

INGANNI A TAVOLA

Dietro le truffe si sospetta ci siano interessi della criminalità organizzata
Etichette staccate e incollate su altre confezioni. I Nas: aumentati i controlli

Vini falsi, latte blu: la frode è un affare

Sequestrati prodotti fasulli per 145 milioni di euro. Danni al "Made in Italy"

di VALENTINA ARCOVIO

ROMA - Mozzarella blu, ricotta rosa, latte azzurro. Negli ultimi tempi le tavole italiane ne hanno viste di tutti i colori. Ma questo non è niente se consideriamo il crescente business delle frodi alimentari. Sono pochi i prodotti che ne rimangono indenni. Cozze, vongole e vino sono vittime privilegiate della criminalità organizzata che chiede addirittura il pizzo agli operatori per l'acqua di mare. E anche in questo business di frodi alimentari Internet fa la sua parte, vendendo integratori con etichette non conformi o con presenza di sostanze non consentite. Tutto questo mentre il Made in Italy torna a volare nell'export con un balzo del 10,2%. Ma se da un lato la criminalità cerca di fagocitare il settore, dall'altro le Forze dell'Ordine hanno raddoppiato gli sforzi. Secondo il «Rapporto Italia a Tavola 2010», presentato ieri dal Movimento Difesa del Cittadino (Mdc) e Legambiente, il business dell'agroalimentare «è sempre più appetibile per la criminalità organizzata e l'industria della contraffazione». Un fenomeno contrastato da crescenti controlli, 700mila nel 2009, senza i quali sulle nostre tavole

falso Made in Italy, grazie a un «stacca-attacca» di etichette. Nel 2009 i Nas hanno effettuato oltre 35mila ispezioni (+18,7% sul 208) accertando 23.342 infrazioni (+9,1% sul 2008). Numeri che fanno ben capire le dimensioni del fenomeno e il lavoro di contrasto svolto dalle autorità. «L'Italia - sottolinea il generale Cosimo Piccinno dei Carabinieri per la tutela della salute (Nas) - è il paese europeo in cui si fanno più controlli». Più controlli uguale più infrazioni scoperte. La novità è l'emergere del cittadino-sentinella: delle 60 tonnellate di mozzarella o formaggi «strani o colorati di blu» l'80% viene da segnalazioni dei consumatori.

Soddisfatto del sistema di controlli anche il direttore generale del ministero della Salute Silvio Borrello. «Siamo il primo paese in ambito comunitario - dice - che attiva il sistema di allerta; questo significa che c'è maggiore attenzione istituzionale ma anche da parte dei cittadini, che sono parte integrante del sistema di sicurezza alimentare». Chiede invece maggiori sforzi il presidente Movimento Difesa del Cittadino Antonio Longo. «La filiera agroalimentare - dichiara - è sempre più sotto attacco da parte degli speculatori e produttori senza scrupoli. Le forze preposte ai controlli funzionano e hanno bisogno di essere rafforzate». La richiesta è precisa: ripristinare e attivare l'Agenzia nazionale per la Sicurezza alimentare, mai resa operativa a Foggia e recentemente cancellata dal governo che l'ha inserita tra gli enti inutili. D'accordo con questa richiesta è anche il senatore Francesco Ferrante della segreteria nazionale di Legambien-

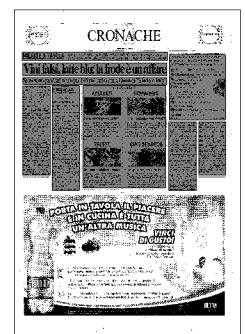
te. «Il sistema dei controlli va rafforzato a tutela di una voce importante della nostra bilancia commerciale e di tutti i produttori onesti. Con particolare attenzione - dice - vanno difese dalle frodi le nostre piccole e medie aziende, nelle mire dei gruppi organizzati che speculano con profitti di milioni di euro». La risposta non si è fatta aspettare. «Se si vuole un'agenzia di controllo, mi sembra si vada in cerca di ulteriore baraccone», dichiara Borrello che ricorda l'esistenza dal 2007 di un «Piano nazionale dei controlli che sta progressivamente funzionando e che entro novembre ripresenteremo per il 2011-2014 per l'approvazione in Conferenza Stato-Regioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FORMAGGI E CARNI I PIU' CONTRAFFATTI

*Accertate oltre 86mila infrazioni
Chiesto il pizzo anche per l'acqua di mare*


sarebbero arrivati ben 41 milioni di chilogrammi di prodotti per un valore di oltre 145 milioni di euro. Le infrazioni infatti registrate sono state oltre 86 mila, tra penali e amministrativi. Latte, formaggi, carni e prodotti di qualità i settori più colpiti dalle frodi. Allettante nell'export sembra essere il





La lotta per la sicurezza alimentare

Numeri del rapporto "Italia a Tavola 2010" di Legambiente


 **700 mila** i controlli effettuati in campo agroalimentare


 **41 milioni di kg** il peso dei prodotti confiscati


 **145 milioni di euro** il valore delle merci sequestrate


 **86 mila** le infrazioni contestate

L'ATTIVITÀ DEI NAS NEL 2009


 **44** persone arrestate


 **34.675** ispezioni (+18,7% sul 2008)

 **23.342** infrazioni (+9,1% sul 2008)

 **990** strutture chiuse per salute pubblica

SEQUESTRATI IN DOGANA

 **25.000** barattoli di pomodori "S. Marzano" falsamente etichettati

 **2.000** confezioni di olio di oliva Dop

Dati 2009

ANSA-CENTIMETRI

LE DOMANDE

ACQUISTI



Come verificare la qualità?

Dobbiamo distinguere tra prodotti confezionati e non confezionati. Nei primi occorre leggere l'etichetta: la data di scadenza, la provenienza e gli ingredienti. Per gli alimenti non confezionati dobbiamo affidarci ai nostri sensi. Della frutta e della verdura bisogna verificare la freschezza. Della carne o del pesce bisogna guardare colore e odore.

RISPARMIO



E' rischioso comprare nei discount?

No. Molti alimenti venduti nei discount sono prodotti anche da grandi brand che, risparmiando su confezione e pubblicità, abbassano i prezzi. Certo, comprare cibi di marca significa anche avere una maggiore sicurezza, ma su alcuni prodotti si può osare. La pasta, ad esempio, mentre per i prodotti latteo-caseari è richiesta maggiore attenzione.

TRUFFE



Quali sono i prodotti più a rischio?

In genere, i prodotti a rischio frode sono i formaggi, sulla cui etichetta purtroppo non sempre vengono riportati gli ingredienti giusti e le quantità usate. Diffusa ad esempio è la vendita di formaggi prodotti con latte in polvere ma pubblicizzati come se fossero prodotti con latte intero. Suscettibili di frode anche i salumi.

CIBO SCADUTO



Che fare dopo aver mangiato cibo scaduto?

Se si sospetta una intossicazione è consigliabile consultare un medico. Non sempre un'intossicazione provoca subito i suoi classici sintomi. Ci si può sentire male anche dopo ore. In ogni caso i segnali di un'intossicazione sono: mal di pancia, diarrea, nausea, secchezza delle fauci e debolezza. Una persona su 3 ha un'intossicazione all'anno.