

Newsletter periodica online.
Viene pubblicata ogni primo e terzo martedì del mese.

Le notizie e le analisi di settore, i mercati, i punti di vista dei mediatori merceologici.

Con il supporto dell'Ufficio studi F.I.M.A.A. Italia

N° 6 - Diffuso il 20 aprile 2021 (prossimo numero 4 maggio 2021)

Iscriviti alla newsletter

Per maggiori informazioni sulla mediazione merceologica e su Fimaa [clicca qui](#)



L'EDITORIALE

*di Stefano Pezzoni

Riaperture, perché un mese o l'altro fa la differenza

Comuni argomenti di conversazione quotidiana tra gli operatori economici sono il campionato di calcio, il tempo, la borsa, le vacanze e da un anno a questa parte l'indice RT. Per le aziende agroalimentari si aggiungono argomenti quali i noli e gli approvvigionamenti.

A noi mediatori viene invece richiesta la conoscenza precisa di ciò che accadrà domani e quindi il nostro sguardo deve essere lungimirante.

L'analisi dei dati, la conoscenza dei mercati e degli operatori sono elementi base che un buon mediatore deve avere, ma non basta...

Dobbiamo trarre il nostro plusvalore dall'analisi della complessità della società. Prendiamo ad esempio la situazione attuale ove la discussione politica è incentrata su quando e per quanto tempo si riusciranno ad aprire quelle attività che da mesi sono state chiuse per limitare gli effetti della pandemia. L'apertura dei ristoranti, delle scuole e delle mense condiziona certamente la ripresa delle forniture alimentari e in quel momento ci sarà una importante domanda alla quale si dovrà dare pronta risposta. Concetto semplice a parole ma estremamente complicato nell'attuazione poiché il fattore tempo e clima saranno determinanti.

Infatti, se i ristoranti aprissero ad aprile il consumo dei beni alimentari sarebbe impostato su alcuni elementi/prodotti ben differenti se l'apertura fosse in luglio, quindi si potrà dare pronta risposta solo se il buon fiuto e l'analisi delle molte variabili sarà approfondito per suggerire come procedere agli acquisti più idonei o quando vendere alle migliori condizioni.

Un ulteriore utile suggerimento è quello di comprendere se ci siano prodotti alternativi o particolari condizioni che possano modificare le abitudini di consumo, ad esempio un costo eccessivo della carne potrebbe avvantaggiare le vendite del pesce e dei latticini.

Ecco perché diventa sempre più importante che i mediatori imparino a colloquiare tra di loro e a creare delle reti di informazione intersettoriali che possano agevolare la formazione e la conoscenza della realtà economica nel suo complesso.

Ci auguriamo che la lettura continuativa della newsletter e una sua sempre più ampia diffusione possa aiutare i mediatori e gli operatori a svolgere sempre meglio il proprio lavoro.

*mediatore merceologico, coordinatore Consulta mediatori merceologici e componente del Consiglio nazionale Fimaa

MONDO

Noli e assicurazioni dopo il caso Evergiven

E' passato un mese da quel 23 marzo, quando la EverGiven, battente bandiera panamense e di proprietà di una società giapponese, noleggiata da una società taiwanese, gestita da una società tedesca, si è arenata nel canale di Suez. Trasportava 20mila container per un valore di mercato stimato di 3,5 miliardi di dollari. Colpa di una tempesta di sabbia e di una burrasca, secondo l'armatore. Un evento meteorologico, o un errore di manovra, che ci costerà tantissimo.

La portacontainer è sotto sequestro nel Grande lago Amaro, un'ansa del canale, per una vertenza legale che durerà diversi anni. La prima richiesta di danni dell'autorità portuale egiziana è di 926 milioni di dollari. I migliori studi inglesi sono già stati ingaggiati per sostenere le rispettive posizioni davanti alla London Chamber Maritime Arbitration.

