

**DOSSIER**  
sai cosa compri

# SALUTE NEL PIATTO

## Ci possiamo fidare?

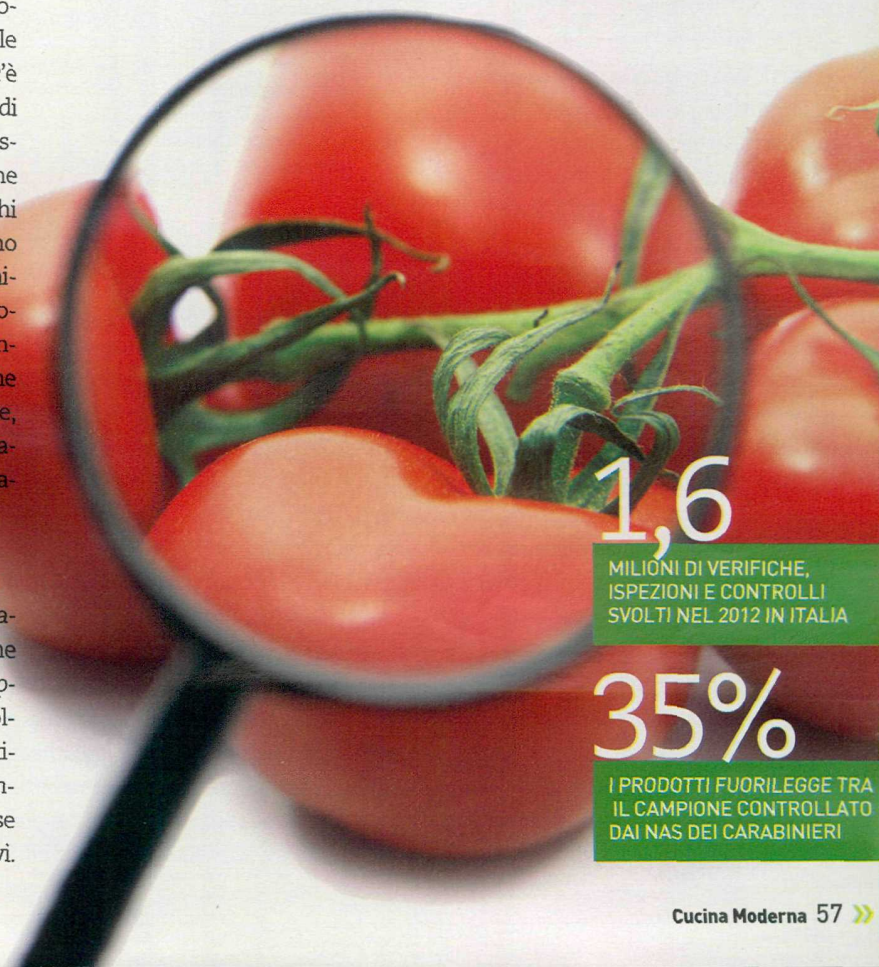
**V**ini annacquati, cibi scaduti ri-etichettati come freschi, salumi di maiale spacciati per cinghiale, formaggio polacco venduto come pregiato Parmigiano Reggiano. E ancora: concentrato di pomodoro cinese con nome italiano, fresche insalatine piene di salmonelle o gamberoni asiatici bloccati alle frontiere perché zeppi di cadmio. Non c'è giorno in cui la cronaca non riporti casi di sequestri di prodotti alimentari. Per i pessimisti è il segnale delle troppe truffe che circolano nel mondo del cibo e dei rischi che si corrono ogni volta che ci mettiamo a tavola. Ma c'è anche una lettura ottimista secondo la quale tutti questi casi sono la dimostrazione che i sistemi di controllo italiani funzionano. Di certo c'è che con le nostre 517 segnalazioni annue, siamo, insieme alla Gran Bretagna, il Paese europeo da cui partono più allerte sanitarie relative ad alimenti e mangimi.

