

Il grande assedio al nostro cibo la salute minacciata dalle truffe



In aumento gli allarmi legati a cibi potenzialmente pericolosi che nel 2013 sono già stati 268. L'ultimo caso, il pesto al butulino. Cresce la preoccupazione dei consumatori: sette famiglie su dieci temono di trovarsi nel piatto sostanze nocive. Ogni anno una grossa catena di supermercati ritira dai propri scaffali 4-500 prodotti per motivi diversi. Come funzionano i controlli in Italia e in Europa

ROMA - L'ultimo allarme è quello del pesto al botulino. Ed è scattato dallo stesso produttore, la ditta Ferrari-Bruzzone di Genova: il sospetto è che in alcune migliaia di vasetti sia contenuto uno dei tipici batteri da intossicazione alimentare, il *clostridium botulinum*, che in alcuni casi può portare alla morte. Ma se è vero che finora il pesto genovese non ha intossicato nessuno, non possiamo permetterci di abbassare la guardia sulla sicurezza alimentare. Lo dicono i numeri diffusi dalla Coldiretti che segnala un aumento degli allarmi per cibi potenzialmente pericolosi che nel 2013 sono già stati 268.

I casi riguardano ogni genere alimentare e agli inganni ai danni del consumatore o del made in Italy si sommano veri e propri attentati alla salute. Ecco la mozzarella di bufala prodotta con latte vaccino, gli ormoni usati negli allevamenti, l'olio deodorato e colorato, il latte contaminato da sostanze cancerogene, le conserve di San Marzano ricavate da pomodori provenienti da paesi lontani, la carne di cavallo fatta passare per manzo, fino a uno degli ultimi casi alla ribalta delle cronache: i frutti di bosco infetti dal virus dell'epatite A. Senza dimenticare l'emergenza Escherichia Coli, che tanto ha spaventato e confuso i cittadini di tutta Europa.

Italiani preoccupati. Gli episodi sempre più frequenti di alterazioni, falsificazioni e contraffazioni di prodotti alimentari mettono in allerta un numero vastissimo di italiani. Secondo un'indagine di Accredia

(Ente unico di accreditamento) e Censis sul tema della sicurezza e della certificazione dei prodotti alimentari, quasi 18 milioni di famiglie, pari al 71% del totale, sono spaventate dalla possibilità di imbattersi in cibo adulterato, mentre il 70% dichiara di **leggere frequentemente le etichette** e di prestare attenzione ai marchi di qualità del cibo che sta per acquistare.

Oltre le contraffazioni: i nemici invisibili. A spaventare non sono solo le sofisticazioni dei prodotti. I pericoli nel mondo alimentare non si vedono nel piatto e non si avvertono in bocca, **come è accaduto per l'epidemia di Escherichia coli in Germania**. In genere, si tratta di microrganismi come Salmonella, Listeria, Campylobacter, oppure di aflatoxine e micotossine. Per non parlare della temibile diossina. Il topo nei surgelati o l'insetto nello yogurt sono eventi rari; mentre la presenza di corpi estranei nel cibo, le contaminazioni da sostanze pericolose e da batteri patogeni sono problemi abbastanza diffusi. Ogni anno una grossa catena di supermercati ritira dagli scaffali 400/500 prodotti alimentari per diversi motivi: etichette scorrette, difetti di produzione, avviso spedito dall'azienda alimentare. Solo Carrefour ha iniziato timidamente a pubblicare in rete la lista dei prodotti con il suo marchio sottoposti a richiamo.