In poche ore è invece cambiato il prezzario dei noli, a danno della continuità delle forniture (alimentari e non) e dei costi intermedi e finali che finiranno per scaricarsi sui prezzi al consumo. Vediamo qualche numero: il costo del blocco è stato stimato dai Lloyd's in 400 milioni di dollari l'ora per sei giorni, le navi bloccate da una parte e dall'altra dello stretto sono state 370. Tutti i proprietari delle merci hanno già avviato cause per i danni subiti. La fragilità di un canale (o di una rotta obbligata) mai come in questa occasione ha mostrato i suoi limiti per rischi di collisione, maltempo, politici, militari.

Nell'immediato sono aumentati i costi dei noli, già in crescita per la forte pressione cinese soprattutto per il boom di importazioni di minerale di ferro, carbone e soia. Per le Panamax, grandi navi molto utilizzate nello stretto, i noli hanno superato i 28mila dollari al giorno. Tutti gli indici sono al rialzo e la necessità di copertura assicurativa degli armatori è stata rafforzata, con rincari crescenti.

C'è una richiesta generalizzata degli stessi armatori di poter avere più tempo per smaltire i trasporti rimasti bloccati al largo e nei porti svuotati e poi improvvisamente congestionati. Nel frattempo si è fatto ricorso al Blank Sailing, cioè cancellazioni o a lunghi slittamenti delle consegne. Una situazione anormale che potrebbe ripercuotersi fino a tutto il terzo trimestre e secondo alcuni analisti fino al 2022.

Del resto il 90% delle merci globali circola via mare e il 60% stipate nei container, le rotte sono per fortuna più tranquille dello Stretto egiziano. Tutte hanno però margini di rischio che vanno monitorate da chi è del mestiere.

EUROPA

Gelo totale in Francia, agricoltori anti-governo

C'è del gelo in Francia. Freddo meteorologico e nei rapporti fra mondo agricolo e un Governo che pure dichiara – lo ha detto il Primo ministro Jean Castex - di “volere anche per questioni di sovranità, un'agricoltura forte”. Banco di prova saranno i ristori promessi dopo l'ondata di gelo che ha distrutto parte del lavoro degli orticoltori, coltivatori di cereali, viticoltori sorpresi da due settimane di gelate mattutine dopo un marzo di caldo inatteso. Il gelo che ha coperto gran parte della Francia dovrebbe essere uno dei peggiori degli ultimi decenni, anche se si ricordano fasi negative nel 2013 e nel 2017.

Effetto del cambio climatico dicono gli esperti, ci si dovrà abituare anche nei prossimi anni e le produzioni potrebbero risultare scarse rispetto alle semine e alle stime. Il marzo caldo spinge i germogli, aprile li brucia. E' andato perso l'80% delle piantine di barbabietola, da altre parti sono stati necessari bracieri nei campi per tenere vivi i vigneti. Di anno in anno il

raccolto arriva sempre prima. Alcuni decenni fa, i viticoltori francesi tradizionalmente raccoglievano le uve in settembre o addirittura in ottobre.

Ora, la raccolta avviene sempre più spesso alla fine di agosto. Tutti gli esperti di meteo sono stati mobilitati e sollecitati i sistemi di calcolo per prevedere l'evoluzione delle settimane successive. La primavera negativa apre una serie di contenziosi: innanzitutto di entità dei ristori e di costo delle assicurazioni. Ma non solo. Per i ristori Castex promette "buste eccezionali", per le assicurazioni si prevede la rimozione del massimale del regime di compensazioni in caso catastrofi agricole, non basteranno i 60 milioni di plafond annuo previsto alimentato da un 5,5% sulle polizze obbligatorie.

"Lo Stato farà la sua parte" è la promessa. Non lontani dalle elezioni presidenziali (2022) Governo e mondo agricolo non hanno grande sintonia. Non piace il modo in cui viene intesa la riforma della PAC: si sono già mossi gli allevatori di bestiame che si sono visti ridurre del 40% gli aiuti all'allevamento e all'introduzione di un nuovo modello di pascolo più ecologico che in teoria dovrebbe aiutare le imprese a carattere familiare. Ma sono in agitazione i produttori di latte e caseari, di cereali e altri settori che lamentano un'interpretazione un po' paesaggistica del meccanismo degli aiuti. Uno degli slogan è "Siamo agricoltori, non giardinieri".

