide hanno il potenziale per minacciare la sicurezza commerciale e la concorrenza della Cina, nonché la sua fiducia tra i suoi partner commerciali. Il collegamento tra le rotte commerciali e gli interessi geopolitici diventa sempre più evidente (Jochem, 2024). Da un lato, la grande distribuzione, la produzione e la riduzione dei prezzi per i consumatori sono alimentate dall'importazione economica di beni dall'Asia in Europa. D'altra parte, un'eccessiva dipendenza da queste importazioni può comportare un rischio di insicurezza economica, come la vulnerabilità delle catene di approvvigionamento globali che è stata messa in luce dalla pandemia di COVID-19, dove la carenza di forniture cinesi ha colpito tutti i settori europei. Pechino ha un forte interesse per le infrastrutture portuali, con il 35% del traffico dei container, la Cina guida il commercio navale mondiale; inoltre, circa il 70% dei commerci della Cina avviene via mare dove oltre il 50% dei container mondiali è già in transito lungo la Via della Seta Marittima. I cospicui investimenti hanno consentito alla Cina di acquisire diritti su una vasta gamma di porti che vanno dal sud dell'Asia al Medio Oriente, dall'Africa all'Europa (Barbieri, 2025). La Cina dall'inizio anni 2000 ad oggi, ha investito molto nei porti europei per agevolare la Via della Seta marittima, l'investimento più significativo è stato effettuato nel 2008, quando è stato acquisito il controllo del porto del Pireo per un periodo di 35 anni in cambio di 4,3 miliardi di euro. Poi, nel 2016, la Cosco (China Ocean Shipping Company)⁴⁰ ha rilevato il 51% delle quote di quello stesso porto

⁴⁰ Nata dalla fusione di COSCO e China Shipping nel 2016, gestisce una vasta flotta di oltre 400 navi portacontainer ed è leader nei trasporti rinfuse e petroliferi, con una forte presenza in Italia tramite joint venture a Genova (Ovádek & Willemyns, 2019).

con un accordo per l'acquisto di un ulteriore 16% entro il 2021. L'investimento arriverà a 368,5 milioni di euro, che naturalmente si aggiunge ai precedenti 4,3 miliardi. In Italia nel 2016, la Cosco ha acquisito il 40% del porto di Vado Ligure per 53 milioni di euro (Remondino & Zanin, 2022).

2.1.3 L'accordo UE-Cina sulla tutela delle indicazioni geografiche

Come menzionato nel paragrafo 1.2, un segno distintivo noto come DOP o IGP viene utilizzato per identificare un prodotto la cui qualità, reputazione o altre caratteristiche associate sono collegate alla sua origine geografica. Con circa 195 mila operatori tra aziende agricole e trasformatori, la Dop Economy continua a rappresentare circa un quinto del valore della produzione del settore agroalimentare italiano (De Luca, 2025). Ciò dimostra come questo sistema sia un asset strategico e sia stabile per la valorizzazione delle filiere agricole attraverso la certificazione di qualità. Grazie ai Consorzi di tutela, negli ultimi anni sono stati avviati numerosi progetti di sviluppo legati all'attività aziendale con l'obiettivo di risolvere problemi come l'aumento dei costi di produzione, la produzione e la fase di commercializzazione. Anche se il regolamento europeo 2024/1143 non impone obblighi specifici per le Indicazioni Geografiche in materia di sostenibilità, indica un percorso chiaro per il futuro del settore. (Palacino, 2025) In questo contesto, i consorzi di tutela svolgono un ruolo fondamentale: invece di assicurare il mantenimento delle regole, diventano promotori e coordinatori di iniziative che mirano a creare una sostenibilità reale. Il loro obiettivo è indirizzare le aziende della catena di approvvigionamento verso obiettivi condivisi che migliorino l'impatto ambientale, sociale ed economico delle produzioni di DOP e prodotti interni al mercato (IGP). Questi progetti hanno anche favorito uno sviluppo nell'ambito ricerca e sulla formazione, tenendo presente anche l'importanza di pervadere la cultura aziendale. Di fronte a questo scenario, siamo fiduciosi sul futuro del settore perché significativi canali sono attivati per sostenere l'evoluzione delle filiere a IG e proteggerle dalla concorrenza. Tra questi canali, Il Piano Strategico della PAC 2023-2027 (PSP)⁴¹ sta dando alle Indicazioni geografiche un ruolo molto importante. Vengono supportate la partecipazione e l'adesione ai regimi di qualità, la promozione e il miglioramento dei sistemi di tracciabilità e numerosi interventi settoriali e di sviluppo rurale per i quali è prevista una spesa pubblica di oltre 120 milioni di euro (Cinquemani, 2025) . Inoltre, il

⁴¹ Vedi capitolo 1 sottoparagrafo 1.1.2

MASAF⁴² nel 2023 e 2024 ha messo a disposizione delle risorse per sostenere azioni di commercializzazione, informazione e divulgazione dei prodotti DOP e IGP. Nel complesso, l'economia Dop italiana conferma i risultati positivi degli ultimi anni. Nel 2023, la produzione certificata di cibo e vino DOP IGP ha superato la soglia dei 20 miliardi di euro con un aumento del +2,2% ogni anno e un contributo del 19% al fatturato dell'agroalimentare nazionale (Palacino, 2025) . Per questo motivo, esiste un accordo tra l'Unione e il governo della Repubblica popolare cinese europea entrato in vigore il primo marzo 2021 sulla protezione delle indicazioni geografiche, l'obiettivo dell'accordo è garantire che l'Unione europea mantenga un alto livello di protezione delle indicazioni geografiche (IG) in Cina e che si riesca a rafforzare la cooperazione tra l'UE e la Cina su questioni relative alle indicazioni geografiche, rappresenta anche una delle strategie più importanti per migliorare la sostenibilità del commercio internazionale di prodotti agricoli e la politica di promozione e ampliamento a livello internazionale della protezione conferita alle indicazioni geografiche esistenti. La creazione di un sistema di protezione "a livelli" è al centro dell'accordo. Inizialmente, l'accordo ha garantito la protezione reciproca di 100 indicazioni geografiche cinesi in Europa e 100 indicazioni geografiche europee in Cina. Questo numero dovrebbe aumentare di ulteriori 175 indicazioni geografiche per ciascuna parte entro quattro anni dall'entrata in vigore (De Luca, 2025). Il livello di protezione fornito è estremamente elevato e supera persino gli standard internazionali stabiliti dall'Organizzazione mondiale del commercio (TRIPS). L'accordo in particolare garantisce che i nomi dei prodotti non vengano utilizzati direttamente, né tradotti o utilizzati termini come "tipo", "stile" o "imitazione", che potrebbero ingannare il consumatore. Questo accordo ha due significati: da un lato, consente ai produttori europei di combattere la contraffazione e l'usurpazione di nomi in un mercato vasto e complesso come quello cinese, garantendo che il prestigio e la qualità dei prodotti italiani siano riconosciuti e remunerati; dall'altra parte, costituisce un passo significativo verso il miglioramento delle relazioni commerciali tra Cina e Italia, mostrando che è vantaggioso e possibile trovare un terreno comune, inoltre, l'accordo istituisce un comitato misto per monitorare l'attuazione e valutare la possibilità di estendere la protezione ad altre categorie di prodotti, come l'artigianato. Questo regolamento ha la funzione di rafforzare la politica di qualità dell'Unione europea, combattere

⁴² Il Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste è un dicastero del governo italiano che definisce e coordina le politiche agricole, agroalimentari, forestali, della pesca e dell'ippica, nonché della sicurezza alimentare, della qualità dei prodotti e del sostegno al settore a livello nazionale, europeo e internazionale. Ha sostituito il precedente MIPAAF
<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

le pratiche ingannevoli e prevenire l'uso abusivo delle indicazioni geografiche. Aumenta il valore aggiunto delle esportazioni agricole dell'UE, migliorando la competitività dell'economia dell'UE (Donatella, 2024). L'accordo stabilisce le basi per la protezione delle IG, come procedure amministrative, verifiche e una procedura di opposizione per proteggere i precedenti utilizzatori delle denominazioni, con anche un consenso reciproco per poter aggiungere altri prodotti, le IG che sono elencate negli allegati dell'accordo sono protette da: qualsiasi designazione o presentazione che indichi o suggerisca che il prodotto proviene da un luogo geografico diverso dal suo vero luogo d'origine; qualsiasi uso che identifichi un prodotto simile non originario dal luogo designato da tale IG, indipendentemente dalla vera origine del prodotto o se la denominazione protetta è tradotta, trascritta o traslitterata o accompagnata da termini come "genere", "tipo", "stile" o simili, qualsiasi utilizzo che faccia riferimento a un prodotto paragonabile non è conforme al regolamento sul nome protetto, pertanto per quanto possibile, ciascuna parte consulta l'altra parte prima di stabilire le modalità pratiche per differenziare le indicazioni omonime di cui trattasi (Donatella, 2024). Le parti concordano che un'indicazione geografica è considerata trattata quando sono state eseguite tutte le procedure per l'esame, la pubblicazione, l'opposizione, i ricorsi o qualsiasi altra procedura stabilita per proteggerla e è stata presa una decisione amministrativa sul rigetto o sulla protezione dell'indicazione geografica in questione, tranne in casi eccezionali o particolarmente complessi, ciò viene fatto tenendo conto della necessità di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di evitare di indurre in errore i consumatori. Quando un'indicazione geografica è protetta dal presente accordo, i prodotti coperti da tale indicazione geografica possono utilizzare i simboli ufficiali nel territorio dell'altra parte, a condizione che siano rispettati gli obblighi generali di etichettatura dell'altra parte. Se una domanda di registrazione IG è stata presentata prima della domanda di registrazione del marchio, entrambe le parti concordano di annullare o rifiutare un marchio commerciale che non rispetta le regole di protezione delle IG (Donatella, 2024). Le parti, mediante il comitato misto istituito o direttamente attraverso i punti di contatto stabiliti quando il comitato misto non è riunito in seduta, mantengono contatti su tutte le questioni relative all'attuazione e al funzionamento del presente accordo, in particolare una parte può chiedere all'altra informazioni relative alle disposizioni legislative e regolamentari pertinenti, alle indicazioni geografiche e alle loro modifiche, nonché ai punti di contatto per le disposizioni in materia di controllo. I punti di contatto sono inoltre incaricati di ricevere la documentazione necessaria relativa alle denominazioni elencate negli allegati (Zambianco, 2024).

2.1.4 Piano d'azione Italia-Cina 2024-2026 nel settore agroalimentare

In occasione del ventesimo anniversario dell'istituzione del partenariato strategico globale tra Cina e Italia avvenuto il 28 luglio 2024, il premier Li Qiang⁴³ del Consiglio di Stato della Repubblica popolare cinese si è incontrato con il presidente del Consiglio Giorgia Meloni a Pechino. Le due parti hanno riconosciuto che le relazioni Cina-Italia hanno ottenuto importanti risultati di cooperazione negli ultimi anni e puntano a mantenere uno slancio positivo in termini di sviluppo e cooperazione, come si è visto nell'incontro tra il presidente Xi Jinping e il presidente del Consiglio Meloni durante il vertice di Bali dei leader del G20 nel 2022⁴⁴ e il successo dell'incontro tra i due primi ministri durante il vertice di Nuova Delhi dei leader del G20 nel 2023⁴⁵ (Barbieri, 2025). Le due parti hanno convenuto che è di grande importanza rafforzare gli scambi commerciali e promuovere il riequilibrio degli scambi. Hanno concordato di esplorare il potenziale del commercio bilaterale mantenendo un rispetto reciproco in un ambiente competitivo, equo e trasparente e di continuare ad ampliare la portata degli investimenti bilaterali, sottolineato la necessità di rafforzare ulteriormente il ruolo del comitato misto per la cooperazione economica dove hanno espresso la volontà di rafforzare la cooperazione commerciale, il coordinamento delle politiche economiche e l'attracco tra i due paesi nell'ambito di questo meccanismo. Le due parti hanno concordato di dare pieno spazio al ruolo complementare e di guida all'innovazione del Comitato degli imprenditori Cina-Italia, di fornire una piattaforma per supportare e promuovere gli scambi commerciali tra i due governi; i paesi sostengono un sistema commerciale multilaterale basato su regole, libertà, uguaglianza, equità, apertura, trasparenza, inclusività e non discriminazione, con al centro l'OMC (Remondino & Zanin, 2022). Le due parti sostengono il processo di riforma dell'OMC, compreso il ripristino del pieno funzionamento del meccanismo di risoluzione delle controversie, il rafforzamento del ruolo deliberativo e di supervisione dell'OMC e il rilancio della funzione negoziale dell'OMC. Infine, Le due parti hanno ribadito la necessità di rafforzare la resilienza e la stabilità delle catene di approvvigionamento della catena del valore globale e hanno espresso la volontà di continuare a lavorare per promuovere risultati positivi in vista

⁴³ Li Qiang (李强; Rui'an, 23 luglio 1959) è un politico cinese, primo ministro della Repubblica Popolare Cinese dal 2023. https://it.wikipedia.org/wiki/Li_Qiang

⁴⁴ I leader del G20 si sono riuniti a Bali per un vertice di due giorni organizzato dalla presidenza indonesiana del G20. Il tema del vertice era "Recuperare insieme, recuperare più forti".
<https://www.consilium.europa.eu/it/meetings/international-summit/2022/11/15-16/>

⁴⁵ All'insegna del tema "una Terra, una famiglia, un futuro"
<https://www.consilium.europa.eu/it/meetings/international-summit/2023/09/09-10/>

della quattordicesima conferenza ministeriale dell'OMC. C'è la volontà nel rafforzare le discussioni su temi quali la facilitazione degli investimenti, il commercio digitale e la cura dell'ambiente. Cina e Italia riaffermano l'importanza del lavoro del Comitato governativo italo-cinese e di altri meccanismi bilaterali di cooperazione e coordinamento al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati del presente Piano d'azione (中华人民共和国外交部, 2024)

In questo piano di azione, si può notare l'impegno da entrambe le parti per una cooperazione e crescita reciproca, ma c'è anche da sottolineare che dal punto di vista europeo si sta diffondendo la consapevolezza che l'equilibrio tra sfide e le opportunità offerte dalla Cina sono cambiate. Nell'ultimo decennio, l'influenza e il potere dell'economia cinese sono cresciute con una portata e una velocità senza precedenti, riflettendo le sue ambizioni di diventare una delle principali potenze mondiali. La Cina non può più essere vista come un paese in via di sviluppo, perché ormai gioca un ruolo fondamentale a livello globale per il commercio e come potenza tecnologica. La sua crescente presenza nel mondo, anche in Europa, dovrebbe essere accompagnata da maggiori responsabilità nel sostenere le regole basate ordine internazionale, nonché maggiore reciprocità, non discriminazione e apertura del suo sistema. Le ambizioni di riforma dichiarate pubblicamente dalla Cina dovrebbero tradursi in politiche o azioni commisurate al suo ruolo e alla sua responsabilità (Barbieri, 2025). La Cina è, contemporaneamente, in diversi settori politici, una partner di cooperazione con la quale L'UE ha obiettivi strettamente allineati ma con cui deve trovare un equilibrio di interessi nel perseguimento della leadership tecnologica, promuovendo modelli alternativi di governance. Ciò richiede una flessibilità e un approccio pragmatico dell'intera UE che consenta una difesa di principio degli interessi e valori. In quest'ottica, l'UE dovrebbe continuare a promuovere la stabilità e la sostenibilità economica, lo sviluppo e rispetto del buon governo, il partenariato con i paesi terzi con vigore ancora maggiore. La maggiore presenza internazionale della Cina può offrire importanti opportunità di cooperazione trilaterale e di impegno positivo, quando guidati dalla domanda e sulla base di interessi e comprensione reciproci, l'Unione europea pone importanza sulle questioni di reciprocità, parità e asimmetrie nelle relazioni attraverso il dialogo con la Cina e sottolinea l'importanza dell'OMC come metodo più efficace per affrontare le cause profonde dell'attuale squilibrio (中华人民共和国外交部, 2026). La spinta della Cina verso l'autosufficienza e la sostituzione delle importazioni è un altro motivo di preoccupazione. Sebbene l'UE apprezzi gli sforzi delle autorità cinesi per attirare investimenti esteri diretti, le aziende dell'UE continuano a essere discriminate sul mercato cinese e le aziende europee

continuano a avere difficoltà a competere. Inoltre, la Cina rimane ampiamente chiusa in molti settori significativi, nonostante l'impegno dichiarato del governo di perseguire un'apertura ad alto livello del suo mercato e di costruire partenariati commerciali reciprocamente vantaggiosi (European Commission, 2024). Dal punto di vista cinese, nella conferenza sui 50 anni di relazioni UE-Cina a Pechino, il direttore generale degli affari europei Li Jian ribadisce che in questi cinquant'anni ricchi di avvenimenti, il sano sviluppo delle relazioni tra Cina e UE è diventato progressivamente una pietra miliare della cooperazione globale, influenzando profondamente i processi di collaborazione in materia di politica mondiale, sicurezza, commercio ed economia. In materia commerciale, la Cina mantiene un surplus nel commercio di beni con l'Unione europea, mentre registra un deficit in pochi settori, come quello alimentare, con disavanzi particolarmente significativi in settori quali il turismo e l'iscrizione degli studenti. Nonostante le preoccupazioni europee, il surplus commerciale è conforme alle leggi e ai principi del mercato, quindi non significa necessariamente che ci sia una perdita (Barbieri, 2025). La Cina aiuta l'Italia a tenere sotto controllo l'inflazione fornendo all'Italia un approvvigionamento continuo di materie prime e semilavorati industriali di alta qualità a prezzi bassi. La Cina non ha mai perseguito deliberatamente surplus commerciale, ma ha invece attuato varie misure per cercare di raggiungere un equilibrio commerciale; infatti, presta molta attenzione alle politiche del “Made in Italy” e ne facilita l'ingresso. Nell'ambito della cooperazione economica e commerciale, l'UE ha espresso alcune preoccupazioni riguardo alla Cina. Viceversa, la Cina è preoccupata che l'UE sta conducendo indagini infondate sulle imprese cinesi imponendo misure restrittive, come i dazi antidumping. Entrambe le parti dovrebbero concentrarsi sull'aggiunta piuttosto che sulla sottrazione, promuovere l'apertura reciproca dei mercati, ampliare l'accesso al mercato, sostenere gli investimenti reciproci, favorire un contesto imprenditoriale favorevole e promuovere uno sviluppo equilibrato e in crescita del commercio e degli investimenti tra Cina e UE (中华人民共和国外交部, 2025).

2.2 Il processo di importazione e le specificità normative

2.2.1 Specificità normative e misure di salvaguardia per i prodotti cinesi

Il quadro giuridico europeo per l'importazione di alimenti è uniforme per tutti i paesi terzi. In questo paragrafo vengono esaminate le norme che, sebbene non siano formalmente "riservate

alla Cina", si applicano in modo specifico ai prodotti cinesi, creando un regime di controllo rafforzato che ogni esportatore dovrebbe esserne consapevole. Come è stato menzionato nei paragrafi precedenti, per importare un prodotto alimentare bisogna seguire diverse procedure e rispettare numerose norme europee; infatti, i prodotti alimentari cinesi devono rispettare tutti gli standard di sicurezza alimentare comunitari, come i regolamenti menzionati sull'etichettatura, tracciabilità e trasparenza al consumatore. Questo paragrafo entra più nello specifico, in quanto pone l'attenzione sui prodotti alimentari provenienti dalla Cina ed eventuali normative su misura. Sebbene la Cina non abbia un proprio sistema giuridico, è sottoposta a un sistema di controlli e misure di salvaguardia che la collocano tra i paesi terzi più attentamente monitorati dall'UE. Questa situazione è il risultato di anni di non conformità registrata e rappresenta una barriera evidente che ogni esportatore cinese deve superare. Come abbiamo visto nei capitoli precedenti, questa barriera spinge molti verso l'elusione piuttosto che verso investimenti trasparenti e di qualità. Importare dalla Cina comporta un alto rischio normativo, in quanto sono spesso presenti delle violazioni o delle minacce alla sicurezza del consumatore; tuttavia, non ci sono norme specifiche per la Cina, in quanto l'Europa attua il principio della parità del trattamento di rischio, sebbene la Cina abbia sistemi di produzione e controlli interni (GACC) diversi da quelli dell'UE, il numero di non conformità segnalate attraverso il RASFF è aumentato nel tempo e l'Unione europea ha preso misure speciali dopo aver classificato diversi prodotti cinesi come ad alto rischio per le importazioni di alimenti; per citare alcuni esempi le arachidi e i pistacchi provenienti dalla Cina (e da altre nazioni non membri dell'UE) sono spesso sottoposti a controlli ufficiali più severi (德正, 2026). Ciò è dovuto alla presenza di contaminazione da aflatossine, una tossina che ha causato numerosi allarmi nel RASFF (Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi). L'UE ha rilevato carenze nei controlli cinesi e ha messo in atto misure di ispezione più severe, citate nel regolamento di esecuzione (UE) 2021/2246⁴⁶.

Sebbene il sistema di controlli rafforzato non sia statico, è in grado di adattarsi dinamicamente a nuovi rischi che emergono: la recente misura di emergenza adottata nel febbraio 2026 per il 花生四烯酸油脂 (ARA), un ingrediente utilizzato negli alimenti per lattanti e bambini, ne è un esempio. La misura è stata adottata a seguito di segnalazioni nel sistema RASFF e studi successivi che hanno dimostrato la presenza di cereulide, una tossina prodotta da alcuni ceppi

⁴⁶ Regolamento disponibile sul sito: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R2246>

di *Bacillus cereus*, in campioni di latte in polvere per lattanti. L'ARA di origine cinese utilizzato come ingrediente è stata identificata dalla ricerca e la gravità delle circostanze è dimostrata dalla prevalenza di malattie gastrointestinali nei neonati in vari Stati membri, il Regolamento di esecuzione (UE) 2026/459 della Commissione Europea ha modificato il Regolamento (UE) 2019/1793 per includere misure specifiche per l'ARA cinese il 24 febbraio 2026 (食品伙伴网, 2026).

Ogni anno, gli Stati membri dell'Unione sono tenuti a partecipare a un programma di controllo pluriennale coordinato che richiede loro di campionare, esaminare e testare una varietà concordata di prodotti pertinenti alla dieta per testare una varietà concordata di antiparassitari. Ciò è fatto per garantire che siano conformi agli LMR, ossia il numero massimo di residui degli antiparassitari e per valutare l'esposizione ai consumatori. Questi risultati vengono raccolti e pubblicati dall'EFSA ogni anno. (欧盟法规认证平台, 2024) Al fine di garantire un'esposizione accettabile da parte dei consumatori, al momento dell'autorizzazione vengono stabiliti limiti massimi di residui, espressi in mg di sostanza attiva per kg di prodotto vegetale, il rispetto di questi limiti è garantito utilizzando correttamente i prodotti fitosanitari secondo le procedure indicate nelle etichette autorizzate.

È anche importante sottolineare che non solo gli alimenti vengono controllati, ma anche gli imballaggi; infatti, i materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) sono tutti i materiali e gli articoli destinati a venire a contatto con alimenti e bevande, come contenitori, imballaggi, attrezzi da cucina, posate e piatti. I MOCA sono anche utilizzati in attrezzature per la lavorazione alimentare, come macchine da caffè o macchinari da produzione alimentare, nonché contenitori per il trasporto di alimenti. I MOCA possono essere realizzati da una varietà di sostanze, come gomma, plastica, carta, ceramica e metallo. Le sostanze chimiche presenti nei materiali a contatto con gli alimenti possono trasferirsi nei cibi e nelle bevande che consumiamo. Gli scienziati dell'EFSA valutano gli eventuali rischi per la salute dovuti a tale trasferimento, sulla base di dati di migrazione e tossicologici. I MOCA devono essere prodotti in base alle conformità delle regole dell'UE, tra cui le buone pratiche di fabbricazione citate nel Regolamento CE 2023/2006. Il regolamento quadro CE 1935/2004 regola tutti i requisiti generali a cui devono rispondere i MOCA, ad esempio, il trasferimento di sostanze chimiche nei prodotti alimentari non deve causare problemi di sicurezza, modificare in modo inaccettabile la composizione degli alimenti o avere effetti negativi sulla qualità (come il gusto o l'odore). Il regolamento raggruppa 17 categorie di

materiali e articoli che possono essere sottoposti a misure particolari. La plastica, le materie plastiche riciclate, i materiali attivi e intelligenti, la ceramica e le pellicole di cellulosa rigenerata sono tutti esempi di questo gruppo (EFSA, 2023).

Oltre all'EFSA, il RASFF svolge un ruolo essenziale per la gestione della sicurezza alimentare, in grado di pubblicare informazioni sulle emergenze in materia di sicurezza alimentare per garantire che i consumatori e le organizzazioni commerciali siano adeguatamente informati. Il RASFF è stato formalmente istituito nel 2002 dal Regolamento UE n. 178/2002 sulla legge alimentare fondamentale. Il rigetto delle frontiere, le informazioni, le allerte e le notizie sono quattro tipi di misure tecniche commerciali implementate dal RASFF per gli alimenti e i mangimi importati. La notifica del rifiuto alla frontiera è stata aggiunta nel 2008 e include il divieto di entrare nel paese quando si scopre che un prodotto presenta un pericolo per la salute durante le ispezioni portuali. Tali notifiche hanno lo scopo di rafforzare i controlli e garantire che i prodotti rifiutati non arrivino negli stati membri dell'UE attraverso altri porti. La notifica delle informazioni riguarda i prodotti che sono stati identificati come rischiosi ma non ancora immessi sul mercato; questo include principalmente informazioni su come questi alimenti o mangimi preoccupanti vengono scoperti e rifiutati nei porti dell'UE, il che significa che non sono necessarie misure immediate, il RASFF facilita una rapida ed efficace trasmissione di informazioni tra la Commissione Europea, le autorità di controllo dei mangimi negli Stati membri e le organizzazioni quando si verificano pericoli per la salute, di conseguenza, i paesi possono agire in modo coordinato e rapido per prevenire rischi per la sicurezza alimentare prima che possano danneggiare i consumatori (Gianni, 2024).

In Cina, dal 2001 il valore totale delle esportazioni cinesi di prodotti a base di riso è aumentato a un tasso di crescita medio annuo del 10,77%. Tuttavia, dal 2008 il valore totale delle esportazioni cinesi di prodotti a base di riso verso l'UE è diminuito e il valore commerciale dei prodotti cinesi a base di riso esportati è sceso da 5,25 mila euro nel 2001 a 4,07 mila euro nel 2017, con un tasso di crescita medio annuo del -1,48%. Questo pone una contraddizione perché la domanda di prodotti a base di riso nell'UE è elevata e la capacità di fornitura di prodotti a base di riso della Cina lo è altrettanto, ma il valore delle esportazioni cinesi di prodotti a base di riso verso l'UE è sempre limitata. Una delle cause principali potrebbe essere che dal 2006 il sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) dell'UE ha rilevato ingredienti geneticamente modificati non autorizzati nelle esportazioni cinesi di prodotti a base di riso. Ad

esempio, nel marzo 2010 l'UE ha rilevato Bt63, Kefeng6 e KMD1⁴⁷ non autorizzati nei prodotti a base di riso importati dalla Cina. Dal 2006 al 2017, il RASFF ha segnalato 235 registrazioni di esportazioni cinesi di prodotti a base di riso dovute alla presenza di ingredienti geneticamente modificati non autorizzati. Questi registri includevano respingimenti alla frontiera (53 registri) e avvisi (113 registri). Il RASFF è diventato il principale ostacolo tecnico al commercio dei prodotti a base di riso esportati dalla Cina verso l'Europa. Negli ultimi anni l'UE ha rafforzato la supervisione attraverso la valutazione del rischio, il monitoraggio post-ingresso e la tracciabilità. I requisiti di tracciabilità ed etichettatura per i prodotti costituiti da o contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) non saranno applicati se la percentuale di tracce di OGM non è superiore alla soglia dello 0,9%, a condizione che tali tracce siano accidentali o tecnicamente inevitabili (Zhang, 2022).

