

Le imprese rispondenti per settore di attività

	Rispondenti	% sul tot.
Prod. prodotti forno	161	57,3%
Prod. dolciaria e prod. torrefazione	34	12,1%
Altra	24	8,5%
Macellerie	19	6,8%
Pasticci e gastronomie	18	6,4%
Industria molitoria	12	4,3%
Prod. formaggi	9	3,2%
Lavorazione frutta e ortaggi	4	1,4%
Totale *	281	100,0%

* un'impresa non ha esplicitato il settore di attività

Fonte: elaborazioni a cura della Camera di commercio di Torino

Uno sguardo d'insieme

Come già emerso dall'indagine realizzata nel 2009, esiste una consapevolezza abbastanza comune sulla **diffusione della contraffazione** e delle frodi alimentari: in una scala da 1 - minima percezione - a 10 - massima percezione - il 25,2% delle imprese ritiene la diffusione del fenomeno molto elevata (voto compreso fra 8 e 10), mentre un ulteriore 44,4% ha evidenziato una sensibilità media alla diffusione del fenomeno (giudizio tra 5 e 7). Le caratteristiche aziendali non sembrano influire sulla percezione della contraffazione alimentare.

La **tutela** dalla contraffazione alimentare continua ad essere un aspetto prioritario per quasi l'80% delle imprese, così come la **sicurezza alimentare** e la **genuità degli ingredienti** si confermano essere elementi chiave nella produzione dell'alimento. I pochi casi di contraffazione subiti dalle imprese nell'ultima quinquennia hanno principalmente riguardato l'utilizzo illecito dei propri **marchi aziendali**, elemento di cui, inoltre, gli imprenditori temono maggiormente la contraffazione. Aumenta, rispetto al 2009, la percentuale delle imprese che in caso di acquisto involontario di un prodotto alimentare soggetto a frode si rivolgerebbe alla polizia o alle forze dell'ordine (il 43,3% contro il 36,6% dell'indagine precedente) così come incrementano gli imprenditori che diffiderebbero legalmente l'azienda fornitrice (il 16,3% contro l'11,5%). Analogamente sale, anche se in maniera più contenuta, la percentuale di chi ritiene il ricorso a controlli da parte degli organi di vigilanza e delle **forze dell'ordine** il metodo più efficace per contrastare i casi di frodi alimentari.

Le scelte degli imprenditori nella produzione degli alimenti e nel packaging

Una prima serie di domande ha voluto indagare gli aspetti principali che le imprese valutano al momento della **produzione dell'alimento** e nella scelta del packaging.

La **genuità degli ingredienti** utilizzati e la **tutela della sicurezza alimentare** del consumatore, indipendentemente dalle caratteristiche strutturali dell'impresa, sono considerati elementi di importanza fondamentale nella produzione degli alimenti (rispettivamente il 94,6% e il 93,1% dei casi). Non meno importante il metodo di produzione dell'alimento, tradizionale e di qualità, seguito a distanza dalla **rintracciabilità di filiera** - che comunque incrementa la sua percentuale rispetto al 2009 - e dalla domanda di mercato.