ITALIA

Import bio, nuove regole e qualche perplessità

di Viviana Bardella *

Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale lo scorso 19 marzo, il DM 91718 recante nuove disposizioni in materia di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi sta creando non poche perplessità.

Le novità principali del decreto rispetto alla normativa precedente sono i seguenti:

- La comunicazione preventiva di arrivo merce entro 7 giorni antecedenti l'arrivo di ogni partita al punto di ingresso doganale. Rispetto al precedente DM si passa da un preavviso di 3 giorni a 7 giorni.
- Nuovi criteri per la valutazione del rischio (con 3 classi di rischio : bassa, media e alta e conseguente aumento delle visite ispettive) degli importatori biologici, che si basano su:
 - eventuali provvedimenti di Irregolarità e Infrazioni emessi negli ultimi cinque anni
 - numero di importazioni effettuate nell'anno precedente (≥ 5)
 - dimensione della singola partita importata nell'anno precedente (≥ 1 t)
 - importatore misto (importatore che non tratta esclusivamente prodotto biologico)
 - campionamento obbligatorio di tutte le partite importate (prima il controllo era a campione).

Oltre a ribadire il campionamento obbligatorio per tutte quelle partite importate da "Paesi a Rischio" indicate annualmente nelle linee guida della Commissione Europea, il DM obbliga l'Organismo di Controllo a campionare ed analizzare per la ricerca di residui di OGM e di prodotti e sostanze non ammesse nella produzione biologica tutte le partite provenienti da: Argentina, Brasile, Ecuador, Egitto, India, Perù, Serbia, Tunisia, Turchia e tutte le partite dove il Paese di esportazione della merce sia diverso dal Paese di origine. In questo modo, ogni singola importazione dovrebbe essere sottoposta a campionamento da parte dell'Organismo di Controllo dell'importazione con un notevole aumento di tempi e costi.

Il paradosso tutto italiano di questo decreto si evince da questo semplice esempio: se un operatore esegue sei piccole importazioni da una tonnellata ciascuna, risulta più " a rischio" di uno che importi in un'unica soluzione 100 tonnellate dello stesso prodotto.

Lo stesso operatore che importa una tonnellata di prodotto bio, deve eseguire un'analisi residuale dal costo medio di 200 euro, al pari di chi importa un lotto da 100 tonnellate.

A ciò si aggiunga che i controlli previsti dal decreto vengono effettuati da Ispettori degli

Enti preposti che devono essere e scortati da personale specializzato dell'Agenzia delle Dogane, dopo avere concordato un appuntamento sulla base delle disponibilità. Se la visita ispettiva e il prelievo di campioni da analizzare non sono immediati, il container deve sostare in dogana, con un aggravio di costi a carico dell'importatore, il quale paga oneri portuali giornalieri per l'occupazione dell'area di stoccaggio oltre il secondo giorno, fino a quando il laboratorio accreditato non abbia consegnato il referto di analisi.

E' opportuno notare che questo regime di controlli rafforzati, oltre a risultare particolarmente gravoso per la filiera agroalimentare italiana, risulta incompatibile con il regolamento UE 2017/625 per cui, al momento, sembra prevalere la tendenza, da parte delle Autorità Doganali, a disattendere le nuove disposizioni in attesa di ulteriori chiarimenti.

*mediatore merceologico

Il riso italiano sulle tavole dei cinesi

L'Ambasciata italiana a Pechino ha comunicato che tutte le riserie italiane che avevano fatto richiesta di esportare in Cina, sono state autorizzate dalle Autorità cinesi competenti, applicando il protocollo siglato tra le due parti l'8 aprile 2020.

Con questo ultimo passaggio, si è finalmente concluso l'iter che ha portato all'apertura del mercato cinese al riso italiano e gli operatori autorizzati potranno avviare le prime spedizioni verso la Cina.

Questo risultato è frutto di una lunga ed impegnativa attività negoziale che ha coinvolto il Servizio fitosanitario nazionale, in stretta sinergia con gli operatori e gli enti scientifici di riferimento del settore, le altre strutture del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le Istituzioni regionali e la Rappresentanza diplomatica a Pechino.