### Un sistema fin troppo articolato

Il nostro sistema di controlli è considerato uno dei più capillari al mondo, il che talvolta si traduce in un rischio di sovrapposizione tra gli enti incaricati. Coinvolge infatti ben 3 Ministeri (Salute, Politiche Agricole e Ambiente), numerose amministrazioni regionali e locali e diverse autorità che fungono da bracci operativi.

In Italia i controlli sul cibo sono affidati a vari enti dipendenti da ben tre Ministeri: la tutela è elevata ma le sovrapposizioni tra competenze risultano davvero troppe

A cura di Alessandro Gnocchi, testo di Manuela Soressi



1,6

MILIONI DI VERIFICHE,  
ISPEZIONI E CONTROLLI  
SVOLTI NEL 2012 IN ITALIA

35%

I PRODOTTI FUORILEGGE TRA  
IL CAMPIONE CONTROLLATO  
DAI NAS DEI CARABINIERI

## DOSSIER sai cosa compri

I carabinieri del Nas eseguono controlli su pesce e uova. In caso di allarme alimentare questi ispettori sanitari sono chiamati a svolgere le verifiche tempestivamente.



## Che cosa pensano gli italiani

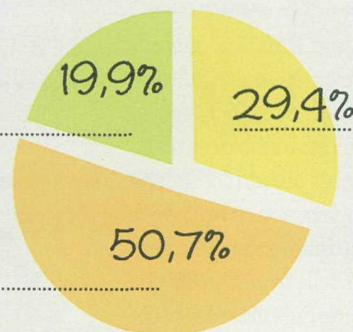
Una ricerca Accredia-Censis condotta su 1200 famiglie italiane evidenzia che nonostante il nostro sistema sia tra i più rigorosi del mondo meno del 30% si è detto sicuro

Le attività ispettive riguardano tutta la filiera - dalla lavorazione delle materie prime alla distribuzione - e tutti i potenziali aspetti critici: dal rispetto delle norme igieniche alla corretta etichettatura.

Gli ultimi dati disponibili, quelli del 2012, dicono che in un anno in Italia sono stati effettuati più di 227.000 analisi di laboratorio e oltre 1,6 milioni tra controlli, verifiche e ispezioni. Molti di questi sono accertamenti di routine eseguiti su prodotti o stabilimenti e i loro esiti risultano abbastanza incoraggianti: tra infrazioni e non conformità, infatti, si arriva al massimo al 16% del campione. Anche per quanto riguarda la qualità merceologica dei prodotti alimentari le irregolarità riscontrate dall'Icqr (Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi) tra alimenti generici, biologici e Dop/Igp non arrivano all'11% dei campioni controllati. Mentre alle dogane solo il 2% delle ispezioni sugli alimenti d'importazione ha evidenziato qualche problema. Quando invece le ispezioni sono il frutto di un'attività di indagine partita da una segnalazione precisa delle autorità o dei consumatori (per esempio a seguito di

"Sono pochi i prodotti su cui vengono fatti controlli certi"

"I controlli sono affidabili, anche se su alcuni prodotti ho delle perplessità"



"I controlli e le norme garantiscono la sicurezza degli alimenti"

un'intossicazione alimentare), allora la situazione cambia e il numero dei "fuori legge" aumenta notevolmente.

### Chi verifica igiene e sicurezza

Oltre al Ministero della Salute, responsabile della sicurezza di tutto ciò che mangiamo e dei controlli effettuati, Regioni e Province autonome realizzano accertamenti aggiuntivi, particolarmente legati alle realtà locali.

I controlli regolari sono affidati alle 197 Asl presenti su tutto il territorio italiano che, attraverso ispezioni, verifiche e campionamenti presso gli stabilimenti, si accertano che i prodotti alimentari e le aziende che li realizzano rispondano alle

garanzie previste dalla legge. Sempre le Asl valutano le condizioni igienico-sanitarie di negozi, bar e ristoranti, controllano coltivazioni agricole e allevamenti, verificano con adeguate analisi i livelli dei residui chimici e la presenza di Ogm, allergeni o contaminanti ambientali.