I dati sui controlli. Le cifre di Coldiretti, elaborate sulla base delle relazioni sul sistema di allerta comunitario, dicono che nel 2013 sono state 268 le segnalazioni di rischi alimentari arrivate dall'Italia. La tendenza rispetto al 2012 è in aumento. Un anno fa infatti i casi furono 517 in totale. In Europa nessun paese dirama più segnalazioni dell'Italia. Ma è un buon segno. La prova che il nostro sistema dei controlli è capillare e riesce a scoprire - quasi sempre in tempo - i pericoli che minacciano i nostri pranzi e le nostre cene. E in otto casi su dieci l'allarme riguarda un prodotto proveniente dall'estero. Se il 2013 potrebbe concludersi con più casi rispetto al 2012, l'anno scorso a sua volta è stato peggiore del precedente. Nella terza edizione del rapporto sull'agropirateria pubblicata dall'associazione FareAmbiente-Movimento ecologista europeo emerge infatti che le frodi alimentari sono cresciute del 5% nel 2012 rispetto al 2011, con sequestri per un valore di 467.653.967 euro.

Lo scorso anno, inoltre, sul fronte delle truffe sul cibo sono state registrate sanzioni amministrative per 18.268.460, ben 36.540 i controlli effettuati e 12.927 gli illeciti riscontrati. E ancora, 17.546 le sanzioni amministrative, 3612 quelle penali, 10.465 le persone segnalate all'autorità amministrative, 2096 a quella giudiziaria, 12 gli arrestati.

TABELLA: TUTTI I CONTROLLI DEI NAS

Il sistema dei controlli. Dopo **lo scandalo mucca pazza**, l'Unione europea si è dotata di un avanzato **centro di controllo e allarme (Rasff)**, che nel 2012 ha gestito più di 3000 casi. Il Rasff, acronimo inglese di Rapid alert system on food and feed, Sistema di allerta europeo per cibo e mangimi, è stato inaugurato otto anni fa a Bruxelles per segnalare i prodotti alimentari contaminati presenti sul mercato. Come ci spiega il **Fatto alimentare.it**, sito specializzato in materia, il meccanismo è semplice. Ogni settimana, le autorità sanitarie dei vari Paesi inviano a Bruxelles l'elenco dei prodotti esportati, o importati da altri Stati, che sono stati ritirati dal commercio. L'ufficio raccoglie le informazioni e le dirama in rete con tutti i riferimenti per procedere al blocco delle merci. In Italia le notifiche arrivano al ministero della Salute che le smista alle Asl, cui spetta il compito di contattare le aziende e i punti vendita per procedere al ritiro del prodotto.

I problemi più diffusi riguardano la presenza di micotossine nella frutta secca importata da paesi extra-Ue, la contaminazione da Salmonella e Campylocter nelle carni. Altri elementi abbastanza frequenti sono la presenza del batterio Listeria nel salmone affumicato, mentre il pesce spada in arrivo dalla Spagna e dal Vietnam contiene spesso mercurio. Sono anche frequenti i ritiri di gamberetti e crostacei importati dal Sud-Est asiatico, trattati con additivi non consentiti. A volte le motivazioni del ritiro sono più banali, come la presenza di micotossine nei semi di arachidi e nei pistacchi.

Le segnalazioni vengono classificate dal Rasff in tre categorie.

Allarme. Si tratta del livello più urgente e richiede un intervento rapido da parte delle autorità sanitarie. La notifica viene inviata a Bruxelles entro 48 ore dal momento in cui lo Stato viene a conoscenza e deve essere diffusa entro 24 ore.

Informazione. È una segnalazione di routine e riguarda il ritiro di un prodotto con un livello di rischio

che non richiede un'azione rapida.

Respingimenti alla frontiera. Si tratta di merci importate da Paesi extra-Ue bloccate dalle autorità sanitarie alla frontiera, che non arrivano al dettaglio. Le segnalazioni settimanali del Rasff oscillano da 60 a 80 e riguardano solo la merce importata o esportata. A questo gruppo si aggiungono centinaia di altri ritiri e sequestri che le autorità sanitarie effettuano per prodotti alimentari fuori norma commercializzati all'interno del loro Paese.