2.2.2 La fase preparatoria: obblighi e gestione proattiva dell'importatore

L'articolo 3 del Regolamento (UE) 2019/1020 definisce l'importatore qualsiasi individuo o organizzazione che mette in commercio un prodotto proveniente da un Paese terzo (come la Cina) nel mercato dell'Unione Europea. In pratica, ciò significa che l'importatore europeo è paragonabile al produttore: diventa responsabile della sicurezza del prodotto, della conformità e della tracciabilità. Anche se il prodotto è stato realizzato e completato all'estero, quando attraversa la dogana europea è responsabile legalmente chi lo introduce nel mercato dell'UE, quindi l'importatore è il primo responsabile legale per la conformità e la sicurezza del prodotto che entra nel mercato dell'Unione europea. Per valutare i requisiti di importazione del prodotto, bisogna innanzitutto prestare attenzione alle sue caratteristiche e destinazione d'uso, gli importatori europei devono considerare attentamente le differenze tra gli standard europei e asiatici quando si tratta di prodotti provenienti da fonti non UE, l'importatore deve assicurarsi che i prodotti siano accompagnati da una corretta documentazione quando il fabbricante non appartiene all'UE, ciò evita sanzioni, problemi legali o blocchi in dogana (杨钊, 2025). È fondamentale essere consapevoli di eventuali spese relative a certificazioni specifiche aggiuntive a quelle che il

⁴⁷ Il riso geneticamente modificato (GM) Bt63, Kefeng6 e KMD1 sono varietà cinesi non autorizzate nell'UE che esprimono le proteine insetticide Cry1Ab/Ac (Bt). Spesso trovati in alimenti cinesi come riso, spaghetti e cracker, sono monitorati in tempo reale tramite metodi PCR.
<https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20173354623>

fornitore possiede già. Non è insolito che le certificazioni del fornitore cinese siano inadeguate o non aggiornate per l'importazione delle merci in Italia. L'obiettivo dell'agenzia delle dogane è impedire la commercializzazione in Italia di prodotti di origine estera non conformi, garantendo una concorrenza trasparente sul mercato e proteggendo i consumatori. È molto comune che l'agenzia delle dogane intervenga attraverso una serie di controlli e sequestri di merci importate dalla Cina. Le informazioni sull'origine delle merci, le informazioni sulla sicurezza dei prodotti, l'etichettatura, l'imballaggio e la marcatura CE non conformi sono i problemi più comuni. Per sottoscrivere un contratto con un fornitore cinese, bisogna assicurarsi che questo documento sia chiaro in ogni sua sezione. È fondamentale identificare tutte le criticità potenziali e convertirle in clausole contrattuali, ed è essenziale avere una campionatura prima di importare in Italia e valutare i costi di trasporto e eventuali test di prodotto (Sbicca, 2023). Prima di introdurre un prodotto sul mercato europeo, gli importatori devono assicurarsi che il fabbricante abbia utilizzato la corretta procedura di valutazione della conformità scritte da lui stesso, la valutazione della conformità è un tipo di analisi che si svolge durante le fasi di progettazione e produzione, il fabbricante è tenuto a garantire che sia effettuata una valutazione della conformità, anche se la progettazione o la produzione del prodotto vengono subappaltate (杨 钊, 2025). La documentazione tecnica deve includere le informazioni ottenute dalla valutazione della conformità, insieme ai documenti necessari⁴⁸. Il produttore e il prodotto devono essere identificati, dopo aver completato tali verifiche, se l'importatore ritiene che il prodotto non sia conforme alla legislazione di riferimento non lo immetterà sul mercato fino a quando la conformità non sarà raggiunta. Inoltre, informa il fabbricante e l'autorità di controllo in caso di rischio, tramite il nome e l'indirizzo al quale possono essere contattati riposta sul prodotto e se la grandezza o la natura del prodotto non lo consentono, devono farlo sull'imballaggio del prodotto o in un documento che lo accompagna (Access2Markets, 2025). Gli importatori, essendo responsabili del prodotto, devono assicurarsi che le condizioni di immagazzinaggio o di trasporto non compromettano la conformità ai requisiti applicabili del prodotto, devono assicurarsi che il prodotto sia accompagnato da istruzioni e informazioni sulla sicurezza in una

⁴⁸ Sul sito cinese della 鼎达富 <https://zh-cn.dantful.com> si può accedere a tutti i servizi per iniziare a esportare e importare dalla Cina, con tutte le specifiche per ogni esportatore di un paese europeo.

lingua comprensibile per i consumatori e gli altri utenti finali, secondo quanto previsto dallo stato membro in cui viene venduto.

Gli importatori che ritengono di aver venduto un prodotto che non è in conformità con le leggi comunitarie applicabili devono prendere le misure necessarie per renderlo conforme, o ritirarlo dal mercato e richiamarlo agli utilizzatori finali, se necessario (刘潘, 2025). L'importatore deve quindi informare subito le autorità nazionali degli Stati membri nei quali ha venduto il prodotto, fornendo i dettagli della non conformità e le misure correttive adottate. Gli importatori devono assicurarsi che la documentazione tecnica sia disponibile su loro richiesta e tenere una copia della dichiarazione UE di conformità a disposizione delle autorità di sorveglianza del mercato, devono fornire a tutte le autorità nazionali competenti tutte le informazioni e i documenti necessari per dimostrare la conformità del prodotto, mettendo in atto tutte le misure per evitare i rischi posti dai prodotti che hanno messo sul mercato, sono tenuti a fornire al ministero dello sviluppo economico o alle autorità nazionali competenti degli Stati membri, in italiano o in inglese, le informazioni e la documentazione necessarie per dimostrare la conformità del prodotto. Su richiesta, l'importatore è tenuto a collaborare con le autorità competenti del ministero o delle autorità nazionali competenti degli Stati membri per rimuovere la non conformità ai requisiti di accessibilità relativi ai prodotti che ha messo sul mercato, ed è obbligato a conservare la documentazione di conformità per almeno 10 anni dopo l'immissione sul mercato, in modo da poterla esibire alle autorità competenti. Il fabbricante può valutare il prodotto da solo in alcuni casi, ma potrebbe richiedere l'aiuto di un organismo di valutazione della conformità, noto anche come organismo notificato (Eftimie, 2020). È necessario esaminare la normativa europea relativa al prodotto da valutare per determinare se è necessario richiedere assistenza. Organizzazioni che svolgono attività di valutazione della conformità sono organismi notificati ai quali i paesi dell'UE hanno affidato la responsabilità di valutare la conformità di determinati prodotti prima che possano essere immessi sul mercato. Il sito web NANDO⁴⁹ (New Approach Notified and Designated Organisations) offre la possibilità di scegliere un organismo notificato dall'elenco pubblicato, solo gli organismi notificati ai sensi del diritto dell'UE possono rilasciare certificati di conformità per i prodotti armonizzati ed esclusivamente nel settore per il quale sono notificati⁵⁰. Purtroppo, ci sono organismi di

⁴⁹ Disponibile al link: <https://webgate.ec.europa.eu/single-market-compliance-space/notified-bodies>

⁵⁰ Il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2185 della Commissione, del 23 novembre 2017, relativo all'elenco dei codici per la designazione degli organismi notificati nel settore dei dispositivi medici a norma del

certificazione che chiamano "certificati volontari" e rilasciano certificati in campi che non sono nelle loro competenze. Poiché questi certificati non possono riconoscere legalmente la conformità, questa pratica è considerata fuorviante (Gianni, 2024).

Si noti che i certificati volontari o altri certificati aggiuntivi non sono un mezzo riconosciuto per dimostrare la conformità ai sensi del diritto dell'Unione europea, di conseguenza, non hanno alcun valore quando sono sottoposti a controlli da parte delle autorità doganali o di vigilanza del mercato. Tuttavia, c'è un'eccezione quando la certificazione volontaria è specificata in una legislazione specifica, in questi casi, anche se il certificato non è necessario, deve soddisfare specifiche esigenze se viene scelto per essere ottenuto (杨钊, 2025).

2.2.3 Il ruolo delle certificazioni di sicurezza alimentare

Un'azienda cinese, nel momento in cui decide di esportare in Europa, deve informarsi per ottenere diverse certificazioni che possono favorire l'ingresso nel mercato europeo. Le certificazioni a base volontaria possono essere utili, in quanto dimostrano che l'azienda si impegna nell'offrire prodotti sicuri e di qualità. Esempi di certificazioni volontarie diffuse in Cina sono: la certificazione BRC (Brand Reputation Compliance) Food, che attesta la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari attraverso l'applicazione di sistemi misti di gestione qualità del prodotto, di autocontrollo igienico (HACCP) e di buone pratiche di fabbricazione (Gianni, 2024).

Lo standard BRC si suddivide in 21 categorie che coprono la certificazione di quasi tutti i prodotti di largo consumo, i suoi obiettivi sono: miglioramento dei processi interni e aumento dei livelli di produttività, maggiore sicurezza dei luoghi di lavoro e trasparenza dei prodotti, sinergia con i principali standard sui sistemi di gestione per la qualità e con la normativa sulla sicurezza alimentare e verifiche ispettive congiunte che riducono notevolmente i tempi e le spese di produzione, questa certificazione mira a stabilire un sistema di gestione che garantisce l'ottenimento di prodotti sicuri, di qualità e legali (留意邦, 2022). Un'alta certificazione molto specifica e che attesta la serietà di un'azienda è la certificazione Kosher; infatti, in ebraico la parola "Kosher" significa conforme alla legge o adatto e indica che un cibo è stato preparato secondo le regole dietetiche stabilite

regolamento (UE) 2017/745 e dei dispositivi medico-diagnostici in vitro a norma del regolamento (UE) 2017/746.

dalla Bibbia (Rizzuto, 2025). Negli Stati Uniti, i cibi kosher hanno un vasto mercato perché oltre agli ebrei osservanti, vengono consumati anche da musulmani, indu e consumatori vegetariani e allergici che si fidano della certificazione kosher perché è considerata la più affidabile per quanto riguarda l'analisi degli ingredienti. La certificazione kosher è un ottimo strumento di marketing per le aziende che vogliono vendere i propri prodotti alla grande distribuzione dato che molti la richiedono, ma la certificazione di alimenti con molti ingredienti può essere estremamente impegnativa da ottenere dato che tutti gli ingredienti di un alimento devono essere kosher e le macchine utilizzate per produrre prodotti non kosher possono essere utilizzate solo dopo essere state sottoposte a pulitura a caldo. Infine, l'ultima certificazione volontaria da menzionare è la Global gap (Good Agricultural Practises), questa è ciò che molte aziende della Grande Distribuzione Organizzata europea richiedono per fornire ai clienti e al mercato prodotti di qualità, in particolare prodotti ortofrutticoli, sicuri e con rintracciabilità documentata (Mureden, 2022). Oggi la certificazione Global Gap è uno degli standard più importanti nel settore agricolo a livello internazionale e offre molti vantaggi a tutti gli attori della catena di approvvigionamento, dal produttore al consumatore, a tutte le aziende certificate viene fornito un codice identificativo unico (GGN)⁵¹ che facilita l'identificazione e la tracciabilità dei prodotti tra le aziende. La certificazione GlobalGAP (Good Agricultural Practices) è stata sviluppata per garantire un vantaggio competitivo nel mercato delle produzioni agricole primarie, le aziende di questo settore sono sempre più obbligate a dimostrare pratiche di lavorazione sicure e sostenibili per una produzione di alta qualità; questo è diventato essenziale sia per i consumatori che per la grande distribuzione europea e internazionale.

Lo standard GlobalGAP infatti consente di definire in modo chiaro le caratteristiche di salute e sicurezza delle produzioni principali, il che riduce i costi di produzione e risponde alle crescenti richieste di sicurezza alimentare e di tutela dell'ambiente (杨钊, 2025). Eurep (Euro Retailer Produce Working Group)⁵² ha creato lo standard Global G.A.P. nel 1997 per aiutare alcune delle principali catene di distribuzione europee a creare un sistema di gestione integrato tra le regole per la produzione e la commercializzazione delle produzioni agricole fresche (non

⁵¹ Per i passaggi intermedi, viene talvolta utilizzato il codice GLN o il numero di "Chain of Custody" (CoC) per la tracciabilità (Laus, 2025).

⁵² L'Eurep, un gruppo di lavoro dei principali dettaglianti europei, è stato fondato nel 1997 e ha sviluppato l'EurepGAP, un protocollo standardizzato per le buone pratiche agricole (G.A.P. - Good Agricultural Practices). Nel 2007, EurepGAP ha cambiato nome in GLOBALG.A.P. per riflettere il suo sviluppo in tutto il mondo.
<https://eurep.uroweb.org/>

trasformate).

Per concludere, le certificazioni dimostrano la serietà e la sicurezza alimentare dell'azienda, fornendo ai consumatori una garanzia di qualità, un vantaggio in un mercato così competitivo come quello attuale.

Il processo di certificazione richiede normalmente mesi, durante i quali l'azienda deve dimostrare di essere conforme ai requisiti attraverso ispezioni, audit e verifiche. È fondamentale che l'azienda mantenga documentazione accurata e aggiornata sui processi e le pratiche seguiti durante il processo di certificazione in modo da poter dimostrare che è conforme ai requisiti imposti (杨钊, 2025).

Le sfide più comuni che si riscontrano durante l'attività di importazione includono: false o incomplete dichiarazioni di conformità, laboratori di test non accreditati (spesso cinesi o non riconosciuti in UE), marcature CE errate o non presenti, differenze tra la produzione effettiva e il campione approvato e problemi con il recupero della documentazione tecnica originale.

L'importatore in questi casi rischia il sequestro doganale, la distruzione della merce o l'obbligo di ritiro dal mercato, che comportano perdite economiche significative. Quando si importano prodotti cinesi, oltre ai rischi del prodotto alimentare in se, bisogna porre attenzione sulle marcature e i simboli riportati sull'etichetta che garantiscono la conformità e la sicurezza, alcuni di essi fanno parte del fenomeno dell' "italian sounding" ⁵³ossia bandiere o traduzioni non veritiere usate per ingannare il consumatore sull'origine del prodotto, ma per quanto riguarda la sicurezza, negli ultimi anni c'è stata molta confusione tra le marcature CE (Conformità Europea) e CE (Export China).

Sebbene abbiano gli stessi nomi, queste marcature hanno scopi completamente diversi e provengono da due contesti normativi che si diversificano in più aree. Le direttive comunitarie, che si limitano a stabilire i requisiti essenziali di sicurezza per poter permettere a un prodotto di circolare all'interno della Comunità Europea, richiedono che la marcatura CE sia apposta su tutti i prodotti per i quali viene espressamente richiesta (WEI, XIE, & ZHANG, 2017). La marcatura CE è un requisito di sicurezza dell'UE che indica che un prodotto ha superato determinati test e può essere venduto legalmente in tutta l'UE e nello spazio economico europeo, la marcatura CE non è un marchio di qualità o d'origine, ma è un marchio amministrativo che

⁵³ Vedi paragrafo 1.4.3

indica che i prodotti marcati possono circolare liberamente nel mercato unico dell'UE perché conformi alle leggi che regolano l'uso di tutti i prodotti nei paesi aderenti. Prima di poter essere venduti nell'UE, molti prodotti devono ottenere la marcatura CE. Il fabbricante indica con questa marcatura che un prodotto soddisfa i requisiti stabiliti dalle norme sui prodotti dell'UE. La marcatura consente al prodotto di circolare e di essere commercializzato liberamente all'interno della comunità europea indipendentemente dal luogo in cui è fabbricato. Il fabbricante deve apporre la marcatura CE e garantire che il prodotto soddisfi tutti i requisiti UE applicabili.

La conformità europea o gli standard regolatori non sono correlati alle marcature CE con la dicitura "China Export". Sfortunatamente, queste marcature possono essere fuorvianti e a volte vengono utilizzate in modo scorretto per convincere gli acquirenti che un prodotto ha la certificazione CE (Conformité Européenne).

La marcatura CE (China Export) non costituisce una garanzia, quindi non esiste alcuna certificazione ufficiale o conformità agli standard dell'UE nella sigla CE (Export from China), inoltre la sua utilizzazione non è regolamentata: le marcature CE (China Export) non sono soggette a standard specifici, a differenza della CE (Conformità Europea). Alcuni produttori o esportatori utilizzano il marchio CE (China Export) per dare l'impressione di essere conformi all'Europa, mettendo a rischio i consumatori, infine la marcatura CE (Export China) non ha alcun valore legale nell'UE e non è riconosciuta come prova di conformità (中国国际贸易促进委员会, 2023).

La differenza più notevole tra il simbolo China Export e la marcatura CE (Conformità Europea) si trova nella disposizione delle lettere. Le iniziali della marcatura CE europea sono più proporzionate e mantengono una distanza costante tra i due caratteri. La marcatura CE cinese, invece, è molto più ravvicinata e manca di spazio tra le lettere. La posizione del marchio CE sul prodotto o sulla confezione fornisce ulteriori informazioni sull'autenticità del prodotto. Il marchio CE viene solitamente visualizzato alla base del prodotto o su un'etichetta, spesso accanto alle specifiche tecniche, su oggetti piccoli. Se le dimensioni del prodotto non consentono la stampa del marchio su di esso, la certificazione può essere riportata sul manuale, sul libretto delle istruzioni o su un foglio informativo che attesti la conformità alle normative europee. Il marchio CE è generalmente visibile sulle specifiche tecniche riportate sulla scatola o sull'imballaggio dei prodotti confezionati. I clienti devono essere in grado di riconoscere e comprendere la differenza tra questi due segni. La

marcatura CE indica fiducia e sicurezza, mentre la marcatura "China Export" potrebbe non soddisfare gli stessi standard. La qualità del prodotto può fare la differenza in termini di sicurezza personale e ambientale. Per i consumatori, riconoscere e capire cosa significano queste marcature non è solo una questione di informazioni, è un passaggio fondamentale per fare scelte di acquisto sicure e consapevoli (Zambianco, 2024). Rispettare la corretta etichettatura è per i consumatori una questione di conformità legale e di conservazione della fiducia dei consumatori. Infine, ci sono state molte petizioni per proteggere i consumatori europei ma Bruxelles ha risposto che non può agire sul marchio cinese, in quanto il marchio CE non è un marchio commerciale registrato e non può essere modificato come il logo di un'azienda è invece un segno istituzionale che ha la sua forma precisa negli allegati dei regolamenti e delle direttive, come la decisione 768/2008/CE⁵⁴, che ne descrive la forma. Cambiare il marchio comporterebbe la modifica di numerosi regolamenti, che richiederebbero un processo legislativo lungo e impegnativo. Sconvolgerebbe il mercato interno: perché miliardi di prodotti sono già in circolazione con questo marchio e ci sarebbero due tipi di marcature in circolazione, creando solo confusione e non risolverebbe il problema reale che è la contraffazione del marchio (Linja-aho, 2025).

Poiché i prodotti falsificati spesso sembrano identici a quelli autentici, il consumatore medio può trovare difficile identificare i segni di frode alimentare. La frode alimentare può essere suddivisa principalmente in due categorie: le frodi sanitarie si verificano quando la salute del consumatore viene ignorata (articoli 442 e 444 del Codice penale). L'adulterazione di vino con metanolo o latte con melamina ne è un esempio comune; mentre le frodi commerciali ledono economicamente il consumatore truffato (articolo 515 del Codice penale). Si verificano quando all'interno dell'esercizio di un'attività commerciale viene fornito all'acquirente un prodotto diverso per origine, provenienza, qualità o quantità rispetto a quanto dichiarato o pattuito. Anche una piccola differenza sull'origine o la provenienza del prodotto è sufficiente per configurare questo tipo di frode. Oltre al controllo dell'etichetta, il consumatore per difendersi dovrebbe anche diffidare dei prezzi troppo bassi o sotto la media, in quanto potrebbero contenere materie prime di bassa qualità, acquistare in canali certificati, fare attenzioni ai messaggi pubblicitari con aggettivi esagerati, ad esempio

⁵⁴ La decisione n. 768/2008/CE stabilisce un quadro comune per la commercializzazione dei prodotti nell'UE, stabilendo moduli uniformi di valutazione della conformità (dalla progettazione al controllo), obblighi per operatori economici (fabbricanti, importatori, distributori) e criteri per organismi notificati. Inoltre, allinea le direttive del "Nuovo Approccio" per migliorare la sicurezza e la libera circolazione dei prodotti. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008D0768-20080709>

parole come “miracolosi” soprattutto per integratori, in quanto posso contenere farmaci non dichiarati e dosaggi non controllati. La tecnologia fornisce strumenti avanzati per monitorare e verificare l'integrità dei prodotti, rendendola essenziale nel combattere la frode alimentare. L'Intelligenza Artificiale e la blockchain sono due nuove tecnologie che stanno cambiando la tracciabilità e il controllo della qualità degli alimenti. In particolare, la blockchain consente di creare registri immutabili che registrano ogni passaggio del processo di produzione e distribuzione, garantendo la trasparenza e l'autenticità (Bonaiuto, 2021), grazie a questa tecnologia, i consumatori possono scansionare un codice QR sull'etichetta per ottenere informazioni dettagliate sull'origine del prodotto.

2.3 La vigilanza sul mercato interno e le responsabilità post-ingresso

2.3.1 Il controllo istituzionale all'ingresso in UE

Uno dei passaggi più delicati di quando un'azienda importa prodotti dall'estero è passare attraverso i controlli doganali. Questi atti non sono semplicemente formali: le autorità valutano la regolarità delle spedizioni in ingresso e ogni controllo doganale è volto a garantire il rispetto delle normative vigenti, proteggendo la sicurezza, l'economia nazionale e garantendo la corretta riscossione degli oneri doganali (Barbieri, 2025). Ogni azienda che opera nel commercio internazionale deve sapere come funziona un'ispezione doganale e quali conseguenze attendersi in caso di irregolarità. I controlli doganali alle frontiere esterne dell'UE proteggono i consumatori dalle merci pericolose, ispezionano le merci alle frontiere esterne (porti, aeroporti e valichi terrestri) per impedire l'ingresso di merci pericolose che portano rischi per la salute o sono illegali. L'unione doganale ha lavorato molto insieme ad altri paesi del mondo per armonizzare le procedure e combattere la frode. Ciò rafforza l'autorità dell'UE nel gestire un commercio globale affidabile e sicuro. L'unione doganale dell'UE è uno dei maggiori blocchi commerciali al mondo, gestendo scambi per un valore di oltre 4300 miliardi di euro, che equivale a circa il 14% del commercio globale (Erkoreka, 2021). L'Unione doganale dell'UE aiuta i consumatori garantendo scambi commerciali più rapidi e efficienti e riducendo i costi e i ritardi burocratici per le merci importate. L'uniformità delle regole in tutti gli Stati membri aiuta a mantenere i prezzi competitivi e stabili, la riduzione degli ostacoli agli scambi consente l'accesso a merci a prezzi più bassi e più economiche, nonché una maggiore concorrenza sul mercato. Il Regolamento

(UE) 2017/625 regola i controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri di primo ingresso, che sono procedure doganali progettate per controllare l'importazione nell'UE di merci soggette a restrizioni. In particolare, questi "controlli ufficiali" richiedono il rispetto di requisiti più severi rispetto alle normali procedure di importazione e, se non vengono rispettati, applicano sanzioni interdittive e pecuniarie agli operatori economici coinvolti. (杨昌举, 2020) Quando una spedizione viene selezionata per l'ispezione, i funzionari doganali possono richiedere uno dei seguenti controlli o il controllo merce: si tratta di verificare fisicamente i prodotti e il loro contenuto per assicurarsi che siano conformi alle dichiarazioni; o il controllo dei documenti dove tutta la documentazione doganale allegata alla spedizione deve essere verificata.

Dal 4 ottobre 2024 sono in vigore nuove disposizioni nazionali che modificano il regime sanzionatorio del codice doganale dell'Unione⁵⁵; le sanzioni si applicano solo per i controlli eseguiti dalla dogana, non per revisioni richieste da parte. Per oneri inferiori a quanto dichiarato, verrà effettuata una sanzione del 100% al 200% dell'importo non versato, con un minimo di 1.000€, se l'importo evaso a quanto dichiarato è inferiore al 3%, la sanzione può essere ridotta di un terzo. A condizione che tutte le informazioni siano accurate e complete, non ci sarà alcuna sanzione se gli oneri doganali versati siano maggiori rispetto a quanto dovuto, in caso contrario, ci saranno sanzioni comprese tra 150€ e 1.000€. È fondamentale sapere come funzionano i controlli doganali in Italia e quali sono i rischi in caso di irregolarità per proteggere l'azienda da sanzioni, ritardi e spese impreviste, nonché da potenziali problemi di reputazione (Erkoreka, 2021). La dogana controlla tutte le merci che entrano o escono dall'Italia utilizzando un sistema di codici e cifre specifici per catalogare e identificare ogni oggetto. Ogni tipo di oggetto è identificato da un codice di dieci cifre utilizzato dagli uffici doganali italiani (TARIC). Il TARIC, o Tariffa Integrata Comunitaria, è un database che fornisce una classificazione doganale unificata per tutte le merci che vengono scambiate tra i paesi dell'UE. È stato istituito dal Regolamento (CEE) n. 2658/87 che consente di calcolare le imposte e i dazi

⁵⁵ Dal 4 ottobre 2024 è in vigore il Decreto Legislativo n. 141/2024, che modifica la legislazione doganale italiana in conformità con il Codice Doganale dell'Unione (CDU). La riforma introduce un nuovo sistema sanzionatorio (amministrativo e penale), modifica le sanzioni per il contrabbando, rafforza i controlli ADM/GdF e semplifica le procedure. <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:decreto.legislativo:2024;141~art3-comma2>

da applicare a tutti i beni importati. Ogni TARIC indica la tariffa doganale per un tipo di merce. Il calcolo dei dazi, la determinazione della necessità di certificati speciali, la presenza di restrizioni, contingenti tariffari e altri aspetti legati al commercio estero richiedono una classificazione TARIC corretta costituita da dieci numeri. La nomenclatura combinata, nota anche come Sistema Armonizzato, è una classificazione internazionale composta da otto cifre dove le ultime due cifre indicano la sottovoce TARIC, che fornisce ulteriori informazioni e specifica la categoria della merce. Il calcolo del TARIC va in base alla merce e ai regolamenti doganali applicabili. I dazi doganali e le imposte sul valore aggiunto (IVA) che devono essere pagati al momento dell'importazione sono determinati dal codice TARIC che viene assegnato ad ogni prodotto. Questi importi possono variare a seconda della merce e della sua origine e in alcuni casi, possono anche dipendere da fattori aggiuntivi come quote, dazi antidumping, tariffe preferenziali e altre misure di politica commerciale (Laus, 2025).

Per quanto riguarda i documenti doganali richiesti, la Fattura Pro Forma è un documento essenziale che fornisce informazioni dettagliate su tutti gli articoli nel pacco da spedire, inclusi il loro valore commerciale singolo e totale, la spedizione deve anche contenere una dichiarazione di libera esportazione, che ha la funzione di dichiarare che il mittente è completamente responsabile della merce spedita e della spedizione, la dichiarazione di libera esportazione è un documento necessario per spedire merci all'estero. Assicura che le merci non siano soggette a restrizioni, norme CITES o dual-use (civile o militare). va emessa su carta intestata, firmata dal legale rappresentante e deve contenere gli estremi della fattura e della spedizione, dichiara la conformità alle normative, semplificando le procedure doganali (Access2Markets, 2025). In esso sono elencate tutte le eccezioni alle normative di esportazione che bisogna spuntare per verificare che sei a conoscenza delle limitazioni e per assicurarti di non violare le leggi, infine sia per le merci di origine comunitaria che per le merci di origine extracomunitaria. Il certificato di origine è un documento rilasciato dalla camera di commercio che consente di attestare l'origine dei beni trasportati verso paesi stranieri. Nel momento dello sdoganamento, le merci sono tenute in custodia temporanea sotto controllo doganale fino allo sdoganamento, per un periodo non più di 90 giorni. Le merci possono essere sdoganate sulla base dei documenti che sono state presentate, oppure possono essere selezionate per un controllo documentale e potrebbe essere necessario presentare ulteriori documenti prima che possano essere sdoganate, oppure le merci possono essere selezionate per un controllo fisico o documentale (Francisco, 2025).

Le autorità doganali che sdoganano un prodotto hanno lo stesso status di un prodotto dell'UE e possono circolare liberamente all'interno dell'UE e venderlo in qualsiasi mercato dell'UE. (Access2Markets, 2025)

La tariffa sulle merci importate da paesi terzi è la stessa per tutte le nazioni dell'UE, indipendentemente dalla nazione dell'UE attraverso la quale entra nel mercato.

2.3.2 Responsabilità e rischi post ingresso

L'obbligo di responsabilità dell'importatore non termina con lo sdoganamento. L'importatore deve garantire che le condizioni del prodotto dal momento dell'arrivo alla frontiera siano rispettate e che dopo il trasporto il prodotto rimanga conforme. L'importatore deve rimanere in contatto con il venditore dalla Cina ed è obbligato a registrare a chi è stato venduto il prodotto per poterlo richiamare efficacemente se necessario, bisogna che ci sia un monitoraggio attivo del mercato per gestire eventuali richiami e che ci siano dei campionamenti periodici sul prodotto immesso nel mercato (Eftimie, 2020). In caso di problema, se il prodotto non è ancora giunto al consumatore bisogna ritirarlo, se invece il prodotto è già emesso nel mercato, si deve richiamare attraverso il ministero della salute o comunicati stampa ma se il problema è una grave violazione della sicurezza alimentare l'operatore (OSA) deve ritirare o richiamare il prodotto e avvisare le autorità (ASL), che informano il sistema di allerta rapido (RASFF per alimenti, Safety Gate per beni di consumo). o informando i consumatori, sanzionando l'importatore per i danni causati. L'idoneità al consumo di un alimento deve essere garantita lungo l'intera catena produttiva, dell'alimento da molteplici procedure utilizzate che coinvolgono gli allevatori, gli addetti alla trasformazione e i rivenditori e altri operatori del sistema alimentare (Lanni, 2025). In generale queste procedure vengono denominate come buone pratiche di produzione e insieme ad un'applicazione dei principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo contribuiscono a incrementare la sicurezza nel processo di importazione di prodotti alimentari. Nonostante ciò, un alimento può essere soggetto anche da errori commessi nelle fasi successive all'importazione che riguardano direttamente il consumatore: l'acquisto, il trasporto verso casa, la conservazione la preparazione e infine la consumazione del cibo occorre quindi avere una comunicazione trasparente con il consumatore per quanto riguarda le corrette modalità di conservazione, preparazione e consumo che vengono indicate nell'etichetta presente sulla confezione. L'etichetta, come ho già ripetuto, rappresenta infatti la modalità in cui un prodotto deve essere consumato ed è necessario leggere

sempre in modo scrupoloso tutte le indicazioni riportate in essa per il consumo di qualsiasi tipo di prodotto e di alimento. Essa fornisce tutte le indicazioni e le notizie necessarie per un utilizzo sicuro nel tempo; infatti, le norme della commissione europea hanno permesso di arrivare a disporre di un'etichetta sempre più contenente di informazioni chiare e corrette in grado di non indurre in inganno i consumatori, come il QR code sui prodotti IGP. Oltre all'indicazione riportata sull'etichetta, anche che il consumatore deve adottare norme igieniche che si rivelano fondamentali per la prevenzione di malattie (De Giorgio, 2025). Un prodotto deve essere conforme alle norme europee nazionali e deve tenere conto della progettazione dell'imballaggio, delle caratteristiche tecniche e della composizione uso e manutenzione. Le autorità hanno un ruolo fondamentale per evitare i rischi post importazione da parte di paesi extra europei, le autorità di vigilanza del mercato devono eliminare o attenuare i rischi derivanti da qualsiasi prodotto immesso sul mercato (杨昌举, 2020). L'importatore deve cooperare con le autorità e a seconda delle varie richieste deve fornire informazioni specifiche sul prodotto per 10 anni e informazioni sulla tracciabilità della catena di fornitura per sei anni. In caso di incidenti causati da un prodotto bisogna informare immediatamente e fornire dati ha un sistema di tracciabilità che la commissione europea può istituire per conservare i dettagli dei prodotti che potrebbero presentare un grave rischio per la salute e la sicurezza pubblica (Lanni, 2025). È importante sapere che per ogni prodotto immesso sul mercato dell'unione europea esiste un operatore economico stabilito nell'unione che si assume la responsabilità per la sua sicurezza. Questo operatore garantisce la conformità del prodotto secondo i requisiti di vari regolamenti e ha l'obbligo di assicurarsi che corrisponda e sia conforme alla documentazione tecnica prevista dal regolamento e effettuare verifiche periodiche sulla sicurezza del prodotto tutto documentato per poi monitorare eventuali rischi associati al prodotto. Questo comporta a minimizzare il suo pericolo, dato che l'operatore deve indicare sul prodotto o sull'immagine il proprio nome, la denominazione commerciale registrata, il marchio, i dettagli per contattarlo, nonché l'indirizzo postale ed elettronico (De Luca, 2025). Questi dati verranno poi resi accessibili alle autorità garantendo la tracciabilità del prodotto lungo tutta la catena di distribuzione. Se il prodotto dovesse presentare dei rischi per la salute e la sicurezza del consumatore, è fondamentale garantire un tempestivo ed efficace riscontro. In questo caso devono intervenire senza indugi gli operatori economici e il produttore è tenuto a notificare il portale per qualsiasi incidente e descrivere le circostanze dell'evento. Gli importatori e distributori sono obbligati a comunicare con il produttore se ritengono che l'incidente sia causato dalla loro emissione e disposizione sul

mercato (De Luca, 2025). Nel caso di un richiamo per la sicurezza del prodotto, gli operatori devono assicurarsi che i consumatori abbiano ricevuto una notifica attraverso un avviso o un richiamo⁵⁶ gli operatori economici possono adottare canali appropriati garantendo la più ampia portata possibile, compresi i canali sui social media, le newsletter e i punti di vendita al dettaglio, le informazioni devono essere accessibili a persone anche con disabilità. L'avviso di richiamo deve essere disponibile nella lingua e nel paese in cui il prodotto è stato venduto e deve avere come titolo richiamo per la sicurezza del prodotto deve contenere anche un'istruzione chiara per i consumatori di smettere di utilizzare il prodotto, senza minimizzare il pericolo, anche un'indicazione per i rimedi disponibili per il consumatore come la riparazione o un'eventuale rimborso o una sostituzione, infatti tutti i consumatori se ritengono opportuno possono richiedere un rimborso del danno subito o una sostituzione (Mureden, 2022).