I controlli non riguardano solo gli alimenti pronti per essere consumati, ma tutta la filiera che sta a monte: materie prime, metodi di produzione, processi di distribuzione e modalità di conservazione. Le Asl verificano inoltre che ogni prodotto sia tracciato lungo tutta la sua vita, dal fornitore degli ingredienti sino ai negozi dov'è stato consegnato.

Quest'articolato sistema di controlli fun-

zione in modo regolare perché serve a prevenire ogni tipo di problema igienico-sanitario. Se, invece, scatta un allarme su un alimento o se ci sono timori per la salute pubblica, allora intervengono i Nas, i Nuclei antisofisticazioni e sanità dei Carabinieri, con 38 sedi in tutta Italia. I Nas sono veri e propri ispettori sanitari: possono intervenire in ogni momento in tutti quei luoghi dove vengono prodotti, depositati, venduti o serviti alimenti e il numero di irregolarità riscontrate, come si diceva, in caso di allarme alimentare, è piuttosto consistente, pari al 35% dei controlli realizzati. Le principali infrazioni riguardano le norme igienico-sanitarie, mentre meno frequenti sono i casi di contaminazione dei prodotti con sostanze nocive.

### Chi combatte le frodi

Olio extravergine di oliva spagnolo venduto come biologico e 100% italiano. Prosciutti inglesi etichettati come "San Daniele". Sostanze nocive spacciate per comuni fertilizzanti. Sono solo alcune delle più recenti frodi e delle adulterazioni sventate grazie ai controlli effettuati dal ministero delle Politiche Agricole tramite l'Icqrif e i Carabinieri del Nas, ma anche le Capitanerie di porto e il Corpo forestale dello Stato. Tutte queste forze sono impegnate nella prevenzione e nella repressione delle frodi sia di tipo qualitativo che merceologico. Si occupano quindi di combattere l'agropirateria (ossia i marchi Dop/Igp o bio contraffatti), di verificare la tracciabilità dei prodotti, di evitare le frodi commerciali, come le ri-etichet-

tatura di prodotti scaduti o l'uso di ingredienti non idonei al consumo umano. Inoltre verificano la regolare applicazione dei regolamenti comunitari e accertano la legittimità dei finanziamenti europei e degli aiuti comunitari.

### E chi vigila sulle importazioni

I controlli sugli alimenti destinati al consumo umano che arrivano da altri Paesi e il contrasto alle importazioni clandestine sono di pertinenza dei 23 Posti di Ispezione Frontaliera (Pif), degli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (Usmaf) e dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Dei prodotti animali che arrivano dalla Ue si occupano inoltre i 17 Uffici veterinari per gli adempimenti degli obblighi comunitari (Uvac) che coordinano e verificano i controlli effettuati dai servizi veterinari delle Asl.