Il Presidente dell'Ente Risi, Paolo Carrà, ha dichiarato: "Siamo orgogliosi del risultato raggiunto, che permetterà al nostro riso italiano di giungere su un mercato in cui l'agroalimentare Made in Italy sta registrando notevole interesse". C'è soddisfazione anche in tutte le associazioni di categoria.

In Cina il riso è come il pane, con un totale legame con la cultura del Paese che produce circa 150 milioni di tonnellate, quasi un terzo della produzione mondiale. Sono poco utilizzate le varietà da risotto che sono, di fatto, un'esclusiva italiana. Nel 2019 le importazioni cinesi di riso sono ammontate a 66 milioni di tonnellate. Intanto a febbraio le esportazioni verso la Cina sono aumentate del 130% rispetto al febbraio 2021 quando emerse la grave pandemia.

Settore Cereali

L'Usda del 9 aprile e la nuova fase Toro

di Simone Ruffato*

Venerdì 9 aprile 2021 - ore 17:00 - Ci si avvia tranquilli verso la fine settimana, lasciandosi alle spalle un mercato generalmente fiacco e dalle scarse contrattazioni. Pochi venditori, ma soprattutto pochi compratori.

Venerdì 9 aprile 2021 - ore 18:30 – Russel Crowe, tramutatosi nell'Oracolo di Chicago, deve aver pensato di ripetere la sua famosa frase: "al mio via...scatenate l'inferno!". Venditori esteri fermi del tutto nel fare offerte, compratori in cerca di ogni bene, repentina crescita dei prezzi come si evidenzierà già il lunedì successivo.

Ma cosa sarà mai successo?

Come spesso succede, è bastato un USDA leggermente rialzista sul mais, uscito venerdì 9 aprile nel tardo pomeriggio ore italiane, per incendiare un mercato che fino a poche ore prima sembrava languire di iniziative.

Un USDA senza importanti novità, con invariati gli stock di semi di soia ma nel quale si

confermava il calo degli stock USA di mais. La notizia, di per sé non così eccezionale in tempi normali, ha fatto da detonatore su un mercato stantio, ma che sotto le ceneri nascondeva le sue braci in cerca di combustibile.

Vediamo nel dettaglio, per i maggiori cereali, cosa ha significato questo rimbalzo improvviso.

MAIS

La sensazione è che ce ne sia poco, sia in Italia sia all'estero. Il comunicato USDA ha gettato ulteriore stress su anno dove gli stock dei principali prodotti cerealicoli sono molto bassi. Le recenti piogge hanno aiutato sì le semine, ma con il conseguente calo delle temperature - specie in centro est Europa - hanno dato l'idea di una campagna leggermente in ritardo. E 10/15 gg di ritardo sul raccolto di frumento/orzo, significa maggior quantità di mais da consumare rispetto al previsto, con relativo aumento di prezzo dello stesso.

FRUMENTO TENERO

All'aumentare del prezzo del mais, non può che aumentare la richiesta di frumento, specie per quello ad uso zootecnico. E dato che il frumento zootecnico è pressoché finito già da diverso tempo, il frumento molitorio base viene anch'esso ricercato e tirato su nel prezzo (nonostante il minor consumo rispetto all'anno precedente da parte delle industrie molitorie).

ORZO

Come il frumento zootecnico, anche l'orzo viene influenzato dalla maggiore richiesta di mais, e dal timore di un inizio raccolto posticipato.

SEMI DI SOIA

In Italia il grosso problema è legato alla scarsità di seme non OGM, e fintantoché non arriverà quello sudamericano, il prezzo è destinato a salire.

Vi è inoltre la sensazione che il mercato, fatte rare eccezioni, sia rimasto e sia ora corto di approvvigionamenti. Condizione comprensibile visto i prezzi monstre dell'intero paniere di materie prime, aumentato di circa 10 euro/ton, nel mercato reale, in una sola settimana (esclusi semi di soia, dove l'aumento è stato di gran lunga più alto). L'azienda agricola, l'industria mangimistica e l'industria molitoria seguiranno ancora soprattutto il mercato pronto, fintantoché non vi sarà chiarezza sull'andamento vaccinale, economico e quindi dei consumi.