Il ruolo dell'Efsa. A livello europeo il primo passo verso la comunicazione del rischio è stato l'istituzione dell' **Autorità europea per la sicurezza alimentare** (European food safety authority), che ha sede a Parma. Come agenzia indipendente, si presta a offrire ai consumatori informazioni obiettive e attendibili, basate su dati scientifici aggiornati, in merito ai rischi sulla catena alimentare. Dall'aspartame agli ogm, dai pesticidi al bisfenolo, dagli integratori agli additivi alimentari come i coloranti, fino ai fabbisogni nutrizionali: sul sito internet dell'agenzia sono disponibili tutti i pareri scientifici delle varie commissioni e molteplici indicazioni sui temi di attualità.

Le falle nel sistema: il caso delle mozzarelle blu. Non sempre il sistema di allerta funziona come dovrebbe. Ce lo spiega Roberto La Pira, direttore del Fatto Alimentare: "Nel caso delle mozzarelle blu, la prima segnalazione italiana inviata al Rasff di Bruxelles è datata 9 giugno 2011, e riguarda lotti della società tedesca Milchwerk Jager GmbH & Co venduta a Verona. Il sistema però si inceppa perché l'azienda tedesca non si attiva, non avverte i fornitori e quindi non si procede al ritiro immediato". Una settimana dopo, il 17 giugno, a Torino, una signora fotografa il corpo del reato, si rivolge alle Asl e la notizia arriva ai giornali. "Da quel momento - continua La Pira - la mozzarella blu diventa una notizia da prima pagina. La vicenda si trasforma in un evento nazionale perché l'azienda casearia tedesca non rispetta le regole. La lista con i marchi delle mozzarelle contaminate vendute in 13 paesi viene comunicata solo dopo due settimane, nonostante l'invio di tre richieste da parte del ministero della Salute italiano per avere informazioni precise sui prodotti coinvolti".

Il Piano del ministero della Salute. Da noi c'è un documento vasto e articolato che riassume i dati di tutti i controlli effettuati su sicurezza alimentare e qualità merceologica di cibi e bevande. Si tratta del Piano nazionale Integrato (Pni o Mancp), che nel rispetto del Regolamento (CE) n.882/2004, descrive il "Sistema Italia" dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, benessere animale e sanità delle piante ed ha una durata triennale (2011-2014). Il Piano costituisce il livello massimo di coordinamento tra tutte le numerose autorità che vigilano sulle catene di produzione e commercializzazione dei nostri alimenti.

Di sicurezza e nutrizione, per esempio, si occupano il ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome, le Asl e i Nas (nuclei antisofisticazioni) dei Carabinieri. Un dato aiuta a capire la portata del fenomeno: nelle Asl della sola Emilia Romagna, il personale deputato ai controlli di sicurezza alimentare - tra medici igienisti, medici veterinari e tecnici della prevenzione - ammonta a oltre 800 persone. Di qualità merceologica, invece, si occupano il ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, le Capitanerie di porto, i Nac (nuclei antifrodi dei Carabinieri) e la Forestale. Senza contare il coinvolgimento generale delle autorità doganali e della Guardia di Finanza. Una macchina complessa, dunque, impegnata in un'azione capillare e quotidiana sul territorio.

Mense e ristoranti. "Uno dei principali strumenti per combattere le frodi - ha spiegato Vincenzo Pepe presidente nazionale di FareAmbiente - è la tracciabilità degli alimenti, anche nei menù degli esercizi pubblici". Per questo l'associazione è tra i promotori di una proposta di legge sulla tracciabilità dei prodotti nelle mense e nei ristoranti: "Dai dati raccolti sui controlli effettuati dalle diverse forze dell'ordine - ha aggiunto Pepe - si è visto che uno dei settori più problematici ed esposti alle truffe è proprio quello della ristorazione. Per questo proponiamo di realizzare un sistema informatico per tracciare i prodotti utilizzati nei menu dei ristoranti e un apparato informativo che consenta di leggere meglio le etichette e le alert rapide dell'Ue".