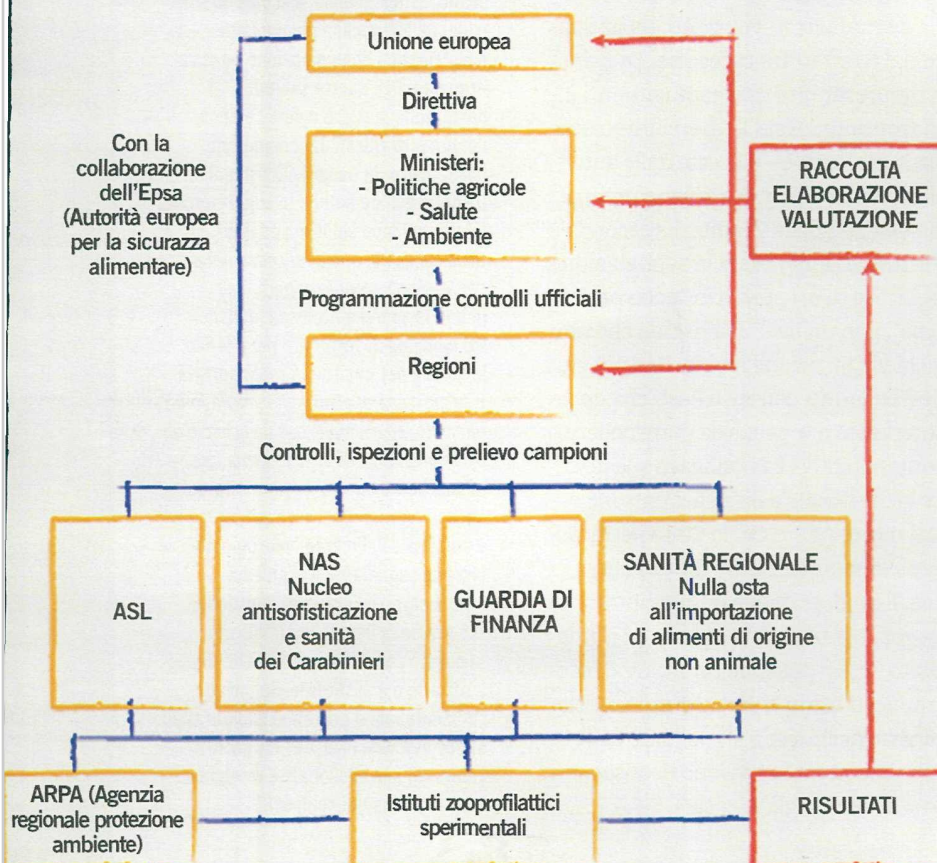
Ma non tutti gli alimenti sono sottoposti alla stessa intensità di controllo. I più monitorati sono gli animali vivi, di cui vengono controllate tutte le partite introdotte in Italia. Per gli altri alimenti, invece, il controllo avviene a campione e, se ritenuto opportuno, può essere integrato da un controllo di laboratorio.

Solo dopo aver superato queste analisi, gli alimenti d'importazione ottengono il nullaosta e possono entrare ufficialmente in Italia. Se invece risultassero "fuorilegge" e le difformità riscontrate non fossero sanabili, gli alimenti vengono respinti. In questo caso o vengono rimandati al mittente o distrutti presso strutture abilitate a spese dell'importatore. Nel 2013, a seguito dei controlli veterinari, sono state respinte lo 0,6% delle merci di origine animale provenienti da Paesi terzi e l'1,34% di quelle comunitarie.

È rassicurante sapere che, se dai controlli a campione emerge un rischio per la salute, i Pif dispongono controlli rafforzati sulle successive 5 o 10 partite delle stesse tipologia e provenienza, che vengono sequestrate e analizzate.

## Il sistema dei controlli

La mappa sintetizza gli organismi preposti a occuparsi di salute alimentare attraverso analisi a campione o tempestive verifiche partite da segnalazioni di irregolarità



## DOSSIER

### sai cosa compri



CONTRASTO

### Chi ritira gli alimenti a rischio

I laboratori che effettuano le analisi sugli alimenti sono quelli degli Istituti zooprofilattici e delle Agenzie regionali per l'ambiente. Se dai loro controlli emerge che un alimento potrebbe provocare rischi per la salute, lo si fa ritirare immediatamente dal commercio: l'azienda produttrice richiama le confezioni dai negozi e i commercianti le tolgono dagli scaffali. A controllare che questo accada è l'Asl. In parallelo al ritiro del prodotto scatta il Sistema rapido di allerta (Rasff), con cui Commissione Europea, Efsa e Stati membri diramano le comunicazioni in modo tempestivo alle autorità sanitarie di tutta Europa. Nel 2012 le notifiche trasmesse dall'Italia attraverso il Rasff sono state 3.436 (l'8% in meno rispetto al 2011). La "maglia nera" dei Paesi importatori va alla Cina, che sempre nel corso del 2012, ha ottenuto ben 545 notifiche per prodotti non regolari, davanti a India e Turchia.