*mediatore merceologico, responsabile organizzativo Consulta dei mediatori merceologici Fimaa

Il punto di vista

Oli di oliva, perché stanno aumentando

di Adriano Caramia *

Il 16 febbraio, nel secondo numero della nostra newsletter, analizzavamo a grandi linee la situazione del mercato degli oli di oliva nei paesi del Mediterraneo.

Parlavamo di prezzi in crescita, di produzioni ridotte e di dazi USA che penalizzavano gli oli spagnoli. Oggi, ad appena due mesi di distanza, la situazione si è evoluta ulteriormente, tale da meritare un dovuto aggiornamento.

Innanzitutto l'amministrazione Biden ha anticipato quanto ritenevamo possibile, ossia la sospensione (per ora temporanea, per quattro mesi) dei dazi all'importazione sui molti prodotti europei e, fra gli altri, sull'olio di oliva confezionato spagnolo.

Questo determinerà il minore ricorso all'importazione da altri paesi degli imbottigliatori iberici, che confezioneranno ed esporteranno direttamente le loro produzioni, con conseguente riflesso sui mercati interni.

I dati, ormai pressoché definitivi, riguardo la produzione spagnola sono peggiori rispetto alle ultime stime: al 31 marzo hanno registrato un ammontare di 1.382.000 tonnellate. Le vendite mensili (circa 150.000) sono sostenute, ed è giustificabile in quanto la Spagna è l'unico paese a detenere al momento ingenti scorte, pari a circa 1.100.000 tons.

Conteggiando sette mesi necessari al ricongiungimento con i nuovi raccolti, praticamente gli stock si azzererebbero.

Un inverno ed una primavera ad oggi siccitosi preoccupano gli agricoltori dell'Andalusia per la fioritura e successiva allegagione dei loro oliveti. Queste due considerazioni sono i motivi prioritari dell'esponenziale aumento che riguarda tutte le varie categorie ed origini degli oli di oliva.

Se al 16 febbraio il lampante sulla piazza di Jaen quotava 2,30 base 1° (partendo da precedenti prezzi di 1,80), oggi il mercato sfiora 3 euro. E ci scusiamo se al momento che questo articolo verrà letto, la quotazione non sarà più attuale. Come sempre accade, nei momenti in cui si consolidano alcuni fondamentali per cui i mercuriali prendono decise direzioni (al ribasso o al rialzo), si accompagnano anche situazioni di panico o di speculazione, che ne ingigantiscono gli effetti.

Le offerte si dissolvono, chi detiene il prodotto lo considera alla stregua di un bene rifugio e chi ha realmente necessità di comprare deve sottostare alla dura legge della domanda ed offerta. In che misura il mercato all'ingrosso riuscirà a trasmettere questi aumenti al dettaglio?

Come reagiranno i consumatori finali? Ci sarà una diminuzione delle vendite? O l'auspicato ritorno ad una normalità (o qualcosa che le somigli) dopo la pandemia sosterrà i consumi?

Sono domande alle quali è complicato dare adesso una risposta. E' certo tuttavia che sino a quando i prossimi raccolti non saranno tutti a pieno regime (e quindi dicembre prossimo inoltrato) le disponibilità di oli saranno appena sufficienti per le necessità. Se in alcune aree principali produttive vi saranno diminuzioni di raccolto, la disponibilità di merce diverrà scarsa e i prezzi rimarranno su livelli alti o addirittura ancora maggiori. Purtroppo, la poca piovosità in Andalusia attualmente non fa ben sperare.

La Turchia ha vietato le esportazioni di oli in confezioni superiori ai 20 litri sino a tutto il 31 ottobre di questo anno. Ciò per cercare di calmierare il mercato interno, anch'esso sottoposto a forti pressioni.