La Commissione Europea, mediante atti di esecuzione, stabilisce in che modo bisogna richiamare il prodotto in un formato che consenta agli operatori economici di creare facilmente l'avviso di richiamo⁵⁷. In caso di richiamo per la sicurezza del prodotto disposto da un operatore economico o da una autorità competente si ritiene che il consumatore possa ricevere un rimedio efficace, privo di costi e tempestivo. Bisogna che il consumatore abbia a scelta almeno la riparazione, la sostituzione del prodotto a stesso valore qualità o un adeguato rimborso a condizione che il rimborso sia almeno pari al prezzo pagato dal consumatore (Mureden, 2022). A supporto di questo sistema è stata istituita la rete per la sicurezza del consumatore, una piattaforma di cooperazione tra le autorità e la commissione europea che favorisce il coordinamento, la catena di produzione, lo scambio di informazioni e le iniziative comuni per diminuire minimizzare i rischi sul mercato (Maini, 2022). È sempre la Commissione Europea a svolgere il ruolo attivo per rafforzare la cooperazione tra gli Stati membri e avanzare degli strumenti tecnologici come il sistema di allarme rapido per i prodotti. Lo strumento consente la trasmissione immediata di informazioni tra le autorità competenti per quanto riguarda la condivisione tempestiva di prodotti che subiscono rappresentano una minaccia punto ogni Stato

⁵⁶ Il Regolamento (UE) 2023/988 sulla sicurezza generale dei prodotti (GPSR), in vigore dal 13 dicembre 2024, sostituisce la direttiva del 2001 e impone standard più rigorosi per la vendita di prodotti nell'UE, sia online che offline. Con particolare attenzione ai prodotti usati e pericolosi, impone obblighi severi per produttori, importatori e, in particolare, marketplace digitali <https://eur-lex.europa.eu/IT/legal-content/summary/general-product-safety-regulation-2023.html>

⁵⁷ Il Regolamento di esecuzione (UE) 2024/1435 (corretto a luglio 2024) della Commissione europea ha stabilito un modello standardizzato per gli avvisi di richiamo dei prodotti. Questo modello inizia a valere dal 13 dicembre 2024. Basato sul Regolamento (UE) 2023/988 (GPSR), questo formato garantisce che gli operatori economici comunichino i rischi in modo chiaro, uniforme e facilmente comprensibile per i consumatori https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:L_202401435.

membro ha accesso al sistema e deve assicurarsi la completezza e la correttezza. In caso di contraffazione del prodotto, che si verifica quando marchi o segni distintivi registrati vengono apposti legalmente su prodotti da aziende non autorizzate, che possono indurre in errore i consumatori su origine, provenienza e qualità della merce a livello europeo viene stabilita una pena fino a tre anni di reclusione e una multa per o di utilizzo di marchi falsificati, autorizzando il sequestro e il blocco delle merci sospette di violare tali diritti. (Eftimie, 2020) .

Capitolo 3 – l'azienda 列国志食品 e la sfida dell'export di concentrato di pomodoro verso l'UE

3.1 Il mercato globale del concentrato pomodoro e il ruolo della Cina

3.1.1 Concentrato di pomodoro: caratteristiche generali

Per comprendere completamente le dinamiche della catena di approvvigionamento dalla Cina all'Italia, è necessario partire dall'oggetto del commercio: il concentrato di pomodoro. Questo prodotto apparentemente semplice è in realtà il risultato di processi tecnologici complicati. Ha caratteristiche fisico-chimiche che lo rendono adatto sia per usi culinari che per il trasporto, la conservazione, la trasformazione e la miscelazione, come vedremo più avanti. Il pomodoro è uno dei principali raccolti dell'agroalimentare italiano e costituisce un ingrediente essenziale della tradizione culinaria del paese, la coltivazione si distingue in due principali settori: la produzione fresca e quella trasformata (Angeli, 2010). Nel presente elaborato, si esamina il comparto del pomodoro da industria, che viene lavorato e trasformato in una varietà di tipologie che differiscono nelle tecniche di lavorazione utilizzate e nei dettagli del prodotto finito. Attualmente, il consumatore può accedere a una vasta gamma di prodotti trasformati o derivati di lunga durata. Per garantirne la conservazione, vengono utilizzate diverse tecniche di trasformazione e manipolazione del prodotto originario, le produzioni derivate includono pomodori pelati, che sono i pomodori sani, maturi e ben lavati senza la buccia; concentrati, che vengono ottenuti estraendo l'acqua dai succhi di pomodoro; passate, che non sono concentrate ma sono solo triturate e pastorizzate; polpe, ottenute scottando, sbucciando e aggiungendo succo di pomodoro concentrato; vari triturati, conserve e essiccati (Angeli, 2010). Per quanto riguarda il concentrato, un'ulteriore suddivisione si pone sulla percentuale in peso della sostanza secca, al netto del sale aggiunto. Se la percentuale in peso della sostanza secca al netto del sale aggiunto è inferiore al 12%, si parla di passata, mentre se è superiore, si parla

di concentrato, lavorandolo fino a ottenere il ketchup. Le origini del concentrato di pomodoro si trovano in Emilia-Romagna, in particolare nella provincia di Parma, dove le aziende conserviere iniziarono a produrre i primi concentrati di pomodoro agli inizi del 900. L'origine di questo tipo di produzione è stata una richiesta nazionale: quella di mantenere un prodotto deperibile come il pomodoro e inalterato nel tempo, in quel tempo i pomodori maturi venivano tagliati a metà e poi messi su tavolati di legno in un luogo caldo ma ventilato, oppure appesi a festoni sul soffitto della cucina fino alla loro essiccazione (Bonaiuto, 2021). Tali sistemi antiquati sono stati modificati solo quando è stato diffuso il metodo di conservazione dei prodotti basato sul riscaldamento con acqua bollente nei contenitori.

Il concentrato di pomodoro è un ingrediente comune in molte cucine, viene utilizzato per dare colore e sapore intenso al pomodoro a una varietà di piatti come pasta, zuppe, minestrone, stufati e spezzatini o base per la preparazione di ketchup o succo di pomodoro reidratato, in base alle condizioni di produzione.

Il concentrato di pomodoro, anche chiamato estratto, viene prodotto dal succo di pomodoro riscaldato, dal quale viene successivamente sottratta una certa quantità di acqua; la produzione del concentrato di pomodoro segue quindi le stesse fasi della produzione della passata di pomodoro, ma include una fase di concentrazione e una scottatura più rapida a temperature più elevate (Aparicio & Pablo-Valenciano, 2021). Il pomodoro dopo essere stato scaricato in un canale di raccolta e trasportato alla stazione di cernita e lavaggio, viene tritato e riscaldato, poi trasformato in una passatrice e raffinatrice, dove vengono estratti il succo raffinato e gli scarti, il succo passa attraverso un evaporatore, dove raggiunge una varietà di livelli di concentrazione. I concentrati a loro volta si suddividono in: concentrato di pomodoro, semi-concentrato, doppio concentrato, triplo concentrato, sestuplo concentrato. La differenza sta nella percentuale di residuo secco netto che nel semi-concentrato è superiore al 12%, nel concentrato al 18%, nel doppio concentrato al 28%, mentre nel triplo concentrato al 36%; infine nel sestuplo concentrato è superiore al 55%, per ottenere un chilogrammo di doppio concentrato, sono necessari sei chilogrammi di pomodori freschi, mentre sono necessari sette chilogrammi di pomodoro per ottenere il triplo concentrato. (Angeli, 2010) Le proprietà nutrizionali delle conserve di pomodoro variano a seconda del contenuto di acqua e delle procedure di lavorazione utilizzate. Il pomodoro e le sue conserve sono una delle principali fonti di vitamine e sali minerali, poiché sono molto utilizzati nella cucina italiana (Costa, 2005). Questi includono carotenoidi, potassio, fosforo, zinco e selenio, tra le altre vitamine e sali minerali. Il

licopene, un potente e vitale antiossidante e antitumorale, si trova principalmente nei pomodori e nelle sue conserve.

Il grado Brix, indicato con il simbolo °Bx, è la caratteristica tecnica più significativa del concentrato. Il grado Brix misura la percentuale di solidi solubili presenti nel prodotto, principalmente zuccheri, sebbene la maggior parte dei clienti non lo sappia, questo fattore è vitale per determinare la viscosità e il sapore e in linea con altre variabili critiche come acidità, acqua libera e salinità. Il grado Brix aumenta con la concentrazione e il contenuto di acqua, la maggior parte dei concentrati commerciali internazionali, in particolare quelli importati dalla Cina, sono doppi o tripli concentrati con gradi Brix compresi tra 28 e 38. Questi alti valori garantiscono un

minor peso e volume di trasporto, il che significa meno costi logistici, maggiore stabilità microbiologica (l'acqua residua non è sufficiente per la crescita dei microbi), una conservabilità per un lungo periodo di tempo (fino a 24-36 mesi in condizioni adeguate), un ambiente osmotico favorevole alla proliferazione di microrganismi patogeni e alterativi che è causato da un alto contenuto di solidi solubili, valutati in gradi Brix (Arrighetti, 2014). Il fruttosio e altri zuccheri hanno proprietà antimicrobiche innati; quando è combinato con un ambiente osmotico sfavorevole, aiuta a prevenire la proliferazione di microrganismi nocivi, migliorando la sicurezza del prodotto, la crescita di zuccheri e altri soluti utili a ridurre la disponibilità di acqua libera, impedendo la proliferazione di muffe, batteri e lieviti indesiderati (Paoletti, 2022). Di conseguenza, i valori della scala Brix forniscono principalmente informazioni sul contenuto di zucchero nella frutta e verdura. Naturalmente, la dolcezza è influenzata dal contenuto di zucchero, che è un fattore importante nella valutazione della qualità del prodotto da parte dei consumatori. È necessario tenere presente che la dolcezza può essere superata da altri componenti del sapore, il brix è spesso associato solo alla dolcezza, ignorando il suo ruolo nel determinare la maturazione del prodotto e l'equilibrio del sapore, e i malintesi possono spesso derivare da questo fattore (Napolitano, 2019).

Infine, il licopene è responsabile della colorazione rossa intensa del frutto quando raggiunge la piena maturazione. Questo pigmento naturale appartenente alla famiglia dei carotenoidi⁵⁸ e si trova principalmente nella buccia del pomodoro, dove protegge la pianta. La ricerca scientifica

⁵⁸ Una vasta famiglia di pigmenti liposolubili chiamati carotenoidi viene prodotta da piante, alghe e microrganismi. Sono di colore giallo, arancione o rosso. Sono fondamentali per la fotosintesi e proteggono l'organismo dallo stress ossidativo. <https://www.chimica-online.it/biologia/carotenoidi.htm#:~:text=I%20carotenoidi%20vengono%20raggruppati%20in,dove%20avviene%20la%20visione%20distinta>.

ha dimostrato che ci sono notevoli differenze nel contenuto di licopene nelle varietà di pomodoro. Queste differenze significative possono influenzare le proprietà benefiche del frutto. Secondo uno studio condotto su dodici varietà di pomodori, la composizione dei composti bioattivi, incluso il licopene, può variare molto in base alle pratiche agricole, alle condizioni ambientali e ai fattori genetici, fornendo ai consumatori una varietà di benefici nutrizionali, il licopene è considerato uno degli antiossidanti più forti che la dieta possa fornire. La sua capacità di neutralizzare l'ossigeno singoletto, una delle forme più reattive di radicali liberi, è circa due volte superiore a quella del tocoferolo (vitamina E) e dieci volte superiore a quella del carotene. I suoi effetti protettivi contro lo stress ossidativo, che contribuisce a molte malattie persistenti, derivano da questa eccezionale attività antiossidante (Alda, 2009).

Come dimostrato ormai da numerosi studi, l'evoluzione e il largo consumo dei derivati del pomodoro come il concentrato, le passate e i sughi pronti sono dovuti alle proprietà nutrizionali che questi prodotti offrono alla dieta. Come abbiamo visto, la trasformazione industriale può non solo mantenere il pomodoro fuori dalla stagione, ma può anche aumentare la biodisponibilità dei suoi componenti vantaggiosi. Il concentrato di pomodoro è una forma concentrata di questi vantaggi; proprio grazie all'acqua e alla concentrazione dei solidi ridotta, un cucchiaino di concentrato contiene una quantità di licopene significativamente superiore rispetto allo stesso peso di pomodoro fresco che rende il concentrato un alimento versatile e salutare. (Alda, 2009)

Questo approfondimento sul licopene aggiunge una dimensione nutraceutica e salutistica, dimostrando che il concentrato di pomodoro non è solo un prodotto commerciale o un ingrediente culinario, ma un alimento con proprietà dimostrate che sono buone per la salute. Il fenomeno dell'elusione e della mancanza di trasparenza è ancora più grave a causa di questa consapevolezza: il cliente che acquista un prodotto "italiano" pensando di beneficiare delle qualità salutari del pomodoro di qualità potrebbe in realtà acquistare un prodotto di origine diversa senza sapere (Fiore, 2024).

3.1.2 Andamento del mercato di concentrato di pomodoro Cina-Italia

Su scala mondiale, la produzione annua di pomodori freschi ammonta a circa 180 milioni di tonnellate, di questi, circa 160 milioni di tonnellate vengono coltivati per l'industria di trasformazione, il che rende i pomodori il principale ortaggio al mondo destinato alla trasformazione (Ghezzi, 2022).

World market size of global processed tomatoes industry in value terms

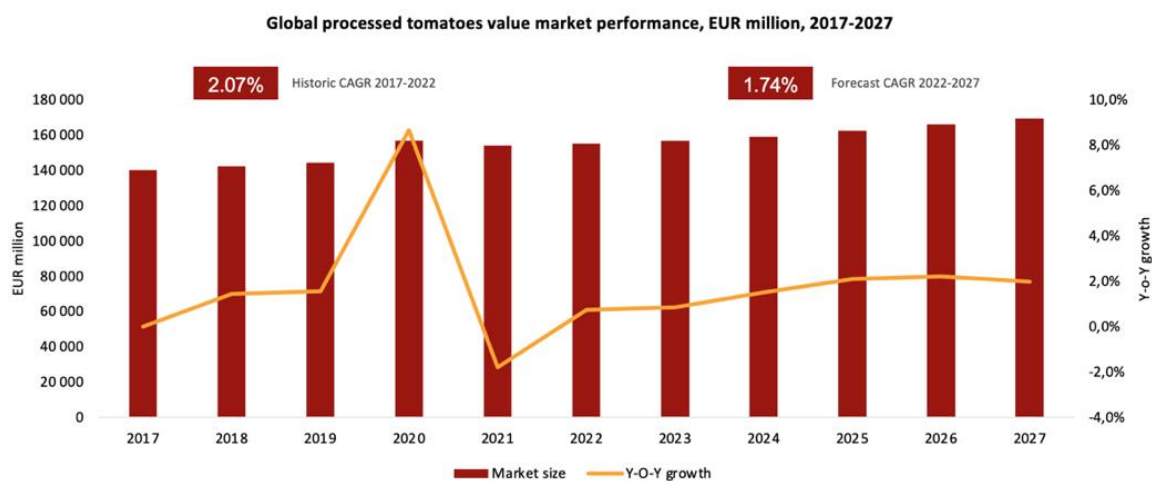


Figura 5: mercato globale del pomodoro trasformato, in termini di valore (2017-2027)

Fonte: Euromonitor international

La figura 5 mostra l'andamento del valore del mercato globale dei prodotti a base di pomodoro trasformato, come concentrato, passate e salse in milioni di euro. Include sia dati storici dal 2017 che le proiezioni di crescita fino al 2027, evidenziando inoltre il tasso di crescita annuale (Y-O-Y) e il CAGR⁵⁹ per i due periodi. Guardando il grafico, si può notare una crescita abbastanza irregolare, partendo da circa 140 miliardi di euro nel 2017 per raggiungere i 160 miliardi nel 2022. Il picco del 2020 è facilmente interpretabile come l'effetto del covid-19, quando il lockdown e l'aumento dei consumi domestici hanno alzato la domanda di prodotti a lunga conservazione per i pomodori in scatola, passate e salse. Nonostante le fluttuazioni annuali, il tasso di crescita annuo del 2,07% indica che il mercato è in una moderata espansione, le previsioni infatti indicano una fase di stabilizzazione e maturità del mercato, ma dopo il 2023

⁵⁹ Il tasso di crescita anno su anno (YoY) misura la variazione percentuale immediata rispetto all'anno precedente.). Il CAGR (Compound Annual Growth Rate) calcola invece il tasso di crescita medio annuo costante su un periodo pluriennale, ipotizzando una capitalizzazione composta.
https://it.wikipedia.org/wiki/Tasso_di_crescita

l'andamento del mercato appare più piatto e stabile rispetto al passato recente, indicando che gli analisti si aspettano una crescita graduale (Giles, 2025).

Attualmente, bisogna considerare che il settore agricolo deve affrontare sfide dovute ai conflitti che fanno aumentare i prezzi delle risorse essenziali come i fertilizzanti e i pesticidi, questa situazione incide sui costi di produzione dei pomodori trasformati, con un potenziale aumento dei prezzi per i consumatori. Gli sforzi per esplorare rotte commerciali alternative mirano a stabilizzare le forniture per le industrie di trasformazione del pomodoro. I governi stanno anche valutando azioni volte a salvaguardare la sicurezza alimentare globale, sottolineando l'importanza di forniture stabili per la trasformazione dei pomodori e altri prodotti agricoli essenziali (Aparicio & Pablo-Valenciano, 2021).

In media ogni anno vengono lavorate 40 milioni di tonnellate di pomodori in fabbriche appartenenti alle più grandi etichette dell'industria alimentare mondiale. Le principali regioni di produzione dei pomodori destinati alla trasformazione si trovano nelle zone con un clima temperato, in prossimità del 40° parallelo Nord e Sud, tuttavia, la maggior parte di questa produzione si concentra nell'emisfero settentrionale, dove in media il 90% del raccolto mondiale viene lavorato e trasformato tra i mesi di luglio e dicembre, il restante 10% viene elaborato nell'emisfero australe tra gennaio e giugno (Aparicio & Pablo-Valenciano, 2021). Il Brasile rappresenta un'eccezione, essendo l'unico paese dell'emisfero meridionale a trattare più di un milione di tonnellate all'anno contemporaneamente all'emisfero settentrionale. Per quanto riguarda il commercio, i volumi e il valore degli scambi, il settore della trasformazione del pomodoro si posiziona tra i principali attori dell'industria alimentare mondiale. Durante la campagna agricola 2024/2025, i principali paesi produttori e di scambio hanno esportato circa 7,6 milioni di tonnellate di prodotti finiti appartenenti alle principali categorie di pomodori: concentrato di pomodoro (3,9 milioni di tonnellate), pomodori in scatola (interi o a pezzi, pelati o non pelati - 2 milioni di tonnellate) e salse di pomodoro e ketchup (1,7 milioni di tonnellate). Nel periodo da maggio 2024 ad aprile 2025, il commercio globale dei prodotti a base di pomodoro ha registrato un moderato aumento in termini di volume, ma una notevole contrazione in termini di valore rispetto ai livelli record di 2023. Il principale prodotto a base di pomodoro è il concentrato, sia in termini di quantità prodotta che di valore commerciale. Dei 10 miliardi di euro generati dal commercio globale dei prodotti a base di pomodoro, le esportazioni internazionali di concentrato hanno generato oltre 4 miliardi di dollari nel 2024/2025 (Maison de l'Agriculture, 2026).

Più nello specifico, dopo aver compreso il valore del mercato mondiale di pomodoro da industria, in questo elaborato quello che interessa maggiormente è la relazione tra Cina e Italia.

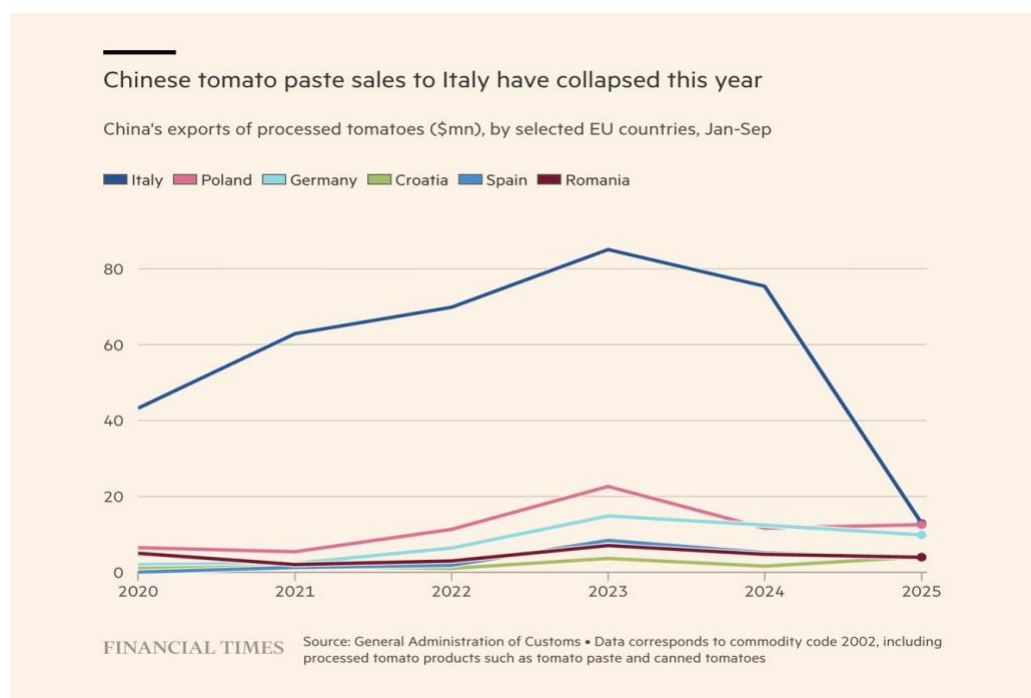


Figura 6: export concentrato di pomodoro cinese 2020-2025

Fonte: amministrazione generale delle dogane

Come dimostrato nel grafico sovrastante, dal 2024 al 2025 l'import di concentrato di pomodoro cinese in Italia è crollato del 76%, passando da un valore di 75 milioni di euro a meno di 13 milioni.

Il tema del pomodoro cinese esportato in Italia è discusso da anni e questo calo è un punto a favore per la credibilità dell'industria di trasformazione in Italia (Marzioletti, 2025). Oggi, l'Italia rappresenta il 14,4% della produzione mondiale e il 53,8% del trasformato europeo, confermandosi saldamente il primo paese produttore ed esportatore di derivati di pomodoro destinati al consumatore finale; il 2025 si è concluso con una produzione di circa 5,8 milioni di tonnellate, con un aumento rispetto al 2024 ma comunque inferiore al programmato, con questi risultati, l'Italia si classifica al secondo posto tra i principali produttori mondiali nel 2025, dietro agli Stati Uniti, che si classificano al primo posto con una produzione di poco inferiore ai 10 milioni di tonnellate in California ⁶⁰ (-0,2%); la Cina, dove il raccolto è diminuito significativamente (-51,2%), perde il primato e si classifica al terzo posto con una produzione

⁶⁰ La produzione si concentra nella Central Valley, dove sono previsti 200.000–205.000 acri, o 81.000–83.000 ettari, per il 2025. Questo è un calo dai 228.000 acri del 2024 (Marzioletti, 2025).

di poco più di 5 milioni di tonnellate. Il rallentamento è il risultato di una pressione crescente sull'origine e sulla trasparenza delle materie prime importate; infatti, la preoccupazione per il concentrato cinese è cresciuta a causa delle campagne di informazioni contro le etichette, che alcune imprese hanno ritenuto fuorvianti, e della campagna di Coldiretti. A queste tensioni interne si aggiunge la questione internazionale dello Xinjiang. Lo Xinjiang è un luogo di produzione e da anni è stato oggetto di accuse di sfruttamento e lavoro forzato. L'insieme di questi fattori ha gradualmente danneggiato la fiducia del business (李伯安, 2026).

La crescita economica e l'aumento del fabbisogno energetico hanno costretto la Cina a cercare nuovi corridoi economici per garantire l'approvvigionamento di materie prime. Lo Xinjiang, una regione autonoma situata nella parte nord-occidentale della Cina, offre al paese una vera e propria strada verso l'Occidente e funge da corridoio tra l'Oriente e l'Occidente per il trasporto di concentrato di pomodoro.



Figura 6: rotta Xinjiang – Italia

Fonte: BBC news

Ogni mese, decine di migliaia di tonnellate di concentrato di pomodoro arrivano in Italia dalla regione cinese dello Xinjiang, il trasporto comprende un mezzo per trasportare merci su rotaia e su mare attraverso una rete di ferrovie, navi cargo e terminal portuali con partecipazioni

significative o, spesso, completamente di proprietà cinese, attraverso l'Asia centrale, il Caucaso e il porto del Pireo in Grecia, che è controllato per il 64% dalla compagnia di stato cinese Cosco (大纪元, 2026).

I pomodori entrano in alcune delle più importanti aziende conserviere in fusti da diversi chili e vengono distribuiti in tutto il mondo sotto forma di tubetti o barattoli pronti per essere consumati, con molte probabilità un concentrato di pomodoro su cinque disponibile sul mercato mondiale viene dalla regione del Xinjiang, ormai diventata uno dei maggiori produttori ed esportatori al mondo del prodotto. L'industria del concentrato di pomodoro dello Xinjiang è molto redditizia: oltre il 90% dei prodotti a base di pomodoro della regione vengono acquistati all'estero, in particolare in Italia, Russia, Africa e Medio Oriente. Questo è possibile in parte dal sistema repressivo che il governo di Pechino applica nei confronti della minoranza etnica degli uiguri, tuttavia, una volta che gli stabilimenti italiani sono stati "puliti", la connessione con lo Xinjiang scompare e il cliente non è quasi mai a conoscenza di questo (Jochem, 2024). Sebbene ci siano solo dodici produttori cinesi che esportano regolarmente in Italia, un nome spicca per frequenza e importanza: Cofco Tunhe⁶¹ è la divisione di coltivazione vegetale del colosso agroalimentare cinese sotto controllo statale Cofco Tunhe produce circa 300 mila tonnellate di concentrato di pomodoro all'anno nella sua sede di Urumqi, la capitale dello Xinjiang. I frutti vengono coltivati in terreni che ricoprono l'80% di tutto il territorio prima di essere trasformati in 15 stabilimenti produttivi, e attraverso l'analisi di documenti doganali e sanitari, si è scoperto che il gruppo Petti, storico nome dell'industria delle conserve italiane, ha importato circa il 57% del concentrato di pomodoro cinese arrivato in Italia nei primi sei mesi del 2021 e Cofco Tunhe è uno dei numerosi fornitori di Petti con sede nello Xinjiang (百科, 2022).

Da almeno dieci anni, il problema del pomodoro cinese esportato in Italia è un tema ricorrente: da quando lo Xinjiang è diventata un colosso produttivo sotto l'egida dei coltivatori italiani, passando da 4,8 milioni di tonnellate a circa 11 milioni di tonnellate in pochi anni.