### Come si attivano le allerte

Ogni settimana le autorità sanitarie dei Paesi comunitari inviano a Bruxelles l'elenco dei prodotti alimentari che sono stati ritirati dal commercio. L'ufficio raccoglie le informazioni e le dirama in

Verifiche sulle etichette: a occuparsene il Ministero delle Politiche agricole attraverso l'Icqr (Ispettorato Centrale della Qualità e della Repressione Frodi).

rete con tutti i riferimenti per procedere al blocco delle merci.

Le segnalazioni vengono classificate dal Rasff in tre categorie. La prima è rappresentata dai respingimenti alla frontiera, ossia le merci importate da Paesi extra-Ue bloccate dalle autorità sanitarie che non arrivano nemmeno alla fase della vendita. La seconda è l'informazione, ossia la segnalazione del ritiro di un prodotto "poco pericoloso", con un livello di rischio che non richiede un'azione rapida. Ben più grave è l'allarme, con cui il Rasff chiede un intervento d'urgenza da parte delle autorità sanitarie. La notifica in questo caso viene inviata a Bruxelles entro 48 ore dal momento in cui lo Stato verifica il problema e dev'essere diffusa entro 24 ore. Il prodotto viene quindi ritirato dai negozi e, se il rischio è grave ed immediato, le Asl possono diramare dei comunicati stampa per informare i cittadini sui rischi legati al consumo dell'alimento e su come possono riconsegnarlo se lo hanno già in casa.

### Il parere dell'esperto

Franca Braga, responsabile del comparto salute e alimentazione di Altroconsumo



*I controlli sui prodotti alimentari in Italia funzionano?*

**Sì, soprattutto se li confrontiamo con altri Paesi europei.**

Certo, potrebbero anche funzionare meglio, perché sono coinvolti troppi enti, che fanno capo a ministeri diversi e che spesso non si parlano tra di loro, per cui ci sono sovrapposizioni inutili. Basterebbe ridurre le strutture coinvolte e migliorare la comunicazione per rendere più efficiente un sistema comunque già eccellente.

*Il problema della comunicazione riguarda anche i consumatori, che spesso non vengono informati a sufficienza?*

Sicuramente, tanto che, nonostante nel nostro Paese ci sia il maggior numero di controlli d'Europa, siamo anche i più preoccupati della sicurezza di quel che mangiamo. Il fatto è che non siamo informati se non in modo scandalistico quando si scoprono frodi e illeciti. Manca una più costante e sistematica comunicazione positiva. Prendiamo gli allerta sanitari: basterebbe mettere online l'elenco dei prodotti ritirati dal commercio per rendere gli italiani più tranquilli.

*Da poco alcune catene di supermercati, infatti, lo fanno sul loro sito internet.*

*Cosa consiglia, allora, ai consumatori che vogliono saperne di più?*

**Di non fermarsi a titoli scandalistici sul cibo, ma di verificare più a fondo le notizie per capirne la reale portata.**

*E se si scopre qualcosa che non va in un alimento, ad esempio, con un colore o un odore anomali, che cosa bisogna fare?*

**In casi come questi, il primo referente è il commerciante presso cui si è comprato l'alimento "incriminato": bisogna segnalargli il problema e verificare se l'alimento "sospetto" si trova nella lista di quelli ritirati. In questo caso, il venditore è obbligato a ritirarlo e a sostituirlo. Se, invece, l'alimento non è ancora segnalato si può anche avvisare l'Asl, per far partire i controlli a livello locale e innescare tutta la trafila dei controlli.**