Negli ultimi venticinque anni, rivedendo le medie dei prezzi degli oli spagnoli, per cinque volte si sono avuti dei picchi al di sopra dei tre euro, in una alternanza abbastanza regolare con cicli di quotazioni minime. Ciò vuol dire che il settore ha bisogno mediante di due/tre anni sia per ricostituire le scorte (e quindi far scendere i prezzi) sia per ridurle (e quindi far aumentare i prezzi).

A meno che non intervengano fattori imprevisi (più campagne scarse o abbondanti consecutive) i quali allungano i tempi di recupero.

*mediatore merceologico

Che cosa vuol dire?

- Allegagione: fase dello sviluppo dell'ulivo, generalmente agli inizi di giugno, nel quale la corolla dei fiori appassisce e i fiori fecondati diventano piccoli frutti.

- Sviluppo fenologico: fasi dello sviluppo degli esseri viventi, in particolare delle piante.

- Lampante base 1°: è la base di trattativa commerciale dell'olio lampante spagnolo, corrisponde ad un olio che abbia 1% di acidità espressa in acido oleico. Maggiore è l'acidità, inferiore è il costo dell'olio con un calcolo (detto reversibilità) che ne sottrae l'eccesso dalla base.

Educational

Frodi alimentari: quali sono e come riconoscerle

Frodi alimentari, ne parliamo perché capita sempre più spesso di ascoltare o leggere di notizie relativi ad illeciti nella vendita di prodotti alimentari. Nelle contrattazioni i mediatori hanno un ruolo importante in quanto sono i primi a riconoscere e controllare se la merce può essere commercializzata e rendere note alle parti le sue caratteristiche intrinseche ed estrinseche.

Anche il settore dei prodotti biologici non è esente, purtroppo, dall'attività di aziende senza scrupoli che cavalcano i vantaggi di un mercato in crescita, a scapito della salute dei propri clienti.

Cosa sono le frodi alimentari?

Le frodi alimentari sono sostanzialmente una forma di inganno ai danni del consumatore e delle autorità. Secondo i più recenti orientamenti giuridici, in relazione alla produzione ed alla vendita dei prodotti alimentari, si è soliti distinguere tra due forme di frodi alimentari: la frode sanitaria e la frode commerciale.

Frodi alimentari: frodi sanitarie e frodi commerciali

Le frodi alimentari possono essere di carattere commerciale o di carattere sanitario (o di entrambi i caratteri):

Le prime, le frodi sanitarie possono avere conseguenze sulla salute in quanto possono contenere prodotti di degradazione, sostanze chimiche esogene o contaminanti microbici potenzialmente dannosi. Le frodi commerciali producono danni economici in quanto vengono venduti alimenti di valore commerciale inferiore a quello reale. Vediamole in maggior dettaglio.

Frodi sanitarie

Quando si parla di frodi sanitarie il presupposto è quello della probabilità/certezza di rendere potenzialmente o sicuramente nocive le derrate alimentari, attentando quindi alla salute pubblica. Possono essere commesse attraverso la semplice detenzione o messa in commercio di prodotti alimentari pericolosi per la salute pubblica anche se non sono state ancora vendute.

Frodi commerciali

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

Le frodi commerciali ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del consumatore e si configurano tutte le volte che avvenga la "consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità". Si sottolinea come non sia necessaria la modificazione dell'alimento stesso né tantomeno è necessaria la nocività dell'alimento, basta una minima differenza del prodotto da quanto pattuito o dichiarato. I due tipi di frodi, commerciali e sanitarie, non sono sempre inquadrabili in modo preciso, in quanto nella maggior parte dei casi i due fenomeni sono coesistenti.

Adulterazione, sofisticazione, contraffazione, alterazione...

in sostanza le frodi alimentari comprendono diverse condotte illecite finalizzate ad un guadagno illecito, che riducono anche sensibilmente i costi di produzione e peggiorano la qualità del prodotto alimentare venduto, in molti casi a scapito della nostra salute.

L'importanza dell'informazione corretta

Dunque è importante essere informati, cercare di conoscere l'etica che guida un'azienda e non farsi fuorviare dai messaggi pubblicitari, leggere le etichette e, anche se la tecnologia alimentare utilizza tecniche molto sofisticate, conoscere bene i prodotti e imparare riconoscere la loro naturalezza. Vediamo in dettaglio cosa indicano i vari termini di cui si legge o si sente parlare.