Il crollo delle importazioni di concentrato di pomodoro cinese in Italia è dovuto da diverse ragioni che approfondiremo nei capitoli seguenti, ma la denuncia da parte di varie aziende

⁶¹ COFCO Tunhe (ora nota come COFCO Sugar) 中粮屯河 è uno dei principali colossi controllati del gruppo statale cinese COFCO, specializzata nella produzione e lavorazione di zucchero e derivati del pomodoro (concentrati). È uno dei maggiori fornitori globali di pasta di pomodoro. <https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%AF%E6%B2%B3/1822403>

italiane come Mutti o Coldiretti sullo sfruttamento delle minoranze degli uiguri⁶² nello Xinjiang sono state il motore principale (Marzialetti, 2025). I dati delle Nazioni Unite indicano che circa un milione di loro sarebbero stati internati in "campi di rieducazione", dove sarebbero stati sottoposti a un indottrinamento forzato, negli ultimi anni gli allarmi sulle violazioni dei diritti umani nei campi dello Xinjiang sono diventati sempre di più tanto che nel 2022 gli Stati Uniti hanno vietato l'importazione di qualsiasi prodotto derivato dal pomodoro che abbia qualsiasi relazione con la Regione Autonoma e questo ha influenzato anche l'Italia nel 2025 (林妍, 2025)

3.1.3 Confronto qualitativo tra il prodotto cinese e quello mediterraneo

L'Italia offre alcune delle varietà di pomodoro più pregiate e saporite grazie al suo clima variegato e alla sua ricca tradizione agricola, i pomodori sono un simbolo della cucina mediterranea e sono apprezzati per il loro sapore unico e per il fatto che possono essere preparati in diversi modi. L'Italia è un leader globale grazie ai numeri significativi e alle dinamiche economiche che evidenziano l'importanza di questo settore, oggi costituisce un pilastro dell'economia agroalimentare del paese e un'eccellenza globale. L'Italia ha i mezzi per rafforzare la propria posizione con una strategia che combina qualità, sostenibilità e promozione sui mercati internazionali (Costa, 2005). Con una superficie di più di 24 mila ettari coltivabili, il pomodoro da mensa è una coltura importante nel mezzogiorno e costituisce circa l'85% delle aree di coltivazione a pieno campo e circa due terzi delle aree protette. La produzione annua è di circa un milione di tonnellate, con il 70% della coltivazione in pieno campo e il 30% in serra, dobbiamo sempre ricordare che il nostro è un paese che si sviluppa molto in lunghezza e ha diversi piani altitudinali, per cui noi possiamo avere questa fortuna di avere pomodoro dodici mesi all'anno, utilizzando un po' il clima e anche degli apprestamenti protettivi come le serre che usano il riscaldamento solo in caso di emergenza. Con il 45% della superficie dedicata alla produzione, la Sicilia è la più produttiva, seguita dalla Calabria, della Campania e della Puglia. Solo il Lazio, nel centro Italia, mantiene una notevole specializzazione, in particolare nella serra (Luigi Frusciante, 2021).

Le varietà di pomodoro italiani sono una parte importante della cultura culinaria della nazione. Ogni varietà di pomodoro porta con sé le caratteristiche del luogo in cui è coltivato, fornendo

⁶² Gli uiguri, pronunciati in cinese come 维吾尔, Wéiwú'ěr, sono una popolazione turcofona di religione islamica che vive insieme ai cinesi Han nel nord-ovest della Cina, in particolare nella regione autonoma dello Xinjiang. La maggioranza relativa della popolazione della regione è uigura (46%).
<https://it.wikipedia.org/wiki/Uiguri>

una varietà di sapori e consistenze che arricchiscono le ricette tradizionali italiane. I pomodori italiani sono un ingrediente indispensabile che esalta la cucina mediterranea in tutto il suo splendore, che si tratti di una semplice insalata caprese, di una salsa ricca per la pasta o di una pizza napoletana. Per cercarne alcuni, tra i più famosi il San Marzano è un tipo di pomodoro originario della regione Campania che è considerato il re dei pomodori per la salsa, con circa 300.000 tonnellate prodotte all'anno, che rappresentano il 10% della produzione nazionale, è il pomodoro da salsa più pregiato (Angeli, 2010). Ha una forma allungata, una polpa carnosa e pochi semi, con un sapore dolce e poco acido, ideale per la pizza napoletana e è perfetto per passate e conserve. Il Pomodoro Piennolo del Vesuvio è un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) che viene coltivato sulle pendici del Vesuvio. Questi piccoli pomodori a grappolo hanno una polpa compatta e dolce e una buccia spessa. Sono stati conservati in modo tradizionale sotto forma di grappoli appesi, da cui il termine "piennolo"⁶³, ideale come contorno e per sughi veloci.

Grazie alla produzione in serra in Italia e all'export estero, oggi molte di queste varietà sono accessibili durante tutto l'anno, tuttavia, scegliere pomodori di stagione significa ottenere pomodori freschi, saporiti e ricchi di nutrienti. In effetti, un prodotto di stagione ha un gusto più forte e genuino, poiché è maturato naturalmente sotto il sole, inoltre, è più ricco di vitamine e nutrienti e la sua produzione richiede meno risorse energetiche e idriche, il che significa che ha un minor impatto sull'ambiente. Per coltivare il pomodoro, è necessario un terreno ben drenato e fertile con un pH leggermente acido, per ottenere frutti succosi e saporiti, è essenziale un'irrigazione regolare, in particolare durante i periodi di fioritura e fruttificazione. Il pomodoro ha bisogno di una buona esposizione al sole per la fotosintesi e la maturazione dei frutti. L'obiettivo comune è sempre quello di ottenere un prodotto di alta qualità, anche se le tecniche di coltivazione variano da coltivatore a coltivatore (Costa, 2005).

In particolare, l'Italia ha una grande tradizione che l'ha portata ad essere leader mondiale nella produzione di derivati, la produzione di conserva di concentrato di pomodoro su scala semi-industriale nacque nelle aree in cui la coltivazione del pomodoro era più estensiva, come lungo la costa ligure, in Emilia-Romagna (vicino a Piacenza e Parma) e in Campania (vicino a Salerno e Napoli). I pomodori venivano solitamente essiccati e poi ridotti a pasta nelle campagne in cui

⁶³ In napoletano, "piennolo" significa "pendolo" e si riferisce alla tradizionale tecnica di conservazione a grappolo, in cui i pomodorini vengono intrecciati su spaghi di canapa e appesi a ganci (Angeli, 2010).

venivano raccolti, ma a quel tempo solo due artigiani della cittadina toscana di Castelfiorentino erano riusciti a produrre un prodotto che i giudici avevano apprezzato. Il pomodoro era "condensato in sfoglie sottili traslucide e di bel colore e di grato sapore". Dieci anni più tardi, il sindaco di Miglianico (Abruzzo) ha affidato la conserva locale a una commissione parlamentare d'indagine sulla produzione industriale e nel 1879, un agronomo e medico originario di Abruzzo ha addirittura scritto un trattato sulla preparazione della conserva di pomodoro (Ghezzi, 2022).

Esistevano altre tecniche di conservazione: un modo per conservare i pomodori è mettendoli in salamoia⁶⁴, come suggerisce il libro di cucina molto apprezzato del napoletano Cavalcanti. Anche se l'acidità dei pomodori rendeva più facile conservarli rispetto a molti altri tipi di frutta e verdura, ci sarebbero voluti altri cento anni prima che l'inscatolamento dei pomodori interi diventasse una consuetudine tecnica (Angeli, 2010).

Già dal 1867 in occasione della Grande Esposizione Universale di Parigi⁶⁵, Francesco Cirio, presenta ufficialmente il metodo di conservazione in barattoli di banda stagnata, ancor oggi impiegati come contenitori dei derivati di pomodoro. Durante l'esposizione del 1911 Mutti riceve il "Diploma di Medaglia d'Oro" di 1° grado per il suo estratto di pomodoro, dopo pochi anni nel 1922 inizia la produzione del doppio concentrato e nel 1938 quella del triplo concentrato. Una nuova rivoluzione si realizza nel 1951 quando l'azienda Mutti introduce il concentrato in tubetto di alluminio. Tra il 1905 e il 1929, da Milano a Siracusa, la pasta di pomodoro veniva prodotta in tutta Italia, le esportazioni di conserve di pomodoro concentrate ed estratte dall'Italia crebbero in modo costante in 25 anni. In realtà, il volume è aumentato di tredici volte, passando da 10.408 tonnellate nel 1905 a 136.711 tonnellate nel 1929. Il paese che importava più conserva di pomodoro italiani era anche quella che accoglieva più immigrati italiani: parliamo degli Stati Uniti che da soli consumarono quasi la metà delle esportazioni italiane dal 1905 al 1929 (46,5 percento). Gli italiani del Sud ne consumarono meno di un decimo (8,4%) in Argentina, dove erano meno numerosi degli italiani del Nord. Infine, con il marchio De Rica, negli Anni '60, la pubblicità ed il marketing trovano spazio nel mondo del

⁶⁴ Luigi (2021) sottolinea come il metodo di conservazione noto come salamoia utilizza una soluzione di acqua e sale (generalmente 50 a 100 grammi di sale per litro) per disidratare i cibi tramite osmosi, impedendone la degradazione. Spesso aromatizzato con erbe e lasciato raffreddare prima dell'uso, è ottimo per olive, verdure (come cetrioli e zucchine).

⁶⁵ L'Esposizione Universale di Parigi del 1867, che si è aperta l'8 aprile sul Champ de Mars, era la seconda più grande manifestazione internazionale della Francia e si concentrava sul progresso industriale, dell'arte e della tecnologia <https://www.craf-fvg.it/fotografie/esposizione-universale-parigi-1867>.

pomodoro da industria e grazie ad un accordo con la Warner Bros i prodotti De Rica si inserirono nel popolare programma televisivo “Il Carosello”⁶⁶ (Luigi Frusciante, 2021).

Se per il pomodoro italiano si può ottenere una vastità di fonti che riguardano storia, qualità e varietà, non si può dire lo stesso per la Cina. Il nome stesso “pomodoro”, che in cinese si può dire sia 番茄 che significa “melanzana straniera” oppure 西红柿 cachi occidentali" (西=ovest, 红=rosso, 柿=cachi) rivela le sue origini d'oltreoceano (刘依昌, 2025). Nell'antica Cina, le nazioni occidentali erano spesso considerate “terre barbariche” e alle piante trapiantate da questi regni stranieri venivano dati nomi con il prefisso ‘barbaro’. Appartenendo alla famiglia delle solanacee, divenne così noto come “pomodoro barbaro”. Inoltre, i pomodori diventano rossi quando sono maturi e assomigliano ai cachi nella forma, anch'essi introdotti dall'Occidente. Originario del Sud America, il suo colore vivace suscitò sospetti tra la popolazione locale, che lo definì “frutto della volpe” o pesca del lupo, riservandolo esclusivamente a scopi ornamentali e non osando assaggiarlo. La diffusione del pomodoro iniziò nel 1523, inizialmente proveniva dal Messico alla Spagna e al Portogallo. La sua diffusione su larga scala iniziò nel 1575 dove raggiunsero le Filippine, diffondendosi successivamente in altre nazioni asiatiche. Durante la metà-fine della dinastia Ming⁶⁷, i pomodori furono introdotti in Cina attraverso la Via della Seta dai missionari europei. Inizialmente coltivati esclusivamente come piante ornamentali per il loro colore vivace, il loro valore alimentare rimase sconosciuto fino alla fine della dinastia Qing⁶⁸ (刘依昌, 2025). Dopo aver sperimentato segretamente la coltivazione del pomodoro con grande successo, iniziarono a valutare la possibilità di introdurlo nelle città di seconda e terza fascia. La domanda fondamentale rimaneva: come preparare i pomodori in modo gustoso? Come integrare i piatti a base di pomodoro nella tradizione culinaria cinese? In questo contesto nacque il piatto iconico delle uova strapazzate con pomodoro. Da questo momento in poi, i pomodori si sono affermati saldamente sulle tavole cinesi, dando il via a una vera e propria espansione culinaria.

Infine, Il pomodoro è un esempio perfetto di come un singolo prodotto possa avere significati e funzioni completamente diversi in due culture totalmente diverse come quella cinese e italiana.

⁶⁶ Dal 3 febbraio 1957 al 1° gennaio 1977, il Carosello è stato un programma pubblicitario rivoluzionario trasmesso dalla Rai. Ogni sera alle 20:50 veniva trasmesso un cortometraggio di circa 2 minuti e 15 secondi, composto da sketch comici, musicali o cartoni animati, seguito da 30 secondi di pubblicità (Angeli, 2010).

⁶⁷ I Ming furono la penultima dinastia imperiale nella storia cinese. Essa governò la Cina per circa trecento anni, dalla seconda metà del XIV alla metà del XVII secolo https://it.wikipedia.org/wiki/Dinastia_Ming

⁶⁸ L'abdicazione dell'imperatore bambino Puyi il 12 febbraio 1912 segna ufficialmente la fine della dinastia Qing, l'ultima dinastia imperiale cinese (1644-1912) https://it.wikipedia.org/wiki/Dinastia_Qing.

Il pomodoro italiano è il risultato di una selezione varietale millenaria orientata alla tipicità sul piano qualitativo. Molte varietà autoctone, come San Marzano, Cuore di Bue e Pachino, sono coltivate in aree limitate e per questo vengono applicate disciplinari DOP che associano il prodotto a terreni collinari o vulcanici.

Invece, il pomodoro cinese industriale viene scelto principalmente per la sua resa, la sua resistenza al trasporto e il suo contenuto di solidi solubili. Le varietà sono rare e standardizzate e vengono coltivate in grandi regioni come lo Xinjiang per ragioni economiche. La distanza è altrettanto profonda quando si tratta degli usi culinari, il pomodoro è importante in Italia nelle sue forme naturali come pelati, passate e sughi lunghi, mentre in Cina il piatto simbolo è il 番茄炒蛋, che è considerato il "piatto nazionale" per eccellenza e la prima pietanza che molte persone imparano a cucinare. Tuttavia, ci sono molteplici utilizzi: zuppa di pomodoro e uova, manzo stufato e melanzane al pomodoro. Il movimento "番茄+" negli ultimi anni ha portato il pomodoro in nuove forme: hotpot al pomodoro (reso da catene celebri come Haidilao), noodles pronti al sapore di pomodoro e piatti distintivi delle catene di ristoranti (刘依昌, 2025).

3.2 L'azienda 列国志食品 e la scelta della fornitura anonima di concentrato di pomodoro

3.2.1 Introduzione dell'azienda

Il presente capitolo e l'idea di questo elaborato nasce da un'esperienza diretta di tirocinio che ho svolto durante i mesi estivi del 2025. Durante questa esperienza sul campo ho iniziato a domandarmi sulle dinamiche che regolano il commercio del concentrato di pomodoro tra Cina e Italia, e più nello specifico il funzionamento del mercato europeo dei prodotti trasformati.

Kunming Lieguozhi Technology Co., Ltd. In cinese 昆明列国志科技有限公司 sito web (<https://www.legosi.cn/>) è stata fondata l'11 giugno 2021, con sede legale la capitale dello Yunnan, Kunming. Il suo rappresentante legale è Zhuo Kangsheng, che in italiano si presenta a nome Mario Zhuo, l'aspirazione e la passione per il suo lavoro deriva dalle molteplici visite in Italia, dove più di venti anni fa ha iniziato ad appassionarsi della cucina tradizionale italiana. A inizio della sua carriera ha lavorato a contatto con l'azienda New Foods spa con sede a Bussolengo in provincia di Verona, a quel tempo era un'azienda tra le più importanti nel settore dell'alimentare, specializzata nella produzione di prodotti disidratati e semilavorati, trattando

prodotti ricavati da materie prime per produrre condimenti-insaporiti, Mario lavorava come mediatore commerciale per varie aziende cinesi e provvedeva alla fornitura di funghi secchi, dato che lo Yunnan è la patria di diversi tipi di funghi ideali ⁶⁹per risotti e a partire dal 2000 ha iniziato a viaggiare in Italia per comprendere sia come funziona il mercato import export del settore alimentare sia come poter vendere in Italia prodotti facilmente reperibili e a basso costo in Cina.

Dal 2009, l'azienda italiana ha subito gravi ripercussioni dovuti dalla crisi del 2008, quindi Mario ha dovuto cercare di capire quali prodotti potevano avere più stabilità nel mercato per continuare il suo business con l'Italia, da questo momento ha iniziato con la lavorazione dei pomodori per la grande distribuzione. In seguito, dato che il business era sempre più in crescita così come la domanda di concentrato di pomodoro, Mario ha deciso di fondare la propria azienda e produrre nuovi prodotti come pesto e hummus per il mercato interno. Ad oggi, la gamma di prodotti comprende una selezione completa di pesti, sughi per pasta, creme spalmabili, e generi alimentari di base occidentale per la cucina casalinga, la ristorazione e la produzione industriale, tutti di qualità pari a quella dei prodotti importati. Con 200 dipendenti e un gruppo di 15 addetti al controllo qualità, il fatturato annuo è di 12 milioni di dollari con una vasta esperienza nell'esportazione verso Russia, paesi europei, Stati Uniti, paesi del Sud-Est asiatico (Thailandia, Malesia, Filippine, ecc.). Con lo sviluppo delle esigenze di merci al fine di garantire una migliore qualità dei prodotti, hanno anche aggiornato l'impianto e costruito alcuni nuovi laboratori, attualmente, la fabbrica copre un'area di 25 MU ⁷⁰(circa 16 mila metri quadri) ed è stata dotata di molte attrezzature avanzate come metal detector, selezionatore di colori, separatore magnetico e macchina a raggi X per soddisfare i requisiti di alta qualità dei clienti. Il processo riguarda la trasformazione di materie prime agricole in ingredienti alimentari di alta qualità grazie a moderni processi di lavorazione hi-tech. Dal processo delle materie prime alla fine della linea di confezionamento dei prodotti finiti, i macchinari professionali, insieme ai punti critici di controllo (CCP) come il metal detector e la macchina a raggi X, ecc.,

⁶⁹ L'articolo di CCTV 央视新闻客户端 cita più di 900 varietà, descrivendo come il tempo umido e l'altitudine permettono alla regione di avere il 90% del commercio dei funghi in tutta la Cina. L'articolo al seguente link:

https://m.thecover.cn/news_details.html?eid=16zxutPJ87mH90qSdq8Jkw==×tamp=1782211980484

⁷⁰ mu (亩) · 1 metro quadrato è uguale a 0.0015 mu 亩 https://www.gowebtool.com/unit-conversion/area/convert.php?from=shiMu&to=square_kilometer&language=it

contribuiscono a sostenere l'obiettivo: garantire che tutti gli ingredienti siano puliti, sicuri, sani e nutrienti.

Nell'attuale azienda lavora un gruppo di persone specializzate del mercato estero e interessate alla cucina mediterranea, il cui obiettivo è quello di introdurre alla Cina una gamma di salse che incarnano i sapori mediterranei per eccellenza, con in testa il pesto. Oltre al pesto, la collezione comprende salsa di pomodori secchi, salsa di formaggio bianco, salsa di peperoni rossi arrostiti, salsa di verdure miste arrostiti e salsa di pomodorini e basilico, alcuni per l'esportazione e alcuni per il mercato interno. Il principale target di riferimento per l'azienda cinese è la ristorazione, in quanto sia nello Yunnan ma anche in tutta la Cina sono sempre più presenti i ristoranti con cucina mediterranea (刘潘, 2025)⁷¹, l'azienda è capace di fornire grandi quantità di pesto usati come ingrediente per pizza o anche zuppe, infatti questo tipo di preparazione con il pesto sta diventando sempre più importante e diffusa in Cina, anche internet ha permesso alle persone di diventare sempre più consapevoli e curiose dei gusti italiani e della tradizione tipica per provare nuove ricette e ampliare la propria coscienza.

La vendita all'ingrosso di concentrato di pomodoro ha permesso all'azienda di espandersi, in quanto i volumi di esportazione sono sempre stati costanti se non in aumento, permettendo di poter lanciare prodotti originali come hummus, pomodori secchi e salse in un mercato non ancora stabile. I nuovi prodotti sono disponibili online su piattaforme come taobao⁷², e ancora adesso non ci sono grandi competitori.

L'ambito di attività comprende: vendita all'ingrosso, vendita di prodotti alimentari su internet; produzione alimentare (le operazioni soggette all'approvazione delle autorità competenti devono essere condotte solo dopo aver ottenuto tale approvazione; le attività commerciali specifiche sono regolate dai documenti di approvazione o dai permessi pertinenti). Attività commerciali generali: servizi di dati Internet; vendita di prodotti alimentari online (limitata ai prodotti alimentari preconfezionati); importazione ed esportazione di prodotti alimentari; produzione, vendita, trasformazione, trasporto, stoccaggio e altri servizi correlati per i prodotti agricoli (ad eccezione degli articoli soggetti ad approvazione come richiesto dalla legge, le

⁷¹ Secondo l'articolo 华经情报网(www.huaon.com) la presenza di ristoranti stranieri è aumentata del 75% dagli inizi degli anni 2000 al 2025

⁷² Taobao, fondato da Alibaba nel 2003 e spesso definito "l'Amazon cinese" per la sua vasta gamma di prodotti a prezzi competitivi, è il principale marketplace C2C (consumer-to-consumer) cinese. Offre prodotti elettronici e abbigliamento, fungendo principalmente da piattaforma per piccoli venditori <https://www.taobao.com/>.

attività commerciali possono essere svolte in modo indipendente in conformità con la licenza commerciale).

3.2.2 Il dilemma del posizionamento

Nel momento della fondazione dell'azienda 列国志食品, l'azienda si è trovata di fronte a due modi opposti di ingresso al mercato.

Da un lato una strada orientata alla qualità certificata con un buon riconoscimento del marchio, dall'altra la scelta di sfruttare la filiera esistente come fornitore anonimo di commodity⁷³.

La prima opzione avrebbe richiesto all'azienda un grosso investimento in termini di certificazioni di sicurezza alimentare riconosciuta a livello internazionale in particolare come abbiamo visto nel capitolo precedente si deve porre attenzione a quelle procedure richieste dalla grande distribuzione europea, l'azienda cinese deve informarsi su tutte le regolamentazioni europee in ambito di sicurezza alimentare di tutte le procedure di esportazione con eventuali obblighi e barriere in ingresso (留意邦, 2022). Oltre alle certificazioni, l'azienda deve rispettare l'intera filiera produttiva per adeguarsi ai rigorosi standard europei sui residui di pesticidi, investire in sistemi di tracciabilità avanzati, sviluppare una strategia di marchio trasparente che valorizza l'origine cinese come elemento di qualità, non come un difetto. Purtroppo, come abbiamo visto anche nel capitolo precedente, entrare nel mercato europeo sta diventando per la Cina sempre più complesso, e anche se meno ostile degli Stati Uniti, l'Europa sta mettendo dei dazi o delle barriere per proteggersi contro il crescente mercato cinese che sta diventando una minaccia per le aziende europee (Baffes & Nagle, 2022). Se un'azienda volesse vendere nel mercato europeo i suoi prodotti alimentari, il primo passo non sarebbe quello di produrre ma di verificare se il prodotto finito può legalmente entrare in Europa. Ad esempio, per i prodotti di origine animale come carne e pesce, la Cina deve ottenere l'autorizzazione all'esportazione per quella categoria e ogni stabilimento deve essere approvato dalle autorità cinesi e inserito nella lista europea pubblicata dalla commissione europea. Se il prodotto invece non è di origine animale non bisogna inserire il prodotto in nessuna lista ma bisogna controllare quali documenti servono e come ottenerli. Conseguentemente, l'azienda deve garantire che il prodotto rispetti l'intero corpus normativo europeo. I punti più critici sono i pesticidi, dato che in Cina hanno

⁷³ Ogni tipo di merce o materia prima tangibile, facilmente immagazzinabile e conservabile nel tempo. Il termine deriva dal francese "commodité", che significa "ottenibile comodamente" (Baffes & Nagle, 2022).

livelli diversi rispetto all'Europa, i contaminanti come le tossine metalli pesanti micotossine che devono rientrare nei limiti europei e gli additivi possono essere solo quelli autorizzati dall'elenco europeo Reg. 1333/2008 e gli imballaggi devono essere conformi al Reg. 1333/2008. Per poi accedere alla grande distribuzione organizzata ci sono certificazioni volontarie ma di fatto obbligatorie che l'azienda deve ottenere, queste certificazioni variano a seconda del paese, ad esempio, in Francia in Germania e in Italia è richiesta la IFS food mentre in Gran Bretagna la BRC (Gianni, 2024). Lo standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di aiutare i fornitori di alimenti a marchio GDO a essere scelti in modo efficace sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti legali. Lo standard IFS Food esamina i prodotti e i processi di produzione per valutare la capacità di un produttore alimentare di produrre prodotti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti di legge e alle specifiche del cliente, aiuta le aziende a soddisfare le richieste di trasparenza e rintracciabilità del mercato e contribuisce a migliorare l'integrità e l'efficacia. Gli auditor IFS qualificati che operano per enti di certificazione indipendenti e accreditati conducono gli audit. Se l'azienda avesse voluto esportare prodotti biologici, la certificazione biologica sarebbe stata fornita secondo il Reg. UE 2018/848, che include controlli aggiuntivi. L'UE impone campionature al 20% per le esportazioni biologiche di alcuni prodotti, come tè, semi di zucca, zenzero e arachidi. (WEI, XIE, & ZHANG, 2017).

Nei confronti dei paesi non comunitari l'Europa ha stipulato accordi di equivalenza in modo che possano esserci scambi commerciali di prodotti biologici certificati da e verso paesi extraeuropei. Attualmente però il biologico in equivalenza con l'unione europea non prevede accordi con la Cina, e per adesso l'importazione di prodotti biologici nell'Europa è possibile solo se l'operatore esportatore è certificato da un organismo di certificazione riconosciuto equivalente dalla Unione europea per la specifica categoria di prodotti (Francisco, 2025). L'allegato IV del Regolamento (CE) n. 1235/2008⁷⁴ elenca i soggetti e le autorità di controllo riconosciuti per l'equivalenza ai fini dell'importazione di prodotti biologici dai paesi terzi nell'UE. Le condizioni di importazione vengono aggiornate periodicamente in questo elenco (Reg. UE 2016/1330). L'etichettatura deve essere conforme al regolamento UE 1169/2011 E quindi deve essere nella lingua del paese di destinazione e contenere obbligatoriamente la

⁷⁴ L'elenco degli organismi e delle autorità di controllo riconosciuti competenti per il rilascio dei certificati di equivalenza per l'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi nell'UE è stabilito nell'Allegato IV del Regolamento (CE) n. 1235/2008. Questo elenco viene regolarmente aggiornato (ad esempio, Regolamento UE 2020/25) per includere nuovi enti o cambiare le condizioni di importazione <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1235>.

denominazione dell'alimento, l'elenco di tutti gli ingredienti con gli allergeni evidenziati, la quantità netta, il termine minimo di conservazione e le sue condizioni di conservazione, il nome e l'indirizzo dell'operatore responsabile quindi l'importatore il paese d'origine e infine la dichiarazione nutrizionale (Paoletti, 2022). Quando il prodotto è pronto l'esportazione l'azienda cinese deve individuare un importatore con sede in Europa che si prenda la responsabilità legale della conformità del prodotto che sia registrato come operatore del settore alimentare e sappia gestire la dichiarazione doganale e i rapporti con le autorità e che si è disposto a conservare la documentazione per almeno 5 anni (Eftimie, 2020). Infine, come abbiamo già ripetuto i controlli alla frontiera prevedono controllo documentale, di identità e i controlli dei prodotti con campionamento e l'analisi del laboratorio con frequenza variabile in base al rischio del prodotto e del paese d'origine. Recentemente, il Sistema di allerta rapida per alimenti e mangimi (RASFF) dell'Unione Europea ha pubblicato la sua notifica per la terza settimana del 2026. Sono state emesse in totale 78 notifiche, di cui 8 riguardavano prodotti esportati dalla Cina continentale verso l'UE (escluse le notifiche relative alla Regione amministrativa speciale di Hong Kong e alla Regione di Taiwan della Cina), pari al 10% del totale delle notifiche UE per questo periodo. Tra queste, 1 era una notifica di allerta, 5 erano notifiche di rifiuto di ingresso e 2 erano notifiche informative. (于娟校, 2026)

D'altra parte, l'opzione che l'azienda ha scelto comporta sfruttare la filiera esistente come fornitore anonimo di commodity. Questa opzione significa produrre concentrato di pomodoro o altri semilavorati secondo tecniche standard e richieste dall'Europa per venderli a intermediari, trasformatori europei e trader senza investire in certificazioni complesse, senza sviluppare un proprio nome riconoscibile e attestato e senza la necessità di controllare e comunicare direttamente con il consumatore europeo per il destino finale del prodotto. In poche parole, il prodotto viene venduto secondo il prezzo, la conformità di base e la capacità di fornire costantemente e uniformemente, il nome dell'azienda produttrice non viene noto al momento della trasformazione o del marchio del distributore. In questo percorso, il consumatore finale non vede il produttore cinese. Il suo unico rapporto commerciale è con il primo trasformatore o intermediario, in questo percorso, il consumatore finale non vede il produttore cinese, il suo unico rapporto commerciale è con il primo trasformatore o intermediario (Gianni, 2024).

3.2.3 Limiti strutturali e barriere reputazionali

Il dilemma più profondo della scelta cinese di diventare fornitrice anonima di concentrato di pomodoro è che perde completamente la sovranità sul proprio prodotto; una volta che il prodotto lascia la Cina, l'azienda non sa come verrà miscelato con altri ingredienti di origine diversa o come verrà etichettato, non è a conoscenza di quali paesi o in quali canali verrà venduto e soprattutto non sa se il trasformatore rispetterà gli standard di sicurezza nella lavorazione (Behnassi, 2024).

