

70^o
1948
2018

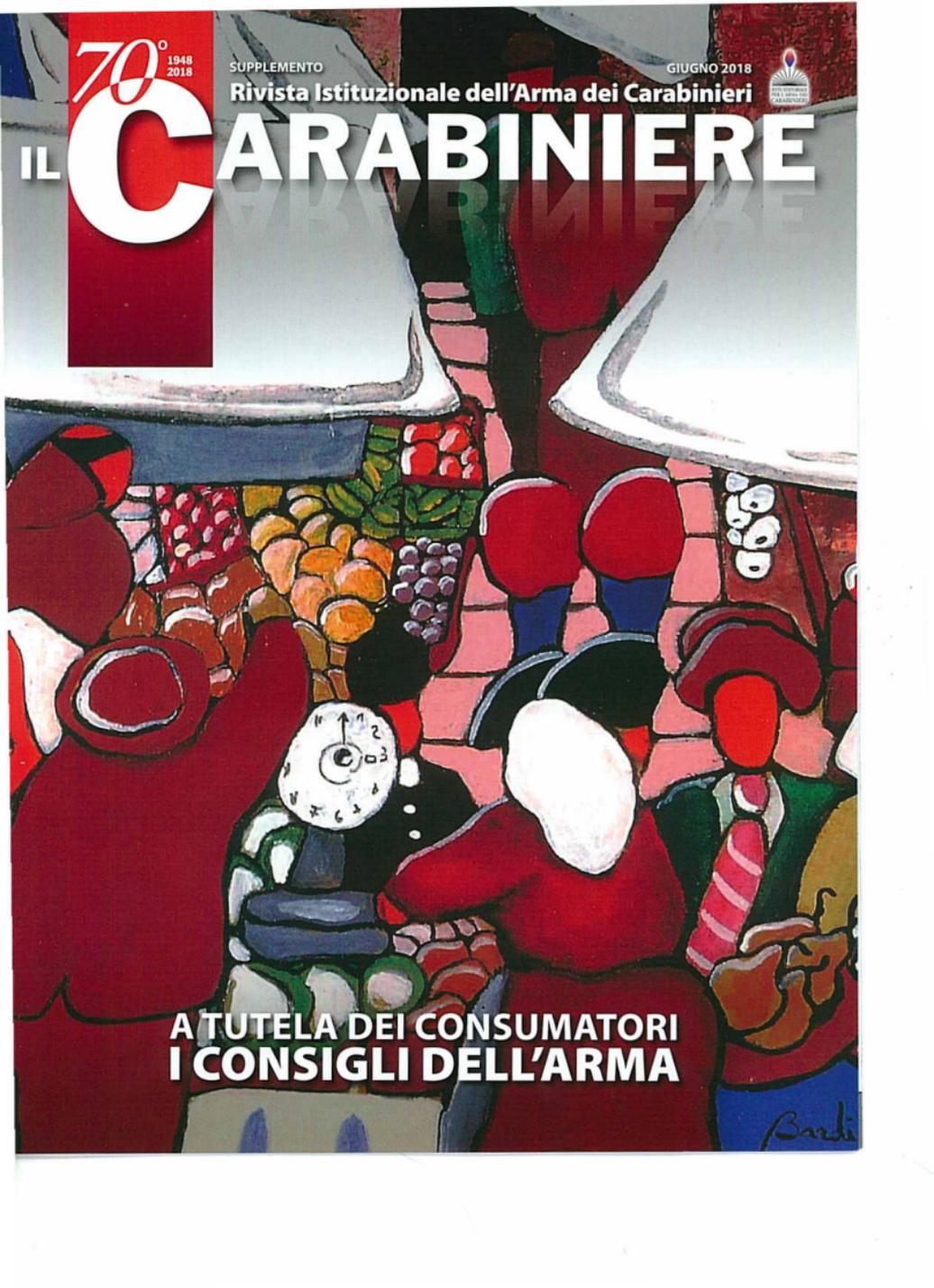
SUPPLEMENTO

GIUGNO 2018



Rivista Istituzionale dell'Arma dei Carabinieri

IL CARABINIERE



**A TUTELA DEI CONSUMATORI
I CONSIGLI DELL'ARMA**

Bardi



Supplemento al numero
di Giugno 2018

Direttore Editoriale
Generale C.A. GAETANO MARUCCIA

Direttore Responsabile
Ten. Col. MANUEL SCARSO

Direzione Redazione Amministrazione
Piazza S. Bernardo, 109 - 00187 Roma
Telefoni 06.483.780 - 489.04.039
Telefax 06.489.04.053
e-mail ilcarabiniere@tin.it
Partita IVA 00915671002
C.F. 00598510584

GRAFICA
Cippigraphix Srl

STAMPA
Nuova Cantelli Srl
Via Saliceto, 22/e-f
40013 Castel Maggiore (BO)
www.cantelli.net

Stampato Giugno 2018



UNIONE
STAMPA
PERIODICA
ITALIANA

Copyright © 2018 «Il Carabiniere»
Edito da Ente Editoriale per l'Arma dei Carabinieri
Iscrizione al n. 273 del Registro della Stampa
del Tribunale di Roma 24.6.1948.
Iscritto al n. 26876 del R.O.C.

PRESENTAZIONE



Il 2018 è stato proclamato Anno nazionale del cibo italiano. L'iniziativa, voluta dai Ministeri delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, intende promuovere uno dei settori principali del made in Italy e sottolineare, con ancor più evidenza, l'importanza di fornire ai consumatori prodotti sicuri sotto l'aspetto igienico e di provenienza certa.

Il tema dell'alimentazione è collegato a quello della salute e pertanto la sicurezza alimentare è un traguardo da raggiungere attraverso l'impegno sia dell'intera filiera produttiva, chiamata al rispetto di una normativa complessa e scrupolosa, sia dei consumatori nella scelta attenta e consapevole di che cosa portare a tavola, ma anche, non da ultimo, da affidare all'azione costante degli organi preposti al controllo.

Da qui la particolare attenzione rivolta dall'Arma al settore tramite l'operato scrupoloso e severo di tutte le sue articolazioni e quello altamente specializzato dei Comandi per la Tutela della Salute e delle Unità Forestali Ambientali e Agroalimentari; quest'ultimo istituito il 25 ottobre 2016 proprio con l'obiettivo di uniformare e incrementare la prevenzione e repressione delle condotte illecite in materia agroalimentare, nonché tutelare il nostro patrimonio naturale e paesaggistico. Un lavoro incessante, svolto in sinergia con gli appositi Enti Ministeriali, per contrastare il fenomeno delle truffe alimentari, sempre più pervasivo e insidioso, che penalizza