Vediamo quali sono i diversi tipi di frodi possibili nel settore dell'alimentazione.

I tipi di frodi alimentari

L'adulterazione

L' adulterazione è una frode che comprende tutte le operazioni che alterano la

struttura originale e la composizione analitica di un alimento mediante sostituzione di elementi propri dell'alimento stesso con altri estranei, ovvero con l'aggiunta o la sottrazione di un elemento, oppure con l'aumento delle quantità proporzionali di uno o più dei suoi componenti, lasciando loro l'apparenza originaria. Le adulterazioni hanno sicuramente riflessi commerciali ma potenzialmente anche igienico-nutrizionali.

Esempio di adulterazione

Vendita di latte scremato etichettato come latte intero, sostituzione dell'alcol etilico con il metanolo per aumentarne il grado alcolico, produzione di formaggi utilizzando sottoprodotti. Le adulterazioni classiche sono l'aggiunta di acqua al latte o al vino o l'aggiunta di olio di semi all'olio di oliva per venderlo sul mercato come olio di oliva puro al 100%.

La sofisticazione

La sofisticazione è una frode che consiste nell'aggiungere all'alimento, in genere di qualità scadente, sostanze estranee che ne alterano la composizione naturale originaria, simulandone la genuinità con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di coprirne difetti. Solitamente l'aggiunta di sostanze chimiche non consentite migliorano e mascherano colori o sapori degli alimenti.

Esempi di sofisticazione

L'aggiunta di anidride solforosa alla carne macinata per renderla di colore rosso, l'aggiunta di coloranti alla pasta per farla sembrare all'uovo, l'aggiunta di perossido di benzoile alla mozzarella per renderla più bianca.

La contraffazione

La contraffazione consiste nel sostituire un prodotto con un altro di diversa composizione e di minor pregio. Ovvero di formare un alimento apparentemente genuino con sostanze diverse da quelle di cui è normalmente composto.

Esempi di contraffazione

Mettere in vendita un olio di semi con la denominazione di olio di oliva, marchiare un formaggio comune con il simbolo di un prodotto a denominazione di origine controllata, vendere per formaggio di pecora un formaggio fatto con latte bovino.

L'alterazione (deperimento)

L'alterazione consiste in una serie di fenomeni, di norma accidentali o causati da negligenza, che possono riguardare la quasi totalità degli alimenti e che ne modificano la composizione e le caratteristiche organolettiche. Tali alimenti possono diventare così inadatti al consumo o addirittura pericolosi. In sostanza si parla di adulterazione quando vengono posti in vendita come regolari, prodotti che hanno comunque subito delle modificazioni nei componenti o nutrienti.

Esempio di alterazione

L'esempio tipico di alterazione è la vendita dell'alimento "andato a male" attraverso la modifica della data di scadenza posta sulla etichetta, oppure la bonifica dei prodotti ammuffiti o deteriorati e posti in vendita come freschi.

Alcuni riferimenti legislativi sulle frodi

Codice Penale titolo VI, capo II Delitti di comune pericolo mediante frode.

Art. 439 c.p. Avvelenamento di acque o di sostanze "chiunque avvelena acque o sostanze destinate all'alimentazione prima che siano attinte o distribuite per il consumo è punito con la reclusione non inferiore a 15 anni. Se dal fatto deriva la morte di alcuno, si applica la pena dell'ergastolo". Art. 440 c.p. Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari "chiunque corrompe o adultera acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da tre a dieci anni. La stessa pena si applica a chi contraffà, in modo pericoloso alla salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio. La pena è aumentata se sono contraffatte o adulterate sostanze medicinali".

Art. 442 c.p. Commercio di sostanze alimentari contraffatte e adulterate "chiunque, senza essere concorso nei reati previsti dai tre articoli precedenti, detiene per il commercio, ovvero distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose che sono state da altri avvelenate, corrotte, adulterate o contraffatte in modo pericoloso alla salute pubblica, soggiace alle pene rispettivamente stabilite nei detti articoli".