Inoltre, lavorando con intermediari, l'azienda cinese non comprende e non impara nulla su chi sono i consumatori finali dei suoi prodotti o cosa apprezzano, cosa cercano e cosa non piace, quali innovazioni del prodotto potrebbero avere successo a seconda delle tendenze di consumo. Questa opacità verso il mercato finale non permette all'azienda produttrice di fare quel passo qualitativo per adattarsi e comprendere i cambiamenti; quindi, rimane ferma con un compito puramente esecutivo, senza capacità di prevedere o ambientarsi nel mercato. Questa perdita di controllo significa che l'azienda è esposta a dei rischi senza poterli controllare (WEI, XIE, & ZHANG, 2017). Quando nei giornali italiani è scoppiato lo scandalo del concentrato di pomodoro considerato da tutti un prodotto italiano che in realtà era cinese, il nome del produttore cinese non è apparso sui giornali, ma i consumatori europei e soprattutto i compratori imparano ad associare il pomodoro cinese come un problema e conseguentemente l'azienda cinese subisce dei danni senza avere alcuna responsabilità di questo scandalo.

Le campagne come Coldiretti⁷⁵ e le inchieste giornalistiche hanno un impatto diretto sul business dell'azienda cinese. Quando emergono notizie come quelle dello scandalo del concentrato di pomodoro, i fornitori europei reagiscono puntualmente chiedendo alle aziende italiane trasformatrici di cessare la fornitura dalla Cina. Questo ha un grave impatto per l'azienda cinese che si trova da un giorno all'altro senza possibilità di difendersi o di comunicare il proprio punto di vista e si trova con magazzini pieni di prodotti invenduti con contratti cancellati, questo è un danno economico immediato e significativo. Come documentato dopo le inchieste di Coldiretti nel periodo che va dal 2023 al 2024 catene di supermercati come la Lidl hanno preso le distanze, lasciando i produttori cinesi in una posizione di vulnerabilità (Marzialetti, 2025).

⁷⁵ La Coldiretti è un'associazione che riunisce gli imprenditori agricoli italiani e si impegna a proteggere e promuovere il settore primario attraverso l'assistenza sindacale, servizi fiscali e tecnico-lavoristici, e la promozione del prodotto "Made in Italy" e della filiera corta (Campagna Amica). Collabora con istituzioni e consumatori per promuovere lo sviluppo, il reddito e la sicurezza alimentare. <https://www.coldiretti.it/>

Il fornitore anonimo costruisce le sue relazioni con l'Europa sui rapporti con pochi compratori e questo comporta una dipendenza con rischi elevati, infatti il compratore può sempre trovare un fornitore più economico e questo comporta una perdita immediata del cliente senza un preavviso, oppure il compratore può cambiare strategia, uscire dal mercato, ritardare i pagamenti o infine imporre condizioni sempre più sfavorevoli, l'azienda non ha una difesa che garantisce di stare sicura sul mercato perché la maggior parte delle volte non ha potere contrattuale per opporsi, la relazione tra le due parti è asimmetrica, infatti il compratore europeo ha molte più opzioni mentre l'azienda cinese ha pochi canali alternativi per raggiungere il mercato europeo (Jikun & D., 2006).

In questo contesto nella vendita come commodity l'unico parametro che davvero conta è il prezzo. Questo comporta non avere nessun riconoscimento per eventuali investimenti in qualità e all'impossibilità di costruire qualcosa che va oltre alla guerra al ribasso tra fornitori cinesi che si fanno concorrenza sul prezzo, questa dinamica costringe i produttori cinesi a competere esclusivamente sul costo senza poter sviluppare una posizione diversa. Ultimamente i problemi come guerre, politiche commerciali, dazi e anche l'andamento dei raccolti in altri paesi fanno sì che i prezzi delle commodity agricole siano volatili e l'azienda che decide di vendere solo commodity subisce passivamente queste variazioni del mercato (Grillini & Prete, 2021). Tutti i fornitori sono perfettamente sostituibili in questo mercato, un compratore che oggi si basa su un'azienda, domani può valutare se altre aziende offrono lo stesso prodotto a un prezzo inferiore, anche di pochi centesimi al chilo, l'azienda cinese non ha modo di differenziarsi per qualità o di costruire una relazione che vada oltre un contratto, fidelizzando il cliente con magari dei servizi aggiuntivi. L'azienda si trova in una situazione in cui è ferma in una situazione dove l'unico punto di forza è il prezzo e la velocità della risposta nelle richieste del compratore europeo (Baffes & Nagle, 2022). Infine, come emerge da questi punti, la scelta del fornitore anonimo presenta anch'essa un paradosso, appare inizialmente come una via rapida meno impegnativa per entrare nel mercato europeo ma che comporta dei grossi limiti e i rischi.

Dopo aver analizzato i rischi di questa opzione come fornitore anonimo è anche importante comprendere perché l'alternativa di creare un prodotto finito a marchio cinese e venderlo direttamente in Europa sia in realtà un percorso con ostacoli spesso proibitivi per un'azienda come 列国志食品.

Innanzitutto, il problema con più ostacoli è lo stigma del "Made in China" nel settore alimentare, che ha sempre avuto una percezione negativa del consumatore europeo, soprattutto dopo il

COVID-19. Secondo l'ultimo rapporto Efsa (2025), il numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari provenienti dall'estero è stato del 5,6% rispetto allo 0,7% di quelli di provenienza nazionale, il che dimostra che i prodotti alimentari stranieri sono otto volte più pericolosi di quelli prodotti in Italia.

Purtroppo, Anche se meno nel settore alimentare, quando un consumatore vede la dicitura made in china, ha una percezione bassa per quanto riguarda la sicurezza di consumare questo prodotto, e associa ciò a bassi controlli di qualità magari dovuti ha degli scandali precedenti come il covid 19, il che ha reso le persone che vengono dall'occidente diffidenti nei confronti dei prodotti importati dalla Cina (凌沧洲, 2021).

Nonostante la Cina sia sempre stata un paese con una grandissima produzione agricola mondiale, il Made in China ha una bassa reputazione che comporta degli scontri con le pretese elevate richieste in Europa, e si pensa inoltre che la Cina usi ingredienti non sicuri o contraffatti. (WEI, XIE, & ZHANG, 2017).

Come abbiamo visto ci sono sempre state delle segnalazioni da parte delle autorità che evidenziano come vengano trasformate o tradotte etichette in modo da lasciare il consumatore nell'incertezza.

Il timore è che i prodotti cinesi, come la passata di pomodoro, vengano "camuffati" come Made in Italy. Sebbene la Cina sia il primo produttore di pomodoro da industria al mondo, la qualità percepita dei prodotti cinesi è diversa e i prodotti che invadono il mercato internazionale, spesso a prezzi dimezzati, sono talvolta considerati di qualità inferiore (王育楠, 2026).

Inoltre, il mercato europeo del pomodoro trasformato è dominato da prodotti che favoriscono i certificati di origine e denominazioni protette con secoli di tradizione culinaria alle spalle e consumatori abituati e educati a riconoscere la qualità italiana. Dietro a un prodotto come il pomodoro di San Marzano esiste una rete di consorzi che promuovono e difendono il prodotto quindi un prodotto cinese che entra nel mercato europeo deve affrontare una qualità italiana alta che per i consumatori italiani europei è un prodotto identitario, non un semplice pomodoro, la forza delle indicazioni geografiche crea una barriera che nessun investimento in marketing può facilmente abbattere, infatti costruire un marchio alimentare cinese in Europa richiede molti accordi, promozioni e sconti dato che la grande distribuzione europea è già piena e difficilmente accoglie nuovi brand che sono sconosciuti (Lanni, 2025). L'azienda cinese si trova di fronte a dei costi che richiedono pubblicità o dover uscire dagli schemi con degustazioni e campagne, tutto questo solamente per costruire il marchio. Per molte aziende questi costi sono molto

proibitivi e nelle fasi iniziali si dovrebbe far fronte a delle perdite piuttosto che guadagni (Grillini & Prete, 2021). La complessità normativa è molto più complicata rispetto che vendere semilavorati in quanto come abbiamo già sottolineato solo l'etichetta è complessa, e in molti casi era la ragione per la quale i prodotti cinesi sono respinti un errore in questa fase bloccherebbe l'intera partita in dogana (Jikun & D., 2006). Per legge, come abbiamo già visto, il prodotto alimentare che viene importato in Europa deve avere un operatore economico stabilito nell'unione europea responsabile della conformità del prodotto, trovare un importatore che sia disposto a prendersi questa responsabilità per un marchio cinese sconosciuto è estremamente difficile in quanto gli importatori preferiscono lavorare e con fornitori già noti, con certificazioni consolidate o prodotti a basso rischio. Infine se l'azienda vuole lavorare nella grande distribuzione europea si troverebbe di fronte al problema di produrre grandi volumi senza avere la certezza di sbocchi commerciali oppure iniziare con volumi limitati ma senza compratori che prenderanno in considerazione questa opzione, quindi per inserire un prodotto a marchio il compratore può richiedere la copertura di centinaia di punti vendita fin dall'inizio e i canali alternativi come la ristorazione di commerce e i negozi specializzati richiede una strategia commerciali molto diverse con sempre investimenti in promozione (Massimo, 2015). Per un'azienda che vuole posizionarsi in un mercato europeo, non deve solamente confrontarsi con l'alta qualità dei prodotti europei ma anche con i prodotti cinesi che sono a basso costo, attualmente le relazioni commerciali tra l'Europa e la Cina sono soggette a tensioni geopolitiche che possono trasformarsi in dazi aggiuntivi e questo porta a un clima di crescente protezionismo senza la disponibilità e il coraggio di investire nel brand mentre per un'azienda che esporta in commodity un dazio aggiuntivo può essere assorbito in tutta la filiera mentre per un'azienda che esporta un prodotto finito con un proprio marchio il dazio ha una conseguenza immediata in quanto il prezzo finale diventerebbe fuori portata nella concorrenza europea (Donald & Yong , 2005). Infine, costruire un nome in un mercato che è già consolidato richiede anni di investimenti in perdita. I costi iniziali come le certificazioni e il marketing vanno sostenuti nella prima fase molto prima di vedere i primi ricavi significativi e questo modello per molte aziende è difficilmente sostenibile in quanto richiederebbe una strategia che impiega 3 o anche 5 anni di pazienza; un aspetto sottile ma importante è che i consumatori hanno bisogno di continue rassicurazioni e di novità da parte del produttore, la fiducia si costruisce tra correlazioni dirette continuative, ad esempio tramite partecipazioni a fiere come Anuga o tutto food e per

un'azienda cinese che opera a migliaia di chilometri di distanza con differenze linguistiche culturali, questa fiducia è molto più difficile da ottenere (王育楠, 2026) .

3.2.4 La scelta dell'elusione

Come è emerso dai precedenti capitoli, sfruttare la filiera esistente come fornitore anonimo di commodity appare inizialmente come la strada più facile e rapida.

Di fronte alla scelta dell'azienda, questa opzione non è frutto di scarsa ambizione o di rassegnazione, ma risponde a una logica razionale che tiene conto dei vincoli strutturali, di eventuali costi e di una reale possibilità di crescita per l'azienda.

Il primo vantaggio più evidente per un'azienda cinese è quello del rapido accesso al mercato. L'azienda non deve costruire una rete commerciale in Europa, non deve stabilire rapporti e impegnarsi nel partecipare a fiere commerciali o essere presente sul web, è sufficiente identificare uno o più compratori affidabili sul mercato di trasformazione europeo e avviare la fornitura. Questo canale esiste ed è già assodato da decenni di relazioni commerciali dove i compratori europei sanno dove orientarsi nel mercato cinese, vanno in Cina a visitare le fabbriche e gli stabilimenti, e gestiscono loro stessi gli adempimenti normativi e doganali (Baffes & Nagle, 2022). Per l'azienda cinese, si tratta di inserirsi in un flusso già attivo, non di crearne uno nuovo. Questo è un punto fondamentale dato che la differenza tra Cina ed Europa risiede soprattutto nel modello di comunicazione. Per un'azienda cinese, trattare con un europeo significa doversi adattare e cercare di comprendere uno stile opposto, la comunicazione cinese è tipicamente ad alto contesto mentre la maggior parte delle culture europee sono a basso contesto, questo vuol dire che in Cina si comunica con messaggi non detti, implicitamente e il contesto o i segnali non verbali contano più che le parole stesse. In Europa si comunica in modo esplicito, chiaro e sono le parole che contano, il no significa che non si può fare, non significa “forse è difficile” o che si può studiare e soprattutto il silenzio va riempito per evitare l'imbarazzo mentre in Cina è rispettato, significa che si sta riflettendo, anche per 8-10 secondi. In Cina la relazione interpersonale ha un impatto più significativo sulla performance di mercato. Per un'azienda cinese quando si avvicina ha un partner europeo, deve comprendere che il contratto scritto conta più delle promesse verbali dove relazione si costruisce dimostrando affidabilità nei fatti e non nei gesti di cortesia. Per gli europei il contratto è definitivo mentre per i cinesi è spesso visto come un punto di partenza flessibile soggetto a rinegoziazione nel tempo, infatti per un cinese, il tempo speso nelle relazioni è un investimento necessario prima

di parlare d'affari, per un europeo una cena o il fatto di conoscersi può sembrare una perdita di tempo o un ritardo (朱天择, 2026).

Infine, le aziende cinesi hanno una struttura gerarchica e verticale. Le principali decisioni vengono prese dai piani alti o spesso da solo una persona in carico mentre i dipendenti eseguono senza mettere in discussione. Le aziende europee hanno processi decisionali più orizzontali e basati sul consenso e le decisioni emergono da riunioni con il personale formato da una quindicina di persone che richiedono più tempo, inoltre, nelle aziende europee i dipendenti tengono molto all'equilibrio tra vita privata e lavoro mentre i dipendenti cinesi danno priorità all'efficienza e se il lavoro non è finito tendono a rimanere più ore per dimostrare l'importanza che danno al lavoro. Questa differenza può causare incomprensioni, ad esempio se ci sono scadenze in limiti e tempi prestabiliti, i cinesi non capiscono se un europeo lascia metà al lavoro e lo riprende magari il giorno dopo, quindi il consiglio di esperti specialmente partner di società di consulenza, suggeriscono alle aziende cinesi che vogliono entrare in Europa di assumere persone locali e cercare di essere più aperti adottando una mentalità più occidentale, quindi l'azienda cinese deve passare da uno stile implicito a uno stile esplicito nella comunicazione, cercare di avere un team di dipendenti che sappia comunicare in inglese senza troppe incomprensioni, saper gestire critiche senza essere fraintesi, comprendere che gli europei sono molto diretti e che distinguono la persona dal dipendente e infine adattarsi ai ritmi e attese diverse specialmente anche con il fuso orario. Per collaborare non esiste nessun manuale e si può imparare solo sul campo, spesso a proprie spese, per questo molte aziende cinesi decidono di inserirsi in un flusso già attivo per non dover affrontare questo shock culturale dove le regole non scritte contano quanto quelle scritte e dove i fraintendimenti possono portare a conclusioni affrettate (Donald & Yong , 2005).

Costruire un marchio riconosciuto in Europa significa investire in marketing, comunicazione e distribuzione, quindi investire in un team di persone che hanno studiato e sanno come muoversi all'interno di questo contesto, con risultati incerti specialmente per un prodotto che già ha una percezione negativa tra gli europei come il pomodoro cinese, gli ostacoli sono molti e bisognerebbe creare una fiducia interna per poter vendere il prodotto liberamente, investire in campagne pubblicitarie con una necessità di relazioni pubbliche uffici stampa in Europa con una grande esposizione a un giudizio diretto dei consumatori che possono esprimere eh il loro disaccordo tramite campagne negative mirate contro il marchio (Donald & Yong , 2005). L'azienda che sceglie la via della commodity non deve farsi conoscere dai consumatori finali,

il cliente dell'azienda cinese è il trasformatore europeo che valuta parametri oggettivi come il prezzo, la qualità tecnica, la qualità dei macchinari e non la storia del marchio. L'azienda cinese non deve obbligatoriamente lavorare su tutte le certificazioni richieste dall'Europa. L'azienda dovrà sottostare al compratore che comunicherà direttamente le certificazioni necessarie; per molti canali è sufficiente il sistema di gestione per la sicurezza alimentare, ma spesso il costo è compreso nel contratto e l'investimento è giustificato da volumi garantiti, si evita così la pressione delle certificazioni che potrebbero non trovare immediato riscontro nel mercato (Sbicca, 2023).

Infine, operare come fornitore di commodity consente all'azienda di essere strategicamente più flessibile.

Questa strategia permette di utilizzare lo stesso prodotto in più mercati (Europa, Africa, Asia e Medio Oriente) contemporaneamente, e modulare il volume destinato a ciascun mercato in base alle condizioni contingenti.

L'azienda può mantenere rapporti con diversi acquirenti per ridurre la dipendenza da un solo acquirente e

decidere di investire nella creazione di un marchio personale in futuro, se le circostanze diventeranno favorevoli, come è successo per l'azienda del caso studio (Samoggia & Jaghdani, 2024).

La convenienza non impedisce per sempre la trasparenza e la qualità certificata, può essere una fase intermedia in un percorso di crescita. Partendo dalla vendita anonima, accumula risorse e competenze per un salto di qualità successivo.

Capitolo 4 - La filiera "opaca": dall'arrivo del concentrato cinese in UE all'etichetta finale

4.1 Introduzione: dal caso aziendale al fenomeno in Europa

4.1.1 Canali, attori e criteri di selezione per il buyer europeo

Affinché il concentrato di pomodoro cinese possa affrontare il viaggio dai porti cinesi verso l'Europa e inserirsi in questa filiera opaca che verrà commentata nei prossimi paragrafi, è necessario approfondire l'incontro tra la domanda e l'offerta. Questa prima fase deve essere

menzionata perché riguarda non solo gli attori principali, ma anche le condizioni e con quale grado di consapevolezza le persone agiscono riguardo alla destinazione finale del prodotto. Come ho già menzionato nel capitolo due, l'incontro tra il produttore cinese e l'acquirente europeo avviene attraverso molteplici canali che partono da tradizionali fiere commerciali e internazionali alle moderne piattaforme digitali. Le fiere del settore agroalimentare rappresentano tuttora uno dei canali privilegiati per conoscere e stabilire i primi contatti perché questi eventi offrono la possibilità di confrontarsi direttamente con i bisogni del compratore e stabilire delle relazioni dirette che difficilmente ne nascono su Internet. Da partire dagli anni 2000 la Cina sta investendo molto in fiere del settore sul proprio territorio. La 113 fiera nazionale degli alcolici e degli alimenti nanchino nell'ottobre 2025 ha dimostrato che la Cina sta utilizzando un formato di marketing per facilitare l'incontro tra domanda e offerta. Nella fiera si sono tenute sessioni specifiche gli export per la risorsa del mercato con compratori europei e ha dimostrato un aumento del 18% di partecipanti rispetto all'edizione precedente (中国日报网, 2025).

D'altra parte, le piattaforme digitali competono perché offrono dei vantaggi riguardo la trasparenza: permettono di confrontare rapidamente i prezzi o certificazioni di diversi fornitori. Aziende come Hebei Tomato Group Ltd.⁷⁶ e Ningbo Kenale Food Co.,Ltd Dominano Alibaba perché competono in termini di risposta medi e hanno punteggi di soddisfazione eccellenti che sono elementi che facilitano la selezione da parte di un comparatore internazionale e assicurano una persona che non ha conoscenze col mercato cinese per iniziare il suo percorso con la Cina. Infine, il canale più popolare per il concentrato di pomodoro rimane quello dell'intermediario che sono i trader gli agenti o i broker. Queste persone lavorano spesso nelle vicinanze dei porti del Nord Europa come Amburgo ora Rotterdam e svolgono una funzione dove da un lato facilitano questo incontro tra domanda e offerta e dall'altra parte contribuiscono a formare la filiera sempre più opaca. Gli intermediari hanno relazioni solide con i trasformatori europei e sono a conoscenza di tutte le specifiche richieste, come il colore o l'acidità. Spesso, sono proprio loro a proporre ai trasformatori italiani l'opzione del pomodoro cinese a basso costo, in quanto hanno reti di contatto in Cina costruite da decenni e sono abili nel garantire la riservatezza gestendo la logistica internazionale gli aspetti doganali. Avendo questa conoscenza in molti

⁷⁶ Su questo link: https://tmtgroup.en.alibaba.com/company_profile.html si può leggere il profilo dell'azienda e come valutare su Alibaba valuta l'azienda, Hebei Tomato Group Ltd Ha un punteggio di 5 su 5 con un tempo di risposta media inferiore alle tre ore una percentuale di 85.7% in tempi media di consegne puntuali e un 28% di tasso di riacquisto.

casi l'intermediario propone apertamente altre sfumature questa opzione lasciando capire e assicurare che tutta la catena verrà in modo anonimo e opaco, si crea così un accordo boh comune dove entrambe le parti sanno come funziona il lavoro, ma nessuna delle due parti ne parla esplicitamente (Giles, 2025).

Gli acquirenti europei di concentrato di pomodoro cinese si differenziano in diverse categorie, ciascuna con la propria motivazione e criteri di selezione. Ad esempio, i trasformatori industriali italiani e spagnoli, che comprendono grandi aziende che producono passate o sughi, integrano la materia prima cinese per ridurre i costi e armonizzare i costi di produzione. La tipologia di trader per società specializzate nel commercio internazionale, comprano concentrato di pomodoro cinese per la rivendita a trasformatori più piccoli o ad altri mercati, altre motivazioni possono essere l'approvvigionamento di concentrato di pomodoro oppure la riduzione generale dei costi. L'Italia, nonostante sia uno dei principali produttori di pomodoro è anche tra i principali importatori di concentrato, questo che sembra un paradosso, in realtà si spiega con la necessità dell'industria di trasformazione italiana di integrare la produzione locale con la materia cinese importata per ridurre i costi (Giles, 2025).

Per quanto riguarda i criteri di selezione i comparatori europei valutano i potenziali fornitori cinesi sulla base di caratteristiche specifiche, le quali determinano l'ingresso nella filiera. Questi criteri sono: requisiti obbligatori certificazioni e infine le caratteristiche qualitative. I requisiti obbligatori riguardano le normative europee, infatti, i motivi più frequenti di esclusione dal mercato europei sono legati a organismi modificati e contaminanti o pesticidi in particolare per i residui di pesticidi il rispetto dei limiti massimi è diverso da quello europei, che sono più restrittivi. Questi parametri sono fondamentali perché in caso di controlli doganali bisogna ritirare la merce e pagare eventuali sanzioni. Le certificazioni sono anch'esse molto importanti ma molti compratori europei effettuano visite in loco prima di stabilire la connessione con l'azienda. E fanno ciò anche per valutare la grandezza dell'azienda e vedere la fabbrica, questo è utile anche per una fiducia reciproca che si costruisce con la presenza fisica la possibilità di verificare direttamente gli impianti produttivi (alibaba, 2026).

Per quanto riguarda i parametri qualitativi, sebbene non esista uno standard ufficiale europeo per il concentrato di pomodoro, le specifiche richieste si basano sugli standard internazionali come il Codex Alimentarius⁷⁷, che comprende il metodo di lavorazione, le caratteristiche

⁷⁷ Il Codex Alimentarius è una raccolta di standard internazionali per migliorare la sicurezza, la qualità e la correttezza del commercio mondiale di alimenti. Gli importatori hanno sempre più fiducia nei loro scambi sul fatto che il cibo che hanno ordinato soddisferà le loro specifiche esigenze, e i consumatori sono sempre più

chimiche piuttosto che i difetti e la sostenibilità sociale. Dal 2024 questi requisiti sono diventati centrali quindi i compratori europei chiedono più spesso certificazione ambientali o tracciabilità per garantire l'assenza di lavoro forzato, che è un tema particolarmente rilevante per la regione dello Xinjiang dove come abbiamo già ripetuto che molte minoranze sono costrette a lavorare per la lavorazione del pomodoro. Dall'insieme di queste valutazioni emerge una selezione dei fornitori. Le aziende cinesi che vogliono entrare in questa filiera possono avvinire rapporti con il compratore europeo se possiedono queste caratteristiche, ossia possedere certificazioni, garantire tracciabilità completa e offrire prezzi competitivi rispetto al mercato globale. Attualmente, molte aziende si focalizzano solo sul fattore prezzo, con certificazioni minime senza prestare attenzione agli aspetti socialmente rilevanti e finiscono per essere escluse nella filiera perdendo il controllo sul destino finale del prodotto (Giles, 2025).

4.1.2 L'ingresso in Europa: i porti e i primi acquirenti

Una volta chiaro il contatto tra le due parti e definiti i termini della fornitura, si passa alla fase del viaggio verso l'Europa. Questa è la fase logistica ed è cruciale non solo per gli aspetti materiali del trasporto, ma anche perché simbolizza in un momento nel quale il prodotto inizia ad avere una identità tracciabile, dividendosi tra i diversi attori e rotte. Il concentrato di pomodoro cinese o comunque tutti i prodotti derivanti dalla Cina raggiungono i porti europei attraverso due vie principali, la via marittima e quella ferroviaria attraverso la Via Della Seta⁷⁸. Queste due opzioni sono entrambe valide e la scelta dipende da fattori come i costi di trasporto, i tempi di consegna e la destinazione finale. Tradizionalmente, il trasporto marittimo è stato per tempo privilegiato, dati grandi volumi tipicamente trasportati in container a temperatura controllata, si prestano meglio al trasporto via nave per arrivare nei porti del Nord Europa come Amburgo Anversa e Rotterdam o del Mediterraneo come Salerno Bari Napoli dove si trovano i principali punti di ingresso. Nonostante ciò, il trasporto via nave presenta delle criticità da non sottovalutare: durante il periodo della pandemia, le tariffe di trasporto hanno subito degli aumenti significativi, i quali hanno reso l'esportazione molto più costosa e in generale gli eventi

tutelati rispetto alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari che acquistano.

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9104>

⁷⁸ La stampa italiana ha usato l'espressione "Nuova Via della Seta" per descrivere la Belt and Road Initiative (BRI), un progetto ambizioso del governo cinese con l'obiettivo di finanziare investimenti infrastrutturali in quasi ogni continente: Africa, Europa, India, Russia e Indonesia. Il Presidente della Repubblica Popolare Cinese, Xi Jinping, ha fortemente sostenuto l'iniziativa che è iniziata nel 2013.

<https://www.ispionline.it/it/pubblicazione/fact-checking-bri-la-nuova-della-seta-23784>

geopolitici come la crisi tra vari paesi possono creare perturbazioni. (中国罐头工业协会, 2022). Negli ultimi anni, il trasporto China Europe Railway Express⁷⁹ ha visto una notevole crescita nel trasporto ferroviario questo perché offre un vantaggio competitivo fondamentale per ridurre i tempi di trasporto a circa 15 giorni rispetto ai 30 o massimo 40 della via marittima. Il percorso prevede la partenza da stazioni di merci nelle regioni produttrici come lo Xinjiang per poi attraversare il confine verso il Kazakistan poi verso il Mar caspio, infine il Mar Nero arrivando ai porti italiani. Questo percorso è stato complesso e di difficile realizzazione ma ormai scelto da molte compagnie. L'analisi dei flussi di informazione rileva come vengono gestiti i punti di ingresso del concentrato cinese in Europa. Nel porto di Salerno il principale ruolo quello di ingresso per il concentrato destinato all'industria italiana, quello di Bari è un punto di ingresso significativo ma oggetto di controlli rafforzati. Entrambi nel 2024 hanno subito dei controlli o addirittura proteste che hanno bloccato l'importazione di concentrato cinese, che hanno in seguito portato al crollo dell'importazione di pomodoro nel 2025 (Marzialetti, 2025). Prima del 2025 L'Italia ha sempre importato grosse quantità di concentrato di pomodoro, nel 2021 l'Italia ha importato più di 90.000 tonnellate di concentrato di pomodoro cinese che da sole rappresentano solo il 90% delle esportazioni cinesi verso l'Europa (Coldiretti, 2021). Questo dato oltre a scaturire grosse preoccupazioni da parte dei consumatori italiani ha anche confermato come l'Italia abbia ruolo centrale come primo acquirente e successivamente come hub di trasformazione per l'intero mercato europeo. Nel 2023 ha sempre mantenuto il suo ruolo centrale di importatrice ma anche influenzato le importazioni negli altri 26 paesi dell'Europa, questo fenomeno sottolinea che la filiera dell'illusione non è solo italiana ma sta diventando un fenomeno europeo e altri paesi stanno imparando a trasformare il concentrato di pomodoro per produrre salse (大纪元, 2025).

Una volta che la nave oltre nuovo arriva a destinazione, la responsabilità passa ai primi acquirenti. Tra i diversi tipi di acquirenti abbiamo: gli importatori diretti, che sono aziende che acquistano direttamente dal produttore cinese e gestiscono la documentazione, le relazioni con i fornitori cinesi e le strutture di stoccaggio, come magazzini e cisterne; poi abbiamo visto figure

⁷⁹ Una parte importante della "Nuova Via della Seta" (Belt and Road Initiative) è il China-Europe Railway Express (中欧班列 - Zhongou Banlie), che integra rapidamente il continente eurasiatico attraverso una rete ferroviaria che collega la Cina all'Europa. L'alta velocità operativa (nei tratti ferroviari moderni) e l'integrazione logistica e infrastrutturale tra le nazioni coinvolte distinguono questa infrastruttura. <https://www.corrieremarittimo.it/logistic-transport/la-cina-plaude-al-primo-ingresso-dellalta-velocita-ferroviaria-in-europa-la-tratta-ungheria-serbia/#:~:text=L'avanzata%20dell'alta%20velocit%C3%A0,in%20Asia%20centrale%20%2D%20Corriere%20Marittimo>

come gli intermediari e i trader che hanno un ruolo fondamentale perché rivedono la documentazione e hanno il compito di rendere più opaca la tracciabilità. In altri casi, una quota significativa del concentrato di pomodoro importato viene stoccata in depositi o magazzini generali nell'attesa di essere lavorata. In questo sistema, la merce non ancora affrontato la dogana e può essere rivenduta ad altri operatori europei senza ulteriori adempimenti (Sbicca, 2023). Questa pratica è nota come regime di temporanea importazione ed è particolarmente usata per delle materie prime destinate ad essere riesportate verso paesi extraeuropei dopo la trasformazione. L'importazione temporanea consente l'ingresso in un paese di beni specifici per un determinato periodo di tempo. Poiché i dazi sull'importazione in questo regime sono ridotti o addirittura azzerati, questo tipo di importazione è ideale per le aziende che effettuano spedizioni internazionali. Esiste l'ammissione temporanea senza lavorazione: una soluzione estremamente vantaggiosa per la spedizione di materiali promozionali per fiere, opere d'arte per mostre e attrezzature sportive per gare e allenamento. oppure ammissione a scopo di lavorazione: se i prodotti vengono modificati, riparati o lavorati in qualsiasi modo una volta arrivati a destinazione, è possibile aderire a questo regime (Scaringi, 2022). I vincoli applicabili variano da paese a paese e dipendono dal tipo di prodotto se si sceglie l'importazione temporanea senza lavorazione, il concentrato di pomodoro deve lasciare il paese entro generalmente 12 mesi e nel frattempo deve rimanere invariato e quindi non può essere trasformato senza il permesso delle autorità doganali, né ceduti o noleggiati. Per quanto riguarda la importazione temporanea a scopo di lavorazione i vincoli sono che i beni devono entrare nel paese per essere lavorati modificati o riparati e il prodotto deve rimanere riconoscibile per il prodotto finale che verrà esportato, tutto questo deve essere fatto sotto controllo delle autorità doganali. In questo sistema, il regime di perfezionamento attivo permette l'ingresso temporaneo di concentrato di pomodoro con l'esenzione dell'iva e dei dazi doganali questo sistema è stato progettato per tutti quei prodotti destinati alla lavorazione (MCDONALD, 2025).

4.2 Dal concentrato di pomodoro cinese all'etichetta made in Italy

4.2.1 L'industria di trasformazione italiana

Per comprendere il ruolo del concentrato di pomodoro cinese in questa filiera, è necessario conoscere soggetto che lo acquista e lo trasforma, ossia l'industria conserviera italiana. Questa

industria ha una storia e delle radici in quanto ha costruito nei decenni un'identità e una reputazione mondiale e che oggi si trova a confrontarsi col paradosso di dover integrare la materia prima estera per mantenere la propria competitività. La storia del pomodoro ha alti e bassi ma dall'Ottocento con la diffusione della coltivazione nella penisola italiana, emerse l'invenzione della conservazione, il pomodoro è sempre stato frutto estivo virgola e poterlo consumare anche d'inverno servivano delle tecniche adeguate. La prima forma di conserva fu la conserva nera ⁸⁰che si ottenne facendo bollire a lungo la polpa per poi essiccarla al sole fino a ottenere un panetto scuro (Costa, 2005). La possibilità di conservare la salsa di pomodoro in contenitori ermetici, prima in vetro e poi in banda stagnata, pose le basi per la nascita dell'industria conserviera italiana. Nel 1874 Carlo Rognoni insieme ad altri agricoltori locali, fondò la società anonima degli agricoltori per la preparazione delle conserve di pomodoro a Parma, la prima azienda conserviera della regione. Carlo Rognoni⁸¹ è considerato il pioniere dell'industria del pomodoro in Italia settentrionale, già nel 1878, partecipava all'esposizione universale di Parigi, presentando conserve purea di pomodoro in panetti e in vasi di cristallo. Dopo la crisi agraria del 1880, si ebbe bisogno di dare un impulso decisivo per la diversificazione dell'economia agricola. Persone come Antonio Bizozzero con la sua Accademia viaggiante di agricoltura, portò in Italia innovazione tecnica nella regione dell'Emilia-Romagna diffondendo conoscenze tecniche su concimi, rotazione delle colture nuove macchine fino alla fine degli anni 80 con il completamento della rete ferroviaria regionale si ebbero ulteriori scambi commerciali di pomodoro. All'inizio del 900, la regione era già il cuore della produzione di conserve di pasta e pomodoro virgola e l'Italia fu il primo esportatore mondiale di prodotti inscatolati (Angeli, 2010).

Attualmente, l'industria conserviera italiana si è sviluppata attorno due poli principali, che corrispondono alle più grandi aree di coltivazione e trasformazione. In Italia settentrionale, regioni come l'Emilia-Romagna, la Lombardia e il Veneto sono specializzate nella trasformazione di concentrati piuttosto che polpe o sughi: solo in Emilia-Romagna ci sono 25

⁸⁰ Cuttini (2026) menziona come i contadini di Parma facevano pane di polpa essiccata al sole e lo chiamavano "pani neri". L'aggiunta di acido salicilico con il criterio del "quanto basta" ha migliorato il processo, il tutto veniva mescolato in una pignatta o una zuppiera e poi messo in recipienti di terracotta smaltati di bianco, coperti e "sigillati" con carta oleata.

⁸¹ Carlo Rognoni, noto agronomo e Presidente del Comizio Agrario di Parma, (1829-1904) ha contribuito significativamente allo sviluppo dell'agricoltura italiana con attività sperimentale e didattica durante i difficili decenni successivi al raggiungimento dell'unità nazionale, dove anche nelle aree tradizionalmente prospere, l'agricoltura italiana ha dovuto affrontare le conseguenze della disinformazione e dell'inerzia delle antiche amministrazioni (Costa, 2005).

stabilimenti e magazzini. D'altra parte, in Italia meridionale regioni come La Campania la Puglia e la Basilicata sono specializzate nella trasformazione di pelati, polpe o prodotti di alta gamma, in quanto sono legati fortemente con le varietà autoctone e tradizionali (Ghezzi, 2022). Il settore conserviero italiano è un settore forte e rappresenta il ruolo strategico nell'expo volte nel posizionamento del "Made in Italy" sui mercati internazionali. Il pomodoro trasformato rappresenta uno dei prodotti di punta dell'export italiano e il settore conserviero, specialmente grazie alla filiera del pomodoro, è tra i pilastri dell'agroalimentare italiano sui mercati esteri. La filiera è orientata alla valorizzazione della qualità, dell'origine e della sostenibilità etica e ambientale. Il settore conserviero italiano attualmente conta oltre 180 stabilimenti e dà lavoro a diverse migliaia di addetti, si tratta di un comparto strategico non solo per l'agricoltura, ma anche per tutta l'economia alimentare nazionale, con un orientamento all'esportazione che contribuisce a diminuire il deficit della bilancia agroalimentare italiana (中国国际贸易促进委员会, 2026). L'offerta estremamente diversificata dell'industria italiana permette di spaziare dai prodotti base a quelli a più alto valore aggiunto. Le principali categorie di pomodoro sono: i pelati, ossia pomodori interi sbucciati spesso di varietà pregiate come la San Marzano, la polpa che anch'essa è di alta gamma per poi passare al medio gamma che comprende la passata, una salsa omogenea che è un prodotto conosciuto in tutta Italia per la base di molte ricette e infine il concentrato di pomodoro che è considerato un prodotto per industria e commodity. Tra l'inizio del 2000 il 2010, il mercato dei sughi pronti è raddoppiato, in quanto è aumentata la domanda di prodotti convenienti ma di qualità. Sebbene i numeri e le statistiche siano molto positive per questa filiera, l'industria italiana che è leader mondiale per qualità e reputazione si trova di fronte a un paradosso strutturale (Angeli, 2010) perché deve sostenere e i produttori agricoli italiani dando loro un prezzo equo per la materia prima fornita che, data la qualità, il prezzo pagato ai produttori italiani è uno dei più alti al mondo, questo riflette i maggiori costi di produzione e la qualità superiore del prodotto fresco. Tuttavia, l'Italia deve competere sui mercati internazionali e con paesi dove i costi di produzione sono definitivamente più bassi, ad esempio il concentrato di pomodoro cinese può costare dal 30% fino al 50% in meno di quello italiano. La via adottata dall'industria di trasformazione italiana negli ultimi anni è stata quella di adottare un approvvigionamento duale. Il pomodoro italiano e la materia prima nazionale che è più costosa, viene prodotta per dare ai consumatori prodotti di alta gamma, dove l'origine italiana è un elemento di valore per il consumatore attento, il concentrato di pomodoro invece, essendo un prodotto economico, viene utilizzato per prodotti di fascia media o per l'industria di

trasformazione e per l'export, dove il prezzo medio è un fattore competitivo (Aparicio & Pablo-Valenciano, 2021). Questa strategia è considerata economicamente di successo perché ha portato ha una crescita delle importazioni di concentrato di pomodoro che ha fatto sì che il concentrato di pomodoro rappresenti una quota importante del fabbisogno nazionale di materia prima, questa è l'entrata con cui il concentrato cinese entra nella filiera italiana, per poi come vedremo trasformarsi in made in Italy. (Luigi Frusciante, 2021). Il settore della trasformazione italiana ha attraversato dei momenti alterni. Negli anni 70-80 c'è stato un boom della produzione e l'accumulo di scorte portarono a un intervento della CEE, la politica agricola della CEE e i fattori socioeconomici hanno contribuito allo sviluppo dell'industria italiana del pomodoro, nonché della coltivazione destinata alla trasformazione. Gli investimenti nel settore diminuirono del 30% verso la metà degli anni '70, causati sia dalla recessione economica globale del periodo che dall'elevato costo del lavoro per il prodotto fresco. La situazione ha portato la CEE a intervenire nel 1978 per garantire ai coltivatori un ritorno economico adeguato e per rendere i trasformatori competitivi sul mercato mondiale. Ne seguì un periodo di forte espansione dell'industria del pomodoro nel paese: all'inizio degli anni '80 i circa 140 mila ettari coltivati producevano sei milioni di tonnellate, di cui circa il 70% destinato alla trasformazione. Il rovescio della medaglia di questo boom fu il notevole aumento dell'offerta rispetto alla domanda di prodotti derivati, che alla fine saturò il mercato e portò a un'esplosione delle scorte e al crollo dei prezzi. Si creò così il contesto per un nuovo intervento della CEE, che inizialmente prevedeva misure volte a ridurre i sussidi concessi alle aziende di trasformazione e successivamente introdusse un sistema di quote per limitare l'offerta. La produzione italiana di pomodori è così scesa negli ultimi anni a 4,5 milioni di tonnellate (il 25% in meno rispetto al 1984), 3,3 milioni (di cui oltre il 70% destinato alla trasformazione) (Regazzi, 1992).

Oggi, la filiera si trova ad affrontare diverse sfide: la riforma dell'organizzazione comune dei mercati e l'introduzione del pagamento unico hanno accelerato un processo di ristrutturazione del settore. Prima della riforma, il settore beneficiava di aiuti legati alla quantità prodotta e trasformata, i trasformatori ricevevano contributi in base a quanto pomodoro riuscivano a lavorare, e questi aiuti venivano trasferiti ai produttori agricoli sotto forma di prezzi garantiti più elevati. La riforma ha progressivamente separato gli aiuti dalla produzione, in pratica, di agricoltori hanno iniziato a ricevere un pagamento unico che si basava su importi che erano indipendenti da quanto producevano effettivamente. L'obiettivo della riforma era quello di

ridurre le distorsioni del mercato e orientare la produzione verso la domanda del mercato non verso chi riceve più sussidi, tutto questo per rendere gli agricoltori più imprenditori e meno assistiti (Scaringi, 2022). Per il comparto del pomodoro, la riforma ha avuto conseguenze molto impattanti. L'eliminazione di questi sussidi ha portato a un calo del prezzo del pomodoro da industria, e ha costretto l'intera filiera a rivedere i propri equilibri economici. Il fenomeno "Chitaly" nasce in questo contesto di riorganizzazione e concorrenza globale: Messa sotto pressione dalla riduzione dei margini e dalla concorrenza globale, l'industria italiana ha cercato metodi per ridurre i costi di produzione. Una strategia per mantenere la competitività sui mercati internazionali è l'importazione di concentrato cinese a basso costo che ha alimentato la fascia media e l'export, mentre la materia prima nazionale, più costosa, ha prevalso sui prodotti di alta gamma (DOP, premium). (Lombardi & Verneau, 2010).

4.2.2 Il vuoto normativo che rende possibile l'elusione

Prima di analizzare come funziona in concreto il percorso del concentrato di pomodoro cinese dal porto europeo allo scaffale del mercato, è necessario capire come è possibile che questo avvenga e comprendere il quadro giuridico che rende possibile questo fenomeno. Questo fenomeno non è una violazione della legge, ma è considerato uno sfruttamento di ambiguità normativa che crea uno spazio opaco in cui l'etichettatura del prodotto può risultare tecnicamente corretta ma in realtà ingannevole.

Nell'articolo 60 del regolamento europeo numero 952/213⁸² ci risiede il cuore del problema del criterio dell'ultima trasformazione sostanziale. La norma che istituisce il codice doganale dell'unione stabilisce il criterio per decidere l'origine non preferenziale delle merci, ossia l'origine che viene indicata nell'etichetta e che determina un'eventuale applicazione di dazi o misure commerciali. L'articolo è diviso in due paragrafi: nel primo paragrafo si dice che i prodotti interamente ottenuti in un unico paese hanno origine in quel paese ma nel secondo paragrafo si menziona che i prodotti la cui produzione coinvolge più paesi sono considerati originali del paese in cui hanno subito l'ultima trasformazione sostanziale o lavorazione sostanziale; l'articolo in vigore dal 2013 cita:

⁸² Regolamento disponibile al link:
<https://def.finanze.it/DocTribFrontend/getAttoNormativoDetail.do?ACTION=getSommario&id=%7B313BC8EF-9303-40B1-8738-E0DA9E180F5D%7D>

“Le merci alla cui produzione contribuiscono due o più paesi o territori sono considerate originarie del paese o territorio in cui hanno subito l'ultima trasformazione o lavorazione sostanziale ed economicamente giustificata, effettuata presso un'impresa attrezzata a tale scopo, che si sia conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo o abbia rappresentato una fase importante del processo di fabbricazione.”

È questo secondo paragrafo a permettere questo divario normativo. Nel settore agroalimentare, la norma si ritrova in un principio semplice per quanto riguarda le sue conseguenze, e si ha la conferma che un prodotto può essere legalmente etichettato come italiano se l'ultima lavorazione significativa viene in Italia, anche quando le materie prime sono interamente di origine estera. L'ambiguità del concetto di trasformazione sostanziale non pone il problema nel regolamento che rende possibile la sua applicazione, ma pone il problema nella sua applicazione nel settore alimentare e la definizione di cosa significa trasformazione sostanziale. Nel tema del concentrato di pomodoro, molte operazioni possono essere considerate trasformazioni sostanziali, tutte sufficienti a cambiare l'origine del prodotto (Vettorel, 2014).

Degli esempi di trasformazione sostanziale possono essere la miscelazione, il confezionamento, l'aggiunta di ingredienti o la diluizione, che vedremo nel sotto capitolo seguente, questa ambiguità è quello che permette ai trasformatori italiani di acquistare il concentrato di pomodoro che proviene dalla Cina per poi sottoporlo a una lavorazione minima e rivenderlo come prodotto in Italia. Un secondo punto che può essere importante e che forma il vuoto normativo è l'assenza di un obbligo generale a livello europeo di indicare l'origine della materia prima nei prodotti trasformati. Il regolamento che abbiamo già studiato nel secondo capitolo n. 1169/2011 sull'informazione ai consumatori fornisce un elenco di indicazioni obbligatorie; tuttavia, l'origine del prodotto è obbligatoria solo in casi specifici: questi casi sono la carne fresca e congelata, ortofrutticoli eccoli freschi, pesce e prodotti ittici, miele, olio d'oliva, vino, uova, prodotti biologici. Al di fuori di questi casi, l'indicazione di origine è facoltativa anche se deve essere veritiera e non ingannevole. Per i prodotti che vengono trasformati a base di pomodoro non esiste l'obbligo di indicare l'origine della materia prima, l'unica informazione che compare è il luogo di produzione o trasformazione che grazie all'articolo 60 anche se il pomodoro è cinese, nell'etichetta può comparire che il prodotto viene dall'Italia (Rubino, 2019).

Un parziale tentativo per tentare di coprire questa problematica è arrivato con il regolamento delegato dell'unione europea 2018/775⁸³ che stabilisce nelle modalità di applicazione del regolamento 1169/2011 per l'indicazione volontaria dell'origine. Nel regolamento si prevede che, quando un operatore indica di sua volontà l'origine dell'alimento con, ad esempio, scritte o immagini che richiamano un determinato paese e tale origine non coincide con quella della materia prima principale, deve specificare anche l'origine della materia prima. Anche in questo regolamento l'origine della materia prima si applica solo quando c'è un'indicazione volontaria dell'origine e non risolve il problema dell'uso di marchi e denominazioni che rievocano l'Italia senza dichiarare esplicitamente prodotto in Italia, il regolamento è quindi spesso percepito come un tentativo incompleto o insoddisfacente per la tutela del consumatore e del made in Italy (Sanseverino, 2025). Uno dei limiti chiave è nella possibilità di utilizzare diciture estremamente generiche come la nomina “origine europea” che non fornisce al consumatore la reale provenienza dell'ingrediente primario e contemporaneamente limita la consapevolezza dell'acquisto, inoltre, l'obbligo della definizione di ingrediente primario si ha solo se l'ingrediente rappresenta oltre il 50% dell'alimento o è associato alla denominazione, il regolamento è visto come una soluzione di compromesso, che nonostante garantisca un livello base di informazione, l'indicazione dell'origine non è necessaria se il prodotto presenta un marchio registrato o un nome geografico che potrebbe essere confuso e questo non soddisfa la richiesta di una tracciabilità precisa specialmente per prodotti di alta qualità (Donatella, 2024). L'Italia, essendo la nazione che è soggetta di più a questo fenomeno, ha tentato di introdurre norme più stringenti a livello nazionale. Per finire, il vuoto normativo che permette l'elusione si combina tra regolamenti e articoli che abbiamo visto, in quanto ognuno di essi permette di attribuire l'origine italiana prodotti trasformati con materia prima estera, non obbliga a indicare l'origine della materia prima nei trasformati oppure si applicano solo in presenza di indicazioni volontarie con applicazione disomogenea. Il risultato è che un prodotto come il concentrato di pomodoro che viene dalla Cina può contenere concentrato cinese anche al 100% Per poi subire un'altra trasformazione anche minima in Italia ed essere legalmente etichettato come prodotto in Italia. Il consumatore che si trova di fronte all'etichetta percepisce che il prodotto è italiano, la legge non viene violata ma viene aggirata. La consapevolezza da parte delle aziende e delle cooperative di questo vuoto normativo ha portato a numerose proteste e iniziative di riforma,

⁸³ Regolamento disponibile al link: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0131\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0131(01))

protagonista di queste riforme e Coldiretti che insiste per richiedere la revisione dell'articolo 60 del codice doganale europeo per escludere i prodotti alimentari dall'attuale criterio dell'origine doganale e prendere come riferimento il luogo di provenienza indicato dal Regolamento UE 1169/2011. Farm Europe⁸⁴ ed Eat Europe⁸⁵ hanno lanciato un appello a livello europeo per una revisione del Regolamento 1169/2011, chiedendo che l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti venga esteso a una più vasta gamma di prodotti e, soprattutto, che l'indicazione della specifica nazione di origine venga utilizzata invece di etichette generiche come "UE" o "non UE". Queste iniziative dimostrano che il problema è stato riconosciuto a tutti i livelli. Tuttavia, il percorso verso una modifica legislativa efficace è ancora lungo e complicato, poiché coinvolge delicati equilibri tra gli stati membri e gli interessi dei produttori, dei trasformatori e dei consumatori (Sanseverino, 2025).

4.2.3 Come viene trasformato il prodotto: percentuali e strategie per la miscelazione

I processi di trasformazione sono la parte fondamentale di questa filiera che il concentrato di pomodoro cinese subisce una volta giunto negli stabilimenti italiani. La fase della trasformazione prevede che la materia prima, formalmente tracciabile come di origine cinese, inizia il percorso di opacizzazione che la porterà a diventare sotto gli occhi del consumatore, un prodotto italiano. Queste operazioni di trasformazione non sono solamente procedure tecniche e studiate ma sono procedure strategiche con degli strumenti per modificare l'origine del prodotto sfruttando, l'ambiguità delle norme e del quadro normativo descritto nel paragrafo precedente. La prima fase è quella che riguarda l'arrivo nei porti italiani: una nave con grandi Brix⁸⁶ che si attestano tra 28 e 38 gradi, trasportano grandi contenitori asettici o delle cisterne

⁸⁴ Farm Europe è un'associazione di operatori economici che mira a stimolare la riflessione sull'agricoltura e sulle economie rurali. Ci occupiamo di tutti i settori politici che incidono sulle imprese rurali, con particolare attenzione alle politiche agricole e alimentari, in particolare alla Politica Agricola Comune (PAC), ma anche alle norme alimentari, alla filiera alimentare, all'ambiente, all'energia e alle questioni commerciali. <https://www.farm-europe.eu/who-are-we/>.

⁸⁵ Eat Europe è un'organizzazione europea multistakeholder che mira a stimolare la riflessione e a presentare soluzioni e proposte concrete ai responsabili delle decisioni dell'UE, al fine di promuovere una trasformazione sostenibile e resiliente dei sistemi alimentari, attraverso un'alleanza innovativa e solida tra tutti i suoi attori: agricoltori, industria, distributori, mondo accademico e consumatori <https://www.eat-europe.eu/about-us/>.

⁸⁶ Un'unità di misura nota come grado Brix (°Bx) è la percentuale di solidi solubili (principalmente zuccheri come glucosio, fruttosio e saccarosio) che sono disciolti in una soluzione acquosa. 1 grado Brix corrisponde a 1 grammo

(Samoggia & Jaghdani, 2024). Che il contenuto non è commerciabile o venduto al consumatore finale, ma rappresenta una materia di commodity che deve essere rielaborata; la prima operazione che viene fatta per la trasformazione è la diluizione, questa tecnica prevede che il concentrato ad alta densità viene mescolato con ingredienti semplici come acqua o sale per ottenere un prodotto a minore concentrazione che può essere una passata una polpa o dei sughi (Behnassi, 2024). Questa operazione, apparentemente banale, ha sollevato questione complesse, la normativa italiana infatti fornisce una definizione molto rigorosa per la passata di pomodoro e stabilisce chiaramente che l'utilizzo di concentrati di pomodoro che superano 12 ° brix e la successiva diluizione per ottenere passata ricostruita non sono consentiti, per la normativa italiana, la passata di pomodoro autentica deve essere ottenuta direttamente dalla lavorazione del pomodoro fresco e non dalla diluizione del concentrato. Anche in questo caso sebbene la legge sia chiara su questo punto la sua applicazione pratica non combacia e non si scontra con la difficoltà di verificare l'effettiva origine del prodotto. Per verificare se la passata di pomodoro è stata ottenuta tramite la diluizione con l'acqua, si utilizza il rapporto isotopico dell'ossigeno dell'acqua. L'acqua presente nel concentrato e nella passata di pomodoro può avere diverse origini, questo influenza il rapporto isotopico che è diverso rispetto all'acqua naturalmente presente nei pomodori freschi. Se la passata è stata ottenuta per diluizione, il rapporto isotopico dell'ossigeno cambierà in base alla proporzione di concentrato e acqua aggiunta. Questo metodo permette di riuscire a identificare se la passata è stata diluita con acqua o se è stata prodotta naturalmente dai pomodori, come richiesto dalle normative che definiscono la categoria dei prodotti a base di pomodoro (Angeli, 2010). Tuttavia, nonostante la presenza di questo metodo analitico per confrontare le passate di pomodoro, non impedisce di per sé la pratica della diluizione soprattutto quando i controlli vengono effettuati a campione e le partite di prodotto sono numerose. L'industria di trasformazione italiana che ha intenzione di lavorare in questa filiera opaca deve quindi stare attenta a calibrare le percentuali di diluizione per non incorrere in valori isotopici palesemente anormali, cercando di bilanciare la convenienza economica con il rischio di essere sanzionati. Oltre alla diluizione, anche la miscelazione è molto diffusa, e dal punto di vista normativo, anche la più insidiosa. Il concentrato di pomodoro cinese che arriva nei porti italiani viene miscelato con concentrato italiano o addirittura di qualche altro paese europeo in proporzioni variabili. L'operazione non solo modifica le caratteristiche

di zucchero contenuto 100 grammi di una soluzione. Nell'industria alimentare, la maturazione, la qualità organolettica (dolcezza) e la concentrazione sono fondamentali. mt.com/it/it/home/perm-lp/product-organizations/ana/brix-meters.html?ws_referrer_origin=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F

organolettiche del prodotto, ma ha implicazioni giuridiche fondamentali, quando la trasformazione avviene in Italia dà origine a un prodotto con caratteristiche diverse da componenti originali questa può essere considerata una trasformazione sostanziale che è giustificata dall'articolo 60 del codice doganale europeo permettendo di attribuire al prodotto finito l'origine italiana. Le percentuali di miscelazione attuano strategie aziendali studiate e accurate, non esiste per ora una proporzione fissa ma piuttosto una percentuale che varia in base al prezzo relativo del concentrato di pomodoro cinese confrontato a quello italiano. Le caratteristiche qualitative desiderate per il prodotto finito, la sensibilità del cliente finale al tema dell'origine del prodotto e per ultimo il rischio di incorrere in controlli da parte dell'unione doganale (Eftimie, 2020). Generalmente, le percentuali che oscillano tra il 30% e il 70% sono state quelle che vengono documentate nelle inchieste giornalistiche, la miscelazione non è una sola questione di quantità ma riguarda anche la qualità e la funzionalità tecnica. Come abbiamo visto nei paragrafi precedenti, il concentrato cinese con l'italiano hanno caratteristiche diverse se viene considerata l'acidità, la viscosità, il colore, e il contenuto di solubili. Le aziende di trasformazione italiane, con la loro esperienza, sanno come ottenere un prodotto finale con delle caratteristiche costanti e conformi alle aspettative di mercato, la conoscenza di queste strategie rappresenta un potenziale che contribuisce a mantenere questa filiera opaca e il cuore della trasformazione per i prodotti importati. Un'altra pratica da menzionare è l'aggiunta di altri ingredienti: la trasformazione di concentrato di pomodoro con l'aggiunta di basilico piuttosto che olio, cipolla, carota o sedano rappresenta senza dubbio una trasformazione sostanziale secondo i criteri doganali (Jikun & D., 2006). Anche in questo caso, il prodotto finito acquisisce totalmente e legalmente l'origine italiana, indipendentemente dalla provenienza della base di pomodoro, su questa categoria di prodotti si concentra maggiormente nella competizione internazionale e il rischio di elusione. La conservazione e la stabilizzazione del prodotto sono un aspetto meno noto ma ugualmente importante, il concentrato cinese arriva in Italia in condizioni di sterilità e conservazione che deve essere mantenuto durante tutta la filiera, l'Italia e le aziende di trasformazione devono disporre di strutture adeguate allo stoccaggio, la movimentazione e la successiva rilavorazione in condizioni igieniche ottimali. L'industria italiana rimane competitiva sul mercato per la sua capacità di gestire questi aspetti tecnici, il valore aggiunto non sta solo nella trasformazione, ma anche nella capacità di garantire sicurezza e qualità costanti (Samoggia & Jaghdani, 2024). Le strategie per la trasformazione del concentrato di pomodoro non si limitano solo agli aspetti tecnici, perché esistono una

dimensione commerciale contrattuale tra i produttori cinesi, gli intermediari, o i trasformatori italiani che contengono clausole che creano le condizioni per l'opacità: per citare un esempio la vendita del concentrato di pomodoro senza la specifica dell'origine nei documenti commerciali. Infine, va considerato il ruolo delle specifiche tecniche richieste dai clienti finali nella grande distribuzione organizzata. Le specifiche per il prodotto del marchio del distributore possono essere volutamente generiche per quanto riguarda l'origine della materia prima, focalizzandosi su parametri più oggettivi del prodotto, come il colore o l'acidità, questa metodologia, che è tecnicamente corretta, offre ai trasformatori italiani l'opportunità di essere flessibili sul mercato, senza l'obbligo di dichiarare al consumatore l'origine. L'aspetto temporale è anch'esso molto importante in quanto il concentrato di pomodoro non viene trasformato nel momento del suo arrivo nel porto italiano, ma può rimanere in stoccaggio per un massimo di 12 mesi in attesa delle condizioni di mercato più favorevoli o della programmazione produttiva, questa diversificazione temporale complica ancora una volta la tracciabilità del prodotto in quanto il prodotto finito può essere immesso nel mercato in un momento in cui la materia prima non è più facilmente riconducibile alla partita importata mesi prima (Giles, 2025).