Art. 444 c.p. Commercio di sostanze alimentari nocive “chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a 51 euro.”

Si tratta di reati di pericolo, per la punibilità non si esige che le sostanze si siano manifestate nocive per la salute pubblica, essendo sufficiente che abbiano in sé l'attitudine a produrre nocumento alla salute pubblica. Tale attitudine, tuttavia, non può consistere in un pericolo meramente ipotetico, occorrendo, invece, un pericolo concreto ricavabile da qualsiasi mezzo di prova, anche dalla comune esperienza.

Art. 515 c.p. Frode nell'esercizio del commercio “Chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto, con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a 2.065 euro”.

Art. 516 c.p. Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine “Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a 1.032 euro”. Per la consumazione del reato non si richiede la consegna al compratore né offerta specifica, è sufficiente che le sostanze alimentari siano poste in vendita o comunque messe in commercio.

*mediatore merceologico, componente Consiglio nazionale Fimaa

- Se ve li siete persi -

- [Consorzio olivicolo italiano](#) -

- [Censis](#) -

- [Olive oil times](#) -

- [il Sole 24 Ore](#) -

- [Istat](#) -

Cosa abbiamo scritto nei precedenti numeri

[Fimaa Commodities n.1 - 2.02.2021](#)

[Fimaa Commodities n.2 - 16.02.2021](#)

[Fimaa Commodities n.3 - 2.03.2021](#)

[Fimaa Commodities n.4 - 16.03.2021](#)

[Fimaa Commodities n.5 - 6.04.2021](#)

Alcuni link che possono essere utili:

www.agea.gov.it

www.ismea.it

www.enterisi.it

www.mise.gov.it

www.granariamilano.org

<http://www.fimaa.it/mediatori-merceologici.html>

<https://www.politicheagricole.it>

<https://www.worldeconomics.com/WorldPriceIndex/FoodPriceIndex.aspx>

https://www.senato.it/3584?shadow_organo=1180009

https://www.camera.it/leg18/1099?shadow_organo_parlamentare=2813

<http://www.ismea.it/istituto-di-servizi-per-il-mercato-agricolo-alimentare>

<http://www.cunsuini.it/>

Chi siamo

Questa newsletter è uno strumento di comunicazione che la Consulta dei Mediatori Merceologici, supportata dall'ufficio studi di F.I.M.A.A. Italia, ha creato per dare voce e visibilità alle attività della Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari, aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia, nel settore della mediazione merceologica. F.I.M.A.A. è l'associazione nazionale che rappresenta la mediazione immobiliare, del credito e merceologica. Le notizie riportate vogliono essere lo spunto per un approfondimento comune di importanti tematiche, il richiamo su determinati argomenti di carattere generale attinenti il variegato mondo dell'agricoltura, della zootecnia e dell'agroalimentare e una voce autorevole su argomenti attinenti il settore della mediazione merceologica.

Il mediatore merceologico è l'esperto dei prodotti del proprio settore merceologico, nonché delle tecniche industriali e mercantili attinenti alla produzione e alla distribuzione dei prodotti stessi, attraverso una particolare conoscenza delle norme che disciplinano il settore. Ne consegue una profonda conoscenza del prodotto, del mercato e del territorio sia di produzione che di trasformazione.

La professione del mediatore merceologico richiede un'esperienza approfondita del mercato di riferimento, con particolare riguardo: al continuo aggiornamento dei prezzi; alla conoscenza costante delle disponibilità attuali e delle previsioni future sulla consistenza delle derrate in rapporto alle situazioni metereologiche; all'incidenza che nuove leggi o decreti possano avere sul comparto; alle previsioni sui consumi interni ed internazionali rapportate alle previsioni sui raccolti; ad una continua ed attenta vigilanza circa la solvibilità delle parti cui viene proposto l'affare. Il mediatore merceologico svolge peraltro una funzione peritale talmente importante da divenire il vero ago della bilancia del mercato in cui opera.

<http://www.fimaa.it/mediatori-merceologici.html>