L'aspetto temporale e la conservabilità del concentrato sono anche importanti per capire che il concentrato di pomodoro, soprattutto nelle forme ad alta densità di doppio, o triplo che viene importato dalla Cina, ha caratteristiche di conserva molto diverse rispetto ai prodotti freschi e pronti per il consumo come passate o sughi la ragione risiede nelle caratteristiche chimiche e nelle nuove tecnologie di preservazione dell'ingrediente. Come abbiamo visto il concentrato di pomodoro deve avere un grado Brix che si aggira attorno ai 28 e 38 °, per raggiungere ciò bisogna rimuovere l'acqua attraverso dei processi di evaporazione, e in questo caso i batteri dato che la maggior parte dell'acqua è stata ridotta non trovano condizioni favorevoli per vivere, l'acqua è essenziale per la vita microbica e senza di essa si trova un ambiente ostile per questi microrganismi. Inoltre, ci sono fattori come l'acidità naturale del pomodoro o il trattamento termico che eliminano la quasi totalità dei microrganismi presenti, anche il confezionamento comprende contenitori costituiti da un sacco interno di materiale plastico multistrato, sterilizzato e riempito in condizioni asettiche, e anche da un contenitore esterno in cartone o metallo che garantisce protezione meccanica (Behnassi, 2024). Questa metodologia impedisce la contaminazione del prodotto dopo la pastorizzazione e lo isola dall'ambiente esterno, questi contenitori sono stati progettati appositamente per mantenere la sterilità del prodotto per periodi prolungati, in particolare le cisterne mantengono una

temperatura costante che può durare 30 o 40 giorni via mare o via ferrovia. In queste condizioni, il concentrato di pomodoro può essere preservato fino a 36 mesi dalla data di produzione senza particolari perdite di qualità, sempre se la temperatura di stoccaggio sia mantenuta costante, idealmente tra una temperatura che comprende dai 5 ai 10 °, con un imballaggio che rimanga integro e sigillato e che sia in grado di non essere esposto alla luce diretta per evitare degli sbalzi termici che possano causare condensa all'interno del contenitore (Ovádek & Willemyns, 2019). Questa lunga durata di conservazione è esattamente quello che rende il prodotto una commodity adatta al commercio internazionale e allo stoccaggio strategico; perciò, i trasformatori italiani quando notano che sul mercato il prezzo diventa conveniente, possono importare grandi volumi, e immagazzinare il concentrato di pomodoro in magazzini o in depositi doganali senza il timore di doverlo vendere subito e poterlo utilizzare nei mesi successivi quando il mercato lo richiede. E altrettanto importante chiarire che la scadenza di concentrato di pomodoro non è un evento improvviso, ma graduale nel tempo e spesso non compromettono l'idoneità del prodotto per usi industriali, Specialmente se questo concentrato verrà utilizzato come un ingrediente che verrà più volte processato e mescolato con altri ingredienti. Per il consumatore finale, il prodotto riporterà a una data di scadenza che riguarda la Shelf-Life⁸⁷ complessiva, che solitamente va da 24:36 mesi dal confezionamento. Il fatto che la materia prima viene prodotta mesi o addirittura un anno prima non è rilevante ai fini dell'etichettatura (Hassani, Baraket, & Alem, 2025).

È facile notare come la complessità e l'articolazione di queste pratiche di trasformazioni mostrano come l'elusione del made in Italy non sia un fenomeno marginale, ma appare come un sistema strutturato che coinvolge competenze tecniche, strategie e commerciali e una conoscenza dei vuoti normativi. Infatti, i trasformatori che operano su questo mercato sanno esattamente cosa vuol dire e cosa fare per calibrare le operazioni in modo da massimizzare il profitto e minimizzare il rischio di incorrere in sanzioni (Paoletti, 2022).

4.2.4 L'etichettatura finale: cosa non vede il consumatore

Dopo aver capito il percorso del concentrato di pomodoro e la sua trasformazione negli stabilimenti, avere anche analizzato tecniche di miscelazione diluizione, il prodotto inizia ad

⁸⁷ La Shelf-Life, o vita di scaffale, è il periodo tra la produzione e il consumo di un alimento in cui le sue caratteristiche organolettiche, nutrizionali e di sicurezza microbiologica rimangono inalterate. Garantire la qualità e la sicurezza igienica, come stabilito dal produttore attraverso test di laboratorio.
<https://www.salepesisicurezza.it/shelf-life-vita-prodotto-alimentare/>

assumere una forma e si presenta sugli scaffali del supermercato. L'etichetta e il packaging sono ciò che rendono l'illusione possibile perché è dove si cerca di confondere il consumatore che sebbene abbia a disposizione tutte le informazioni richieste dalla legge, non è in grado di capire cosa è avvenuto all'interno di questo prodotto (Mureden, 2022). Come abbiamo più volte sottolineato, l'obbligo di indicare l'origine è generale ma limitato a specifiche categorie di prodotti, per i prodotti trasformati a base di pomodoro non è obbligatorio e non esiste alcun obbligo di indicare l'origine della materia prima. L'informazione che deve apparire è il luogo di produzione trasformazione che, come abbiamo visto grazie all'articolo 60 del codice doganale europeo, può essere l'Italia anche se il prodotto utilizzato è interamente cinese. Questa lacuna normativa è al centro di un acceso dibattito, che ha visto protagonista Coldiretti che chiede trasparenza sulle origini di tutti i prodotti alimentari, in quanto solo l'origine obbligatoria in etichetta consente scelte consapevoli su economia, salute e qualità (Coldiretti, 2021). Tuttavia, per i prodotti trasformati, questa trasparenza è ancora lontana e difficile da ottenere. Sebbene nell'etichetta di un prodotto come una passata di pomodoro tutte le informazioni sono vere, nel complesso costruiscono un'immagine che può essere ingannevole, questo fenomeno è ben noto alla letteratura giuridica, le informazioni etichetta possono interagire con elementi opzionali, pubblicità, finendo per veicolare messaggi impliciti o fuorvianti. In pratica l'etichetta riporta correttamente la denominazione, il luogo di produzione, ovvero l'ultima trasformazione sostanziale, che viene scritto con prodotto e confezionato in Italia, un nome dal suono italiano che spesso evoca la tradizione, il territorio, e una familiarità, anche la grafica gioca un ruolo importante, in quanto spesso viene segnata o disegnata una bandiera italiana, o una famiglia, o comunque immagini fuorvianti, tra gli ingredienti si segna una percentuale molto alta di pomodoro senza alcuna specifica dell'origine del pomodoro, è un operatore responsabile, ossia un'azienda con sede in Italia. Tutte queste informazioni sono vere ma non bastano per capire il luogo di origine del prodotto e il consumatore di fronte a questa passata, percepisce che il pomodoro è italiano, la legge non viene tecnicamente violata, ma viene aggirato lo spirito della trasparenza (Maini, 2022).

Di fronte a un prodotto il consumatore medio non vede l'origine della materia prima, che è l'assenza più rilevante, viene a conoscenza che il prodotto è stato confezionato e trasformato in Italia ma non è a conoscenza da dove venga il pomodoro utilizzato che potrebbe essere italiano ma anche cinese o di qualsiasi altro paese, la legge non glielo dice e lui non ha modo di saperlo. In secondo luogo, non vede la percentuale di diluizione o miscelazione, quindi se il prodotto

contiene diversi tipi di pomodoro di diverse origine, il consumatore non sa in che proporzione, quindi potrebbe trattarsi di un prodotto con il 70% di materia prima cinese e il restante di materia prima italiana, ma l'etichetta non rivela questo dato, la miscelazione come abbiamo visto nel paragrafo precedente e una pratica diffusa è tecnicamente legale e non è obbligatorio segnare la percentuale che può determinare la scelta del consumatore (Massimo, 2015). Pertanto, non si vede la storia del prodotto in quanto il concentrato cinese potrebbe essere stato prodotto in qualsiasi momento da un mese o addirittura un anno prima, e non si viene a conoscenza di come sia stato trasformato o addirittura trasportato e infine stoccato, di tutto il viaggio pregresso il consumatore non sa nulla, e sul prodotto viene stampata la data di scadenza, cancellando ogni traccia del tempo che viene speso dalla produzione originaria. Infine, il consumatore non sa se quel prodotto è stato oggetto a controlli approfonditi e assicurati oppure se ha superato la dogana con un semplice controllo di documentazione, non è a conoscenza se alla dogana sono stati controllati i residui di pesticidi o se gli esiti sono appena sufficienti, il consumatore si fida dell'etichetta del marchio (Grillini & Prete, 2021).

La Corte di Giustizia Europea ha visto più volte il sistema dell'evocazione ingannevole, ad esempio in Francia, il caso Morbier (C-490/2019)⁸⁸ È stato il caso che ha fatto sì che siano stati stabiliti dei principi necessari per tutelare le denominazioni di origine e proteggere i consumatori da informazioni che, anche se non palesemente false, possono indurre in inganno il consumatore sulla vera origine di un prodotto. La controversia riguardava l'uso del nome Morbier per il formaggio prodotto al di fuori della zona delimitata della Franche Comté, inoltre questo formaggio, che era riconosciuto per la sua linea verde l'interno, veniva palesemente copiato nell'aspetto. La Corte ha chiarito che l'evocazione, vietata dal Regolamento UE 1151/2012⁸⁹, si verifica non solo quando si utilizza un nome simile all'originale, ma anche quando l'aspetto esteriore di un prodotto DOP fa pensare al consumatore alla DOP stessa (Gernon, 2021).

Per quanto riguarda il pomodoro, la sua vocazione assume forme più sottili ma non meno efficaci. In questo caso non si tratta di copiare o usurpare una denominazione protetta; quindi, nessuno scrive "San Marzano" su una passata di pomodoro, perché sarebbe una frode palese, ma si utilizzano una serie di fattori per associare il prodotto a un'origine italiana, il tricolore,

⁸⁸ La DOP "Morbier" è un formaggio francese che ha una linea nera orizzontale distintiva nel centro. La controversia riguardava la produzione di un formaggio che riproduceva questa caratteristica linea nera piuttosto che la denominazione <https://it.wikipedia.org/wiki/Morbier>

⁸⁹ Regolamento disponibile al link: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R1151>

nomi che richiamano italianità e tradizione, con spesso immagini di campagne italiane, tutto insieme contribuisce a creare un'aspettativa di un prodotto italiano. Il consumatore è sensibile a questi richiami, idea tratta dalla convenienza del prodotto, soprattutto quando l'elemento evocativo è così convenevole, basandosi più su immagini che su parole. La consapevolezza di questo vuoto normativo ha generato negli ultimi anni un movimento crescente verso l'obbligo di indicazione dell'origine a tutti i prodotti alimentari, Coldiretti ha forzato e promosso una proposta di legge a livello europeo per la trasparenza dell'etichetta su tutti gli alimenti in commercio in Europa, sottolineando come in Italia l'indicazione di origine sia chiara e coprendo circa quattro quinti della spesa ma resta assente su diversi prodotti, partendo dai legumi in scatola alla frutta nelle marmellate (Ballerini, Ključnikov, Juárez-Varón, & Bresciani, 2024). Attualmente, si stanno moltiplicando le iniziative o direttive⁹⁰ che riguardano direttamente le norme europee sull'origine non preferenziale delle merci, che sono quelle che consentono a prodotti realizzati come materie prime straniere di entrare nel mercato italiano, Ad esempio, per il miele, dal 2026 è stato rafforzato l'obbligo di indicare in modo più chiaro e trasparente l'origine geografica del prodotto, e in caso di miscele di mieli provenienti da più paesi, l'etichetta deve indicare tutti i paesi di origine con maggiore chiarezza, per i succhi di frutta è stata introdotta una nuova categoria ha ridotto contenuto di zuccheri, per favorire una maggiore trasparenza nutrizionale per dare una garanzia relativa alla quantità minima di frutta necessaria. Queste modifiche non riguardano il pomodoro, ma mostrano una direzione positiva verso cui si sta muovendo il legislatore europeo, ossia una maggiore trasparenza e una più chiara identificazione dell'origine dei prodotti alimentari, resta solo vedere se questo approccio verrà esteso al settore del pomodoro trasformato (Pinto, 2024).

Per concludere, l'analisi dell'etichettatura finale e del packaging rivela il paradosso di questa filiera, secondo molti l'etichetta dovrebbe essere la prova fondamentale per orientare le scelte consapevoli dei consumatori, ma sembra essere uno strumento di ambiguità strutturale, fornisce tutte le informazioni corrette, ma non quelle sostanziali che determinano la scelta del consumatore che vede solo ciò che l'etichetta mostra quindi un prodotto trasformato in Italia, con un marchio evocativo una grafica rassicurante e anche una denominazione familiare. Questa battaglia per la trasparenza, e per restituire al consumatore ciò che oggi non vede, ossia

⁹⁰ La "Direttiva Breakfast" (UE 2024/1438), approvata nel 2024 e recepita dagli stati membri (in Italia tramite decreto entro fine 2025/inizio 2026), segna un progresso significativo nella trasparenza e nella qualità dei prodotti alimentari. si concentra su miele e succhi di frutta. Le nuove regole saranno pienamente in vigore dal 14 giugno 2026 e proteggeranno i produttori e i consumatori europei. <https://www.masaf.gov.it/Lollobrigida-direttiva-Breakfast>

la verità della provenienza di un prodotto, in tutto questo il pomodoro trasformato rappresenta un caso emblematico di contraddizione del sistema normativo europeo, e finché queste informazioni rimangono nascoste, l'etichetta continua ad essere uno strumento poco chiaro e non trasparente.

4.3 Analisi costi-benefici della filiera di trasformazione

4.3.1 I benefici per i trasformatori e gli intermediari europei

Per comprendere perché questa filiera non solo esiste, ma si è diffusa velocemente nonostante rischi reputazionali, campagne e proteste, è utile menzionare i benefici economici concreti che essa genera per chi lavora all'interno di questo settore. Le aziende trasformatrici italiane insieme ai trader e gli intermediari non operano in questo settore per eludere il Made in Italy e ingannare i consumatori, ma per precise ragioni di profitto e opportunità di business che sta fruttando da ormai più di vent'anni (Pinto, 2024). La consapevolezza l'importazione estera di concentrato cinese potesse essere un'opportunità di business risale agli anni 90 con un'accelerazione durante i primi anni del 2000, l'opportunità nasce da una congiuntura storica precisa, la Cina negli anni 90 era in una forte fase di crescita e inizia a sviluppare la sua produzione agricola industriale su larga scala, specialmente nella regione dello Xinjiang, dove a quel tempo le condizioni favorevoli si rivelarono ideali per la coltivazione di varie verdure come il pomodoro. Gli stessi produttori italiani decisero di portare alla Cina tecnologie di trasformazione per creare i primi legami commerciali, gettando le basi per quella che diventerà una filiera anonima di commodity. A quell'epoca, la maggior parte della pasta di pomodoro veniva lavorata per essere trasformata come sta avvenendo ora, e questa pratica era già redditizia e con molti meno ostacoli (王育楠, 2026). Il beneficio principale per questi trasformatori era immediato e facilmente quantificabile: quello che guadagnavano era il differenziale di prezzo tra il concentrato cinese con l'italiano, i dati precisi sono difficili da reperire, tuttavia questo differenziale non è temporaneo, ma è un dato strutturale che persiste da diversi anni, per ottenere questo differenziale e questo prezzo agevolato ci sono molte variabili che sono rimaste uguali negli anni: in primo luogo i minori costi della manodopera in Cina, con economie di scala ancora più spinte, minori costi dovuti alle riforme ambientali e di conformità normativa, e un modello di sviluppo agricolo che ha sempre puntato sulla quantità piuttosto che la qualità, per un trasformatore che lavora volumi importanti, il risparmio è molto alto, ad esempio, se un'azienda utilizza 100.000 tonnellate di

concentrato all'anno, un risparmio di 500 euro a tonnellata significa 5 milioni di euro di minor costo annuo, questa cifra è oggettivamente un vantaggio competitivo che viene utilizzato in vari modi: il primo potrebbe essere quello di aumentare i margini di profitto per poi abbassare i prezzi al cliente trasferendo parte del risparmio al cliente finale, l'azienda diventa più competitiva sul mercato e guadagna più quote, e utilizzando le risorse l'azienda decide di investire in marketing e rafforzare il brand e la presenza sul mercato, i margini maggiori sui prodotti di fascia media possono sostenere diversi investimenti in prodotti di alta fascia su un altro brand (Mureden, 2022). l'industria italiana si trova attualmente in una posizione complessa, da un lato deve garantire ai suoi produttori agricoli dei prezzi equi, che, come abbiamo visto per gli agricoltori italiani, sono tra i più alti al mondo, dall'altro lato deve competere su dei mercati con prodotti provenienti da paesi a basso costo. La soluzione adottata per le aziende italiane è l'approvvigionamento duale, ad esempio se un prodotto è Premium, ossia il pomodoro è italiano al 100%, viene valorizzato l'origine con un prezzo alto ed export selezionato incateni di mercati di alta qualità, mentre per i prodotti di fascia bassa, dove viene utilizzato il concentrato cinese, avviene una massima riduzione dei costi (Scaringi, 2022). Questa strategia è perfettamente razionale dal punto di vista aziendale, perché permette di mantenere la produzione di alta gamma con la materia prima 100% italiana, dove tutti i consumatori italiani sanno da dove arriva se il prodotto si trova nel loro repertorio, spesso anche a chilometro zero preservando la reputazione della filiera, e allo stesso tempo competere sul mercato di massa grazie a il concentrato importato a basso costo tutto questo per massimizzare i margini riuscendo a investire nei prodotti Premium con i risparmi sui prodotti di fascia bassa, l'industria italiana preferisce vendere la materia prima nazionale con prodotti di alta qualità ai consumatori italiani, mentre utilizza il concentrato di pomodoro importato per prodotti a prezzi bassi e per l'esportazione (Mahmood, 2025).

Gli intermediari sono coloro che sanno meglio come funziona questo mercato e traggono dei benefici specifici da questa filiera. Sono i primi che si affacciano con il produttore cinese, con un prezzo che include il carico sulla nave ma non il trasporto e l'assicurazione e lo rivende al trasformatore italiano a seconda dei volumi e della complessità dell'operazione, quindi l'intermediario non si limita a comprare e li vendere, ma organizza il trasporto via mare o via terra, comprese le pratiche doganali e lo stoccaggio nei porti di arrivo, acquisto solitamente grandi container e Liri rivende in lotti più piccoli ai trasformatori che non hanno l'abilità di importare direttamente, si assume il rischio di cambio e il rischio di mercato, mette in contatto

domanda e offerta grazie a reti di relazioni costruite in anni di attività e in molti casi è l'intermediario a garantire la separazione tra la documentazione originale il prodotto contribuendo a rendere opaca la tracciabilità. Per riassumere, il guadagno dell'intermediario è proporzionale a rischio che affronta e ai servizi forniti, solitamente guadagna una commissione con una percentuale che va dai 7 ai 10% di ricavo lordo, e può essere molto interessante specialmente per gli operatori con strutture leggere e bassi costi fissi (Massimo, 2015). Un altro appunto a favore è che l'intermediario non è esposto direttamente sul mercato, nonostante le varie responsabilità e i servizi che offre se dovesse scoppiare uno scandalo o delle proteste, viene accusato il trasformatore è il marchio, non i trader che hanno fornito una materia prima. La grande distribuzione europea sta diventando sempre più competitiva e spinge i prezzi al ribasso di acquisto, vince chi riesce a offrire prodotti di qualità accettabile al prezzo più basso possibile, per farlo, hanno bisogno di questa materia prima a basso costo e il concentrato di pomodoro cinese è considerato la via più facile (Sbicca, 2023). L'industria alimentare di trasformazione è ormai globale, anche in altri settori un materiale italiano può contenere ingredienti provenienti da decine di paesi diversi, i consumatori molte volte ne sono anche a conoscenza, ad esempio per settori come l'abbigliamento, ma spesso non vengono influenzati particolarmente dalla decisione di acquisto, i consumatori europei chiedono prodotti convenienti e pronti all'uso, in questo caso i sughi pronti e le passate sono categorie in crescita proprio perché rispecchiano uno stile di vita sempre più veloce e con una domanda crescente; Per soddisfare questo mercato con volumi in crescita e prezzi accessibili, l'industria ha bisogno di ottimizzare i costi attraverso l'importazione di materia estera. Nonostante l'importazione di materia prima, il vero valore aggiunto rimane in Italia, in quanto la capacità di trasformare, insaporire, confezionare e commercializzare il prodotto finito e un know-how che giustifica il prezzo finale e che mantiene la reputazione italiana alta. Per l'importazione di concentrato di pomodoro non rovina l'industria italiana, ma la alimenta, permettendo di essere competitiva su volumi che non potrebbero altrimenti soddisfare la domanda internazionale (Sbicca, 2023).

Un altro aspetto interessante che emerge negli ultimi anni è che appare come se tutti gli attori della filiera sappiano come funziona questo mercato; in primo luogo l'intermediario è a conoscenza che il concentrato che compra dalla Cina verrà etichettato come italiano e il trasformatore è a conoscenza che sta utilizzando materia prima cinese che non dichiarerà al consumatore, al tempo stesso il compratore, cuore della grande distribuzione organizzata, sa che i prodotti a marchio del distributore probabilmente contengono materia prima estera, anche

se non è palese nei documenti. Questa consapevolezza è la permessa per la motivazione del quadro normativo ambiguo descritto nei capitoli precedenti; infatti, finché la legge non richiede di dichiarare l'origine della materia prima e finché la dicitura nell'etichettatura “prodotto in Italia” è consentita nonostante sia prevalente la materia prima estera, il sistema può continuare a operare in questa elusione, dove effettivamente nessuno ne ha la colpa (Behnassi, 2024). I trasformatori e gli intermediari non sono diretti interessati delle accuse giornalistiche, in quanto sono solo operatori economici che sfruttano le opportunità offerte dal mercato globale e dalle norme vigenti, a razionalità è quella del profitto, e il risultato è perfettamente coerente e logico dati gli incentivi economici e vuoti normativi.

4.3.2 I costi e rischi per tutta la filiera

Se nel paragrafo precedente si è illustrato i benefici che spingono i trasformatori e gli intermediari a lavorare nella filiera anonima dico commodity, è altrettanto importante analizzare gli svantaggi che si possono incontrare lungo il percorso, ossia i rischi che gravano su tutti gli attori coinvolti. Se il sistema fosse un vantaggio per tutti, non si sarebbe verificata una crisi come quella del 2025, che ha portato un crollo dell'import di pomodoro da parte dell'Italia, né ci sarebbero state iniziative politiche e giudiziarie per contrastare questo fenomeno. La realtà è che questa filiera produce delle esternalità negative che vengono distribuite lungo tutta la catena, e che prima o poi emergono con delle conseguenze che possono ribaltare la situazione. Il produttore della azienda 列国志食品 e l'attore apparentemente più lontano è sconosciuto della catena, ma anch'esso subisce le conseguenze più pesanti in termini relativi. Il rischio più palese è quello della reputazione, infatti quando c'è una protesta o esplode uno scandalo, i riflettori puntano sul marchio del trasformatore e del distributore (Laus, 2025). Le catene della grande distribuzione organizzata reagiscono rapidamente per tutelare la propria immagine, chiedendo ai trasformatori europei di cessare l'approvvigionamento dalla Cina o addirittura escludono dai loro scaffali i prodotti che considerano sospetti, per un intermediario che ha basato il proprio lavoro sulla fornitura alla grande distribuzione organizzata, dover accettare questa esclusione dai canali significa perdere una fetta significativa del proprio fatturato, talvolta in modo definitivo, e per rientrare nel mercato deve riacquistare la fiducia che ha perso (Lanni, 2025). Oltre alla questione della reputazione, i controlli delle autorità doganali o dell'efsa possono portare a delle conseguenze molto più gravi di un danno dell'immagine;

operazioni di contrasto alla contraffazione e alle frodi alimentari in Italia sono frequenti e producono dei risultati significativi perché immediati, ad esempio in una sola campagna di ispezioni condotta dai carabinieri forestali in Campania nel novembre 2024, sono 99 controlli effettuati più della metà sono risultati non conformi, con un risultato di 45 sanzioni amministrative per oltre 80.000 euro e 7 reati penali accertati. I casi specifici che possono emergere riguardano sempre la stessa causa, ossia la commercializzazione di prodotti non italiani venduti come italiani, etichettature fraudolente di prodotti DOP inesistenti, vendita di pomodori “piennolo” senza la registrazione al consorzio di tutela (Lanni, 2025) . Questi atti sono considerati veri e propri reati che comportano conseguenze penali per i responsabili, e per un trasformatore che è coinvolto e partecipa in questo reato, il rischio di incorrere in contestazioni simili e concreto, le autorità sono sempre più attente e dotate di strumenti analitici sofisticati, come il metodo per rilevare la diluizione nella passata di pomodoro e per smascherare le pratiche di elusione. Come abbiamo visto nel secondo capitolo la normativa europea in materia di responsabilità dell'operatore del settore alimentare è molto rigorosa, i profili di responsabilità civile nella filiera agroalimentare si intersecano con temi dell'allocazione del rischio e della simmetria informativa, un operatore che immette nel mercato un prodotto non conforme o ingannevole nell'etichettatura può essere chiamato a rispondere sia penalmente che civilmente per i danni causati ai consumatori o ai concorrenti, l'intermediario, che sembra il soggetto che non compare sulle etichette e non ha esposizione diretta al consumatore, in realtà occorre anche lui rischi specifici (Lombardi & Verneau, 2010). Quando un caso di elusione viene scoperto, l'intermediario diventa il capro espiatorio ideale. Il trasformatore può dichiarare di essere stato ingannato sull'origine della merce o di aver acquistato in buona fede concentrato che gli era stato presentato è venduto come italiano. L'intermediario, si trova quindi nella posizione più esposta perché è colui che ha gestito la documentazione e la separazione tra i lotti, ed è responsabile della opacizzazione sulla tracciabilità del prodotto. Ogni volta che una protesta rivela che i prodotti sugli scaffali sono italiani anziché per la maggior parte cinese, la reputazione del made in Italy subisce delle conseguenze (Maini, 2022). I consumatori, sia italiani che stranieri, hanno cominciato a dubitare della autenticità di ciò che acquistano.

In generale, l'intero sistema agroalimentare italiano paga le conseguenze dell'esistenza della filiera opaca. La reputazione del Made in Italy è danneggiata non solo da frodi genuine, ma anche da attacchi alla reputazione provenienti da fonti esterne. Il caso recente sollevato da

Mirco Carloni, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera, nel marzo 2026 ne è un esempio: Milioni di consumatori utilizzano l'app francese YUKA per valutare la salubrità dei prodotti. Classifica numerosi prodotti DOP e IGP italiani (come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, ecc.) come "mediocri" o "nocivi" utilizzando criteri considerati antiscientifici e fuorvianti dalle catene di produzione. Carloni ha affermato che c'è la possibilità di una 'concorrenza sleale contro il made in Italy che colpisca settori di eccellenza del nostro agroalimentare, con conseguenze significative in termini occupazionali, economici e produttivi. Se questo accade a prodotti che non possono essere danneggiati, come i DOP, è facile immaginare il danno ben più grave quando a essere accusati sono prodotti realmente opachi, come quelli della catena di produzione "Chitaly" (dell'Orefice, 2026).

Questa filiera crea una distorsione competitiva grave perché i trasformatori che utilizzano il concentrato cinese a basso costo possono offrire dei prezzi più bassi e godere di margini più alti rispetto a quelli che utilizzano solo materia prima italiana. Lo svantaggio competitivo danneggia le aziende virtuose e rischia di spingere l'intero settore verso una filiera che punta al ribasso, nella quale la trasparenza diventa un lusso che pochi possono permettersi. I produttori e agricoltori italiani sono tra i primi che vengono danneggiati da questo sistema, se l'industria di trasformazione può garantire e approvvigionarsi di concentrato cinese a prezzi molto competitivi, la pressione al ribasso sui prezzi del pomodoro italiano diventa molto alta. Infine, il destinatario del prodotto, ossia il consumatore, è il primo che subisce questo inganno. Come abbiamo visto in precedenza nell'analisi dell'etichettatura, il consumatore medio acquista il prodotto credendo che sia italiano, quando in realtà nella maggior parte dei casi potrebbe essere interamente cinese o una miscela in proporzioni variabili, questo viola il diritto del consumatore a compiere delle scelte consapevoli, il produttore sa molto di più sul prodotto di quanto ne sappia il consumatore, e questa asimmetria informativa può essere sfruttata a danno della parte più debole. L'inganno sull'origine non comporta di per sé un rischio sanitario, la filiera opaca può contenere dei rischi più concreti, i controlli sui prodotti importati sono campione e non vengono fatti su tutti i lotti, nonostante ciò i dati mostrano che i prodotti cinesi sono stati oggetto di numerose notifiche per residui di pesticidi, additivi non consentiti e contaminanti, il consumatore che acquista un prodotto etichettato come italiano, confida sempre nei controlli più stringenti che si presume vengano effettuati nel porto italiano, e potrebbe in realtà trovarsi di fronte a un prodotto la cui materia prima è stata analizzata solamente tramite dei documenti, non attraverso un'analisi del prodotto in sé (Lanni, 2025).

Il danno più profondo si trova dunque nell'illusione e nell'impossibilità di avere chiaro ciò che si sceglie, il consumatore che per ragioni etiche o di preferenza personale, volesse acquistare solo prodotti con materia prima italiana, non ha strumenti per farlo o si deve costantemente aggiornare alle notizie di cronaca. Questa mancanza di trasparenza rovina il rapporto di fiducia tra produttori e consumatori, che è fondamentale in un settore come quello alimentare (Gianni, 2024). Inoltre, la filiera opaca presenta dei rischi significativi sull'ambiente, in quanto il trasporto dalla Cina via mare o via terra ha un'impronta di carbonio considerevole ma non messa in considerazione al consumatore finale, il rischio sociale è quello del lavoro forzato dove molti lavoratori cinesi sono soggetti a lavoro forzato infine l'opacità della filiera rende difficile per le aziende di dimostrare la propria sostenibilità. Conseguentemente, se bisogna fare un'analisi di costi benefici di questa filiera si rivela una struttura profondamente asimmetrica. I benefici sono concentrati immediati in quanto ci sono maggiori margini per i trasformatori e gli intermediari e i cinesi hanno un facile accesso in questo mercato, per quanto riguarda i costi invece sono molto più alti nella filiera opaca. Se dovesse arrivare una crisi come quella del 2025 con il crollo dell'export di concentrato di pomodoro cinese, i trasformatori e gli intermediari che hanno guadagnato di più possono assorbire meglio la crisi, diversificare, e trovare nuovi fornitori. Per i produttori cinesi è molto più grave in quanto si trovano con magazzini pieni e contratti cancellati da un giorno all'altro (Barbieri, 2025). Questo dimostra un equilibrio instabile, destinato a un'incertezza di espansione, con una ripetizione di cicli di espansioni e crisi finché non verranno affrontate le cause profonde, ossia il vuoto normativo che permette l'illusione e la mancanza di trasparenza che impedisce scelte consapevoli.

Conclusione

Da questa tesi emerge che il futuro del concentrato di pomodoro sarà un tema centrale per capire se il caso del crollo delle importazioni dalla Cina nel 2025 implica la svolta per la credibilità del Made in Italy. Il pomodoro italiano è tra i prodotti più consumati e apprezzati sia nella nostra nazione sia all'estero, e l'Italia è il paese con più produzione ed esportazione di pomodori e prodotti derivati da essi (Scaringi, 2022). Proprio per la grande produzione e richiesta che genera questo prodotto da anni, le aziende di trasformazione italiana hanno favorito della grande quantità a basso costo della materia cinese per trasformare il prodotto, diluendolo o miscelandolo, e sfruttare il valore riconosciuto del made in Italy, tutto questo all'insaputa dei consumatori che convinti di comprare un prodotto italiano venivano ingannati da

un'etichettatura poco trasparente. Grazie alle campagne di Coldiretti e alcune azioni che sono state prese contro la contraffazione del made in Italy, si è riuscito a interrompere questo fenomeno, per ora, dato che l'importazione di pomodoro cinese è considerata da molti un disonore al valore e all'identità italiana, che fra l'altro non ha le stesse caratteristiche di composizione oltre che delle corrette politiche di lavoro agricole. Il pomodoro cinese, infatti, viene in gran parte da una regione della Cina (Xinjiang) dove i lavoratori vengono sfruttati per garantire il basso costo del prodotto, per poi arrivare in Italia e con una semplice lavorazione diventare italiani. Bisogna sempre ricordare che il made in Italy simboleggia un vero e proprio marchio di qualità; quindi, si può parlare di made in Italy solo ed esclusivamente in riferimento a dei prodotti che sono interamente fabbricati in Italia, riconosciuti per la loro eccellenza in termini di qualità e tradizione, ma sebbene in Italia ci siano delle leggi precise per garantire il rispetto di questa regola è l'attuazione dell'ultima lavorazione sostanziale che permette il fenomeno dell'elusione. Per anni, il concentrato cinese veniva utilizzato dall'industria di trasformazione italiana soprattutto per i prodotti che venivano destinati all'estero oppure a fasce di mercato più economiche. Il crollo del 76% del 2025 è stato causato da una combinazione di più fattori, la prima ragione riguarda l'economia di mercato: la Cina aveva creato un eccesso di offerta e producendo grandi quantità nel mercato ha fatto sì che si creasse un eccesso di offerta, questo ha portato a una maggiore attenzione da parte degli operatori, che sono diventati più cauti, e conseguentemente ha fatto emergere il problema dell'etica del lavoro lungo la filiera (Marzialetti, 2025). In Cina, per garantire una grande produzione, la comunità degli Uiguri dello Xinjiang viene sottoposta al lavoro forzato, con condizioni di lavoro pericolose e sfavorevoli, le autorità italiane a fronte di questo problema hanno deciso di attuare un controllo più severo, anche sotto una crescente richiesta di trasparenza da parte dei consumatori e dei compratori internazionali. Le accuse legate al lavoro forzato e gli scandali hanno posto pressione alle aziende italiane, che non hanno smesso di comprare solo per etica, ma per il rischio economico che comporta sul danneggiamento del marchio e la conseguente perdita di clienti, questo ha conferito che il prezzo basso non era più la componente principale e non era sufficiente per garantire competitività (Lanni, 2025). Attualmente, molte aziende stanno cambiando direzione chiedendo un'origine più chiara sulla tracciabilità, coerenza tra comunicazione e realtà. Nonostante questo cambio di direzione, è ancora un errore pensare che il problema sia risolto, in quanto la pressione della competitività non può scomparire, può invece mutarsi verso altri paesi o ripresentarsi sotto forme diverse magari con nuove strategie

di dumping (Zambianco, 2024). Inoltre, non è cambiato il quadro normativo, ed esiste ancora la zona grigia che rappresenta il rischio maggiore per il futuro del settore. Per garantire l'autenticità del made in Italy, bisognerebbe concentrarsi sulla trasparenza che deve diventare totale, con delle etichette che non si limitino solo a indicazioni generiche ma che chiariscano in modo più evidente l'origine della materia prima. L'implementazione di innovazioni tecnologiche nella filiera dovrebbe essere tracciabile in modo molto più rigoroso di ora, permettendo al consumatore di verificare ciò che acquista, e al tempo stesso l'Italia deve accettare che non può competere sul prezzo con i grandi produttori globali, e quindi può solo produrre e concentrarsi sulla qualità, le varietà locali, sui processi produttivi e sull'identità territoriale. Secondo Grillini (2023) un fattore che potrebbe aiutare la filiera italiana sarebbe quello della coerenza industriale: attualmente esistono fasce di prodotti di tutti i tipi e si continua a mescolare produzione di alta qualità con logiche da commodity, che rende confuso tutto il sistema. Separare chiaramente ciò che è prodotto in Italia e ciò che non lo è, ossia dichiarare cos'è davvero italiano e cos'è semplicemente lavorato in Italia per favorire i consumatori che non vogliono spendere troppo, è una scelta che nel primo periodo potrebbe penalizzare ma nel lungo periodo costruirebbe una fiducia per rafforzare l'identità del paese. In conclusione, il futuro del mercato del concentrato di pomodoro non è certo, perché si potrebbe ricadere in altre forme per chiedere materie prima della Cina e questo futuro non sarà decisivo solo nelle fabbriche o nelle industrie di trasformazione ma dalla capacità di dimostrare autenticità, cercando di andare in una direzione dove la differenza non è più tra italiano e non italiano, ma tra quello che è realmente tracciabile e credibile e quello che non lo è; si ritiene che chi saprà garantire questa separazione avrà un vantaggio competitivo rispetto a chi continuerà a giocare sull'ambiguità. Gli scenari possibili dopo il 2025 sono molteplici; dopo il crollo delle importazioni, nel breve periodo la filiera italiana si è rafforzata perché c'era più spazio per il pomodoro coltivato e trasformato in Italia, questo ha dato un miglioramento per il potere contrattuale della materia prima nazionale, aumentando la credibilità anche nei mercati esteri. Tuttavia, togliere una materia prima a basso costo ha alzato i prezzi sul mercato, rendendo meno convenienti i prodotti che prima si basavano su grandi volumi e margini bassi. Attualmente, il mercato si sta polarizzando, da una parte si stanno qualificando prodotti davvero italiani, e dall'altra deve mantenersi un'industria che compete sui prezzi bassi, che attualmente cerca delle alternative, come altri paesi fornitori o nuove strategie produttive, e questo vuol dire che il problema dell'elusione non sparisce, ma si sposta. Se si vuole fare una previsione sul

mercato del concentrato di pomodoro si può notare che le aziende che puntano sulla qualità e sulla trasparenza avranno più margine e più futuro, mentre il resto farà più fatica, l'aumento dell'importanza della tracciabilità non sarà più considerato un valore aggiunto ma un requisito di base. Infine, può anche essere che la pressione sui prezzi non sparirà, quindi se il prodotto non arriverà dalla Cina arriverà comunque da altri paesi a basso prezzo e l'Italia si ritroverà davanti allo stesso problema.

Bibliografia

- World Processing Tomato Council. (2026). *Nearly 40 million tonnes of tomatoes processed annually*. Tratto da World Processing Tomato Council: <https://www.wptc.to/news/>
- 尹洁. (2012). 披着“洋皮”蒙骗国人. Tratto da 人民网 :
https://paper.people.com.cn/hqrw/html/2012-05/06/content_1045854.htm?div=-1
- 百科. (2022). 屯河, 果蔬食品生产供应商. Tratto da 百科:
<https://baike.baidu.com/item/%E5%B1%AF%E6%B2%B3/1822403>
- 熙浦. (2025). 海关指南-进口(运入)-意大利. Tratto da 熙浦国际搬家:
https://www.seapoe.cc/public/customs_guide/import_cn/IT_import_cn.pdf
- 林妍. (2025). 中国番茄酱出口遭意大利抵制 积压如山. Tratto da 大纪元:
<https://www.epochtimes.com/gb/25/11/15/n14636536.htm>
- 杨钊. (2025, 6). 掌握从中国到意大利的进口流程: 分步指南. Tratto da 鼎达富: <https://zh-cn.dantful.com>
- 刘潘. (2025, 9). 2025 年中国云贵菜餐厅行业发展现状及趋势分析, 迎合年轻消费群体的情绪价值与文化体验 I. Tratto da 华经情报网(www.huaon.com):
<https://www.huaon.com/channel/trend/1109013.html>
- 德正. (2026, 6). 欧盟峰会: “去风险”太慢 对华巨额逆差不可持续. Tratto da DW:
<https://amp.dw.com/zh/欧盟峰会企业去风险化太慢-对华巨额逆差不可持续/a-77636233>
- 杨昌举. (2020). 欧盟食品标签法规. Tratto da 中国人民大学环境学院:
<https://www.sinoss.net/uploadfile/2010/1130/1033.pdf>
- 凌沧洲. (2021). 点评中国: 有害食品为什么屡禁不止. Tratto da BBC:
https://www.bbc.com/zhongwen/simp/china/2011/04/110404_cr_food_safety_by_ling_cangzhou
- 留意邦. (2022). 意大利-世界唯一拥有食品安全部队的国家. Tratto da 知乎:
<https://zhuanlan.zhihu.com/p/526810972>
- 留意邦. (2022). 意大利-世界唯一拥有食品安全部队的国家. Tratto da 知乎:
<https://www.zhihu.com/signin?next=%2F>
- 大纪元. (2025). 中国番茄酱出口遭意大利抵制 积压如山. Tratto da 大纪元:
<https://www.epochtimes.com/gb/25/11/15/n14636536.htm/amp>
- 刘依昌. (2025). 番茄从哪里来? 又有哪些常见迷思? . Tratto da 科技大观园:
<https://scitechvista.nat.gov.tw/>

王育楠. (2026). 关注 | 意大利政府出手啦! “Made in Italy” 专属标签助其本土品牌全球维权. Tratto da 搜狐频道:
https://m.sohu.com/a/315519296_235256/?pvid=000115_3w_a

大纪元. (2026, 05). 法媒: 中国番茄大举进入欧洲抢市生产国自危. Tratto da
<https://www.epochtimes.com/b5/26/5/29/n14777180.htm>

李伯安. (2026, 05). 意大利番茄酱巨头呼吁欧盟抵制新疆进口, 引发贸易与人权讨论.
Tratto da VOA: <https://www.voachinese.com/>

朱天择. (2026, 3). 欧洲的“战略焦虑”与经济自主之路——分化的基因: 欧洲的差异与多样性.

于娟校. (2026). 欧盟 RASFF 通报 (2026 年第 3 周). Tratto da 中国贸易救济信息网:
<https://cacs.mofcom.gov.cn/index.shtml>

海关总署. (2024, 11). 前 10 个月我国货物贸易进出口增长 5.2%. Tratto da 中华人民共和国海关总署: <http://gdfs.customs.gov.cn/customs/xwfb34/302425/6194504/index.html>

贸易救济局. (2025, 7). 商务部公告 2025 年第 34 号 公布对原产于欧盟的进口相关白兰地反倾销调查的最终裁定. Tratto da 中华人民共和国商务部:
https://www.mofcom.gov.cn/zwgk/zcfb/art/2025/art_aa147de6d41c45ff92a374bd22f25df7.html

中国日报网. (2025). 第 113 届全国糖酒会开幕专题活动成功举办 七秩华章焕新出发.
Tratto da 东方网: https://www.chinadaily.com.cn/mobile_cn/daily.html

食品伙伴网. (2026). 原创注意! 中国产 ARA 原料输欧须强制检测蜡样芽孢杆菌毒素 (Cereulide). Tratto da 食品标法动态: <https://law.foodmate.net/show-236539.html>

中国罐头工业协会. (2022). 在俄乌冲突期间中国的番茄酱出口商们为铁路中断做好了准备. Tratto da 中国罐头工业协会 China channel food industry association:
<http://www.topcanchina.com/>

欧盟法规认证平台. (2024). 欧盟进口商品体验检疫. Tratto da <http://eustandards.net>

中华人民共和国外交部. (2024 年 7 月). 中华人民共和国外交部. 检索来源: 中华人民共和国和意大利共和国关于加强全面战略伙伴关系的行动计划 (2024—2027 年) (全文): <https://www.mfa.gov.cn>

中华人民共和国外交部. (2025, 05). 韩正出席庆祝中国欧盟建交 50 周年招待会并致辞.
Tratto da 中华人民共和国外交部: <https://www.mfa.gov.cn/>

中华人民共和国外交部. (2026, 4). 中国同意大利的关系. Tratto da 中华人民共和国外交部:
https://www.mfa.gov.cn/web/gjhdq_676201/gj_676203/oz_678770/1206_679882/sbgx_679886/

中国人民公安大学出版社. (2022). 中国人民公安大学出版社. Tratto da 意大利经济和财政警察打击食品造假 Combating Food Fraud in Italy: www.phcpps.com.cn

中国国际贸易促进委员会. (2023). 中国对欧出口商看过来: 如何取得进入欧洲市场的“护照”? . Tratto da 贸促会驻外代表处法国 驻法国代表处发布:
<https://www.ccpit.org/france/a/20230102/20230102rbex.html>

中国食品土畜进出口商会. (2025). 国别贸易. 2025 年 1-6 月中国与欧盟农产品进出口贸易概况. Tratto da 中国食品土畜进出口商会入会须知: <https://www.cccfna.org.cn/>

中国国际贸易促进委员会. (2026, 04). 意大利农食出口持续增长, 2025 年达 724 亿欧元.
Tratto da 中国国际贸易促进委员会:
<https://www.ccpit.org/italia/a/20260427/20260427gxtq.html>

- Access2Markets. (2025). *Guida per l'importazione di merci*. Tratto da Commissione Europea : <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/it/content/guida-allimportazione-di-merci>
- Agriculture and rural development. (2025). *Agriculture and rural development: Trade and international policy analysis*. Tratto da European Commission: <https://agriculture.ec.europa.eu/international/agricultural-trade>
- Alda, L. M. (2009). Lycopene content of tomatoes and tomato products . *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* , 540-543.
- Alessandro, P. (2023). *Mitigation and adaption to climate change in agriculture. The contribution of the*. Corso di Laurea Magistrale o Specialistica in Management della Sostenibilità ed Economia Circolare.
- alibaba. (2026). *How to Find and Evaluate High-Quality Flat Bag Tomato Paste Suppliers: A Strategic Guide for B2B Buyers*. Tratto da alibaba: <https://www.alibaba.com/price-comparison/flat-bag-tomato-paste-factory>
- Angeli, F. (2010). Il settore del pomodoro trasformato : tendenze di mercato, struttura e quadro istituzionale. *Economia agro-alimentare* : XII, 3, 105-130.
- Aparicio, J., & Pablo-Valenciano, J. D. (2021). The European tomato market. An approach by export competitiveness maps. *PloS one* 16(5) e0250867.
- Arrighetti, A. (2014). La trasformazione 'silenziosa'. Cambiamento strutturale e strategie d'impresa nell'industria italiana. *Dipartimento di economia, università di Parma, Collana di Economia Industriale e Applicata*.
- Baffes, J., & Nagle, P. (2022). *Commodity Markets : Evolution, Challenges and Policies*. Washington: DC: World Bank.
- Ballerini, J., Ključnikov, A., Juárez-Varón, D., & Bresciani, S. (2024). The e-commerce platform conundrum: How manufacturers' leanings affect their internationalization. *Technological Forecasting and Social Change*.
- Barbieri, A. (2025). La politica estera dell'Unione europea nei confronti della Cina: il ruolo degli Stati membri. *Dipartimento di Studi Linguistici e Culturali Comparati*.
- Behnassi, M. (2024). Transforming Agri-Food Systems Through Climate-Smart Practices: Ending Hidden Costs, Maximizing Benefits. In R. H. Qureshi, & A. A. Al-Shaikh, *Climate-Smart and Resilient Food Systems and Security*. Switzerland: Springer Nature .
- Bonaiuto, F. (2021). Italian food? Sounds good! Made in Italy and Italian sounding effects on food products' assessment by consumers. *Frontiers in psychology*, 11-52.
- Cagliero R., D. N. (2021). Il New delivery model e la lettura della performance nelle PAC 2023-27, tra opportunità, criticità e incertezze. *Agriregionieuropa Numero Speciale – Agricalabriaeuropa 4*.
- Capelli, F. (2014). Il Regolamento (UE) n. 1169/2011 e... le sue guide spirituali sull'etichettatura. *argomenti* , p. 61-73.
- Cinquemani, T. (2025, luglio 29). *La nuova Pac 2028 spiegata in sei punti*. Tratto da AgroNotizie: <https://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2025/07/29/la-nuova-pac-2028-spiegata-in-sei-punti/87817>
- Coldiretti. (2021, Settembre). *Consumi: raddoppia il pomodoro dalla Cina e invade l'Italia*. Tratto da coldiretti: [https://www.coldiretti.it/consumi/consumi-raddoppia-il-pomodoro-dalla-cina-e-invade-litalia#:~:text=Sono%20pi%C3%B9%20che%20raddoppiati%20\(+,nazionale%20in%20pomodoro%20fresco%20equivalente](https://www.coldiretti.it/consumi/consumi-raddoppia-il-pomodoro-dalla-cina-e-invade-litalia#:~:text=Sono%20pi%C3%B9%20che%20raddoppiati%20(+,nazionale%20in%20pomodoro%20fresco%20equivalente).

- Costa, J. M. (2005). Introduction: the tomato crop and industry. In h. E, *Tomatoes* (p. 1-19). Wallingford UK: CABI Publishing.
- De Giorgio, R. (2025). *Food Watch: Sistemi di Sorveglianza Alimentare in Azione*. google books.
- De Luca, G. (2025). I regimi delle DOP, delle IGP, delle STG e delle indicazioni facoltative di qualità nel reg. UE 2024/1143. *Catalogo Ricerca UniUDINE*, 362-292.
- dell'Orefice, G. (2026, Marzo). L'app Yuka come il Nutriscore: «penalizza l'agroalimentare italiano». *il sole 24 ore*.
- Donald, S., & Yong, W. (2005). *Made in China: What Western managers can learn from trailblazing Chinese entrepreneurs*. Harvard : Harvard Business Press.
- Donatella, R. (2024). *Le eccellenze del Made in Italy nel mercato cinese: nuovi modelli di business e sfide digitali*. Edizioni Nuova Cultura.
- EFSA. (2023, Febbraio). *European Food Safety Authority (EFSA)*. Tratto da EFSA Journal Editorial Policy Parma:
<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/assets/Journaledpolicy.pdf>
- Eftimie, A. (2020). EU rules governing the import of food into the Union. In EU Food Law Handbook . *Wageningen Academic*., 443-508.
- Erkoreka, M. (2021). The European Union Customs Administration and the Fight Against Fraud. *European Papers-A Journal on Law and Integration*, p. 1425-1434.
- European Commission. (2024). *China EU trade relations with China. Facts, figures and latest developments*. Tratto da European Commission:
https://policy.trade.ec.europa.eu/eu-trade-relationships-country-and-region/countries-and-regions/china_en?ettrans=it&etransnolive=1
- Fiore, F. (2024, Settembre). *Tutto sull'Italian sounding: perché ci danneggia e cosa fare per contrastarlo* . Tratto da cookist: <https://www.cookist.it/>
- Francisco, H. F. (2025). Synergies between WTO Law and EU. . In R. A. Marek Neuman, *A Geopolitical Europe in the Making?* Springer Nature.
- Gernon, C. (2021). Il caso «Morbier» e la protezione contro l'evocazione di Dop e Igp nella giurisprudenza della Corte di giustizia dell'Unione europea. *Rivista di diritto agrario : C, 1*, 27-55.
- Ghezzi, R. (2022). L'industria del pomodoro in scatola e l'emigrazione italiana. *STORIA ECONOMICA*, 3-27.
- Gianni, F. (2024). Nuovi indirizzi nella prassi europea relativa agli strumenti di difesa commerciale. *GeoTrade : rivista di geopolitica e commercio estero : 11, 2024*, 40-49.
- Giles, J. (2025). Entering the European market for tomato purée and paste. *Autentika Global* .
- Grillini, G., & Prete, M. D. (2021). Price Fairness of Processed Tomato Agro-Food Chain: The Italian Consumers' Perception Perspective. *foods*.
- Hassani, N. E., Baraket, A., & Alem, C. (2025). Recent advances in natural food preservatives: a sustainable solution for food safety and shelf life extension. *Journal of Food Measurement and Characterization*, Volume 19, pages 293–315.
- Jikun, H., & D., R. S. (2006). The emergence of agricultural commodity markets in China. *China Economic Review*, p. 266-280.
- Jochem, D. K. (2024). The future of EU trade defence investigations against imports from China. *Journal of International Economic Law*, p. 19(2), 515-547.
- KWAK, J., ZHANG, Y., & YU, J. (2019). Legitimacy building and e-commerce platform development in China: The experience of Alibaba. *Technological Forecasting and Social Change*, 115-124.

- Lanni, S. (2025). *La tutela del consumatore nella prospettiva hall tra sfide e opportunità del mercato europeo*. Milano: Milano University Press.
- Laus, F. (2025). *La sicurezza alimentare tra procedimento, azioni strategiche e sistema di controlli : food safety : procedures, strategic actions and control system*. Bologna : Bologna University Press.
- Linja-aho, V. (2025). When a Typography Mistake Turns Into a Conspiracy Theory: the Short History of CE and “China Export”. *2025 IEEE History of Electrotechnology Conference (HISTELCON)*.
- Lombardi, P., & Verneau, F. (2010). Il settore del pomodoro trasformato: tendenze di mercato, struttura e quadro istituzionale. *ECONOMIA AGRO-ALIMENTARE*. - ISSN 1126-1668, 105-130.
- Luigi Frusciante. (2021). Innovazione di prodotto : i nuovi ibridi di pomodoro da industria costituiti in Italia. *Georgofili : atti dell'Accademia dei Georgofili : Serie VIII, Vol. 17, supplemento, 2020*, p. 156-162.
- Lupo, A. (2023). L’innovazione tecnologica nel sistema alimentare europeo tra principio di precauzione e sviluppo sostenibile: genesi, aspetti problematici e prospettive di riforma. *rivista di diritto alimentare*, 1-26.
- Mahmood, M. (2025, Marzo). Comprendere il mercato europeo dei trasformatori di potenza: fattori chiave, sfide e prospettive future. *CWIME Berlin*.
- Maini, M. (2022). Tutela del consumatore sulla base dell'apparenza e dell'evocazione di designazioni che possono indurre in errore sulla vera origine del prodotto: Causa Morbier 490/2019. *GLOBAL LAW AND TRANSNATIONAL LEGAL STUDIES*.
- Maison de l’Agriculture. (2026). *WPTC Crop Update - Production* . Tratto da World Processing Tomato Council: <https://tomatonews.com/>
- Marzialetti, S. (2025, dicembre). Così l'import di pomodoro cinese in italia è crollato del 76%. *Il sole 24 ore*.
- Massimo, F. (2015). *Export e tutela dei prodotti agroalimentari del Made in Italy*. . IPSOA.
- MCDONALD, M. (2025). 中国食品在欧洲遭遇四面楚歌. Tratto da 纽约时报中文网 国际纵览: <https://cn.nytimes.com/>
- Ministero dell'agricoltura. (2025). *ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentar*. Tratto da Ministero della Salute : <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/394>
- Mureden, E. A. (2022). La conformità dei prodotti agli standard tecnici tra tutela del consumatore e limiti alla responsabilità del fabbricante. *ACTUALIDAD JURÍDICA IBEROAMERICANA*, 17., 892-911.
- Napolitano, C. (2019). Pomodoro industriale in Cina: mercato internazionale e produzione, con repertorio terminografico. *tesi Laurea magistrale, Università Ca' Foscari Venezia*.
- Ovádek, M., & Willemyns, I. (2019, July). International Law of Customs Unions: Conceptual Variety, Legal Ambiguity and Diverse Practice. *European Journal of International Law, Volume 30* , p. 361–389.
- Palacino, A. (2025). *International economics and consumer perception: an analysis of Made in Italy and Made in China production*. laurea magistrale - Lingue per la comunicazione nell'impresa e nelle organizzazioni internazionali.
- Paoletti, F. (2022). La trasformazione dei prodotti alimentari biologici. Le sfide per un settore in rapida crescita. *BIOREPORT* , 240-254.
- Parlamento europeo. (2024). *Regolamento - 178/2002 - EN - EUR-Lex*. Tratto da EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex:32002R0178>

- Piltz, B. (2020). INCOTERMS® 2020. *REVIJA KOPAONICKE ŠKOLE PRIRODNOG PRAVA*, 1-18.
- Pinto, A. (2024). Consumers' Perceptions and Behaviors Regarding Honey Purchases and Expectations on Traceability and Sustainability in Italy. *Sustainability*.
- Piselli, R. (2017). Modelli e strumenti di regolazione nel settore della sicurezza alimentare. *amministrazione in cammino*.
- Pitto, S. (2023). Cambiamento climatico e sicurezza alimentare: dall'approccio One Health ai modelli olistici del Global South. *BioLaw J-Rivista Di BioDiritto*, 2-300.
- Rachele, R. (2025, Aprile). *L'accordo dell'OMC sull'agricoltura*. Tratto da Parlamento Europeo: <https://www.europarl.europa.eu/factsheets/it/sheet/1111/l'accordo-dell-omc-sull-agricoltura>
- Regazzi, D. (1992). COST—BENEFIT ANALYSIS OF TOMATO IN ITALY. *ISHS Acta Horticulturae 301: IV International Symposium on Processing Tomatoes*.
- Remondino, A., & Zanin, M. (2022). Logistics and Agri-Food: Digitization to Increase Competitive Advantage and Sustainability. Literature Review and the Case of Italy. *Sustainability*, 14(2), 787.
- Rizzuto, M. C. (2025). Le certificazioni di sostenibilità nel sistema della filiera agroalimentare. *rivista di diritto alimentare*, 1-19.
- Rubino, V. (2019). Sulle ragioni dell'incoerenza fra il dire e il fare: l'indicazione dell'origine degli alimenti, il mercato interno e il regolamento di esecuzione della Commissione (UE) n. 2018/775. *Catalogo Ricerca UNIPMN*.
- Rui, K. &. (2025). Antidumping. In *Dictionary of Contemporary Chinese Economics*. Singapore: Springer Nature Singapore., p. 747-750.
- Russo, L. (2025). La Politica agricola comune tra esigenze di sostenibilità economica e l'attuazione del Green Deal a tutela della biodiversità. *Diritto agroalimentare*, 320-355.
- Samoggia, A., & Jaghdani, T. J. (2024). Concentration, market imperfections, and interbranch organization in the Italian processed tomato supply chain. *Agricultural Economics*.
- Sanseverino, G. (2025). La protezione delle indicazioni geografiche nei nuovi regolamenti UE: quadro disciplinare e aspetti economico-concorrenziali. *V. 24 N. 1 Diritto pubblico europeo Rassegna*.
- Santini, A. (2023). Sicurezza alimentare e innovazione tecnologica: il caso dei novel foods. *EUROJUS*, 134-148.
- Santucci, I. (2020). *The Italian Sounding: A Research On The Effectiveness Of The International Legal Protection For Made In Italy Products*.
- Sbicca, C. (2023). Contratti di Subfornitura e Tutela del Brand. *Università degli Studi di Camerino*.
- Scaringi, M. (2022). Il Made in Italy: la politica della qualità come strategia concorrenziale. *Università degli Studi di Salerno*.
- Schmitz, P. (2025). Anuga 2025 writes history: Biggest business and innovation platform of the global food industry. *Press releases of Anuga*.
- The EU customs union. (2026). *What is the EU customs union?* Tratto da Council of the European Union : https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/customs_it
- Vettorel, A. (2014). L'indicazione obbligatoria relativa al Paese d'origine o al luogo di provenienza degli alimenti: quale informazione? *rivista di diritto alimentare*, 26-29.
- WEI, S.-J., XIE, Z., & ZHANG, X. (2017). From "Made in China" to "Innovated in China": Necessity, Prospect, and Challenges. *Journal of Economic Perspectives*, p. 49-70.

- Zambianco, E. (2024). *I claims dei prodotti alimentari e il consumatore: Disciplina, controlli e tutele nel diritto agroalimentare*. GIURISPRUDENZA Laurea Magistrale (D.M. 270/2004).
- Zarid, M. (2025). The green HACCP approach: Advancing food safety and sustainability. *Sustainability* 17.17.
- Zhang, Q. S. (2022). Exploring the Inhibitory Effect of RASFF on China-EU Trade of Rice-Based Products. *GM Crops & Food*, 355–371.

Atti normativi citati

Regolamento (CE) n. 178/2002 sui requisiti generali della legislazione alimentare

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (UE) n. 1169/2011 sull'etichettatura e trasparenza verso i consumatori

Regolamento (UE) n. 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche dei vini e prodotti agricoli

Regolamento (UE) n. 2016/136 relativo alla protezione delle importazioni oggetto di dumping da parte di paesi extra UE

Regolamento (UE) n. 2019/2122 riguarda alcuni tipi di animali e merci che non sono sottoposti a controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri, controlli particolari per il bagaglio personale dei passeggeri e piccole quantità di merci che vengono inviate a persone fisiche

Regolamento (UE) n. 2019/1381 relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare

Regolamento (UE) n. 2018/1529 recante l'inserimento di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette (cioccolato di Modica)

Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Regolamento (UE) n. 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e ad altre operazioni ufficiali per garantire l'attuazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, della salute delle piante e dei prodotti fitosanitari.

Regolamento (UE) n. 2023/2108 che stabilisce un processo standard di autorizzazione per gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari

Regolamento (UE) n. 2021/2246 relativo all'incremento temporaneo dei controlli ufficiali e delle misure di emergenza che disciplinano l'ingresso nell'Unione di determinate merci provenienti da alcuni paesi terzi

Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di produzione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA)

Regolamento (UE) n. 2019/1020 rafforza la vigilanza del mercato sui prodotti non alimentari garantendo la conformità alle norme UE. Impone che ogni prodotto venduto, anche online, abbia un operatore economico con sede nell'UE.

Regolamento (CE) n. 1235/2008 della Commissione regola l'importazione di prodotti biologici da paesi terzi.

Regolamento (CEE) n. 2658/87 del 23 luglio 1987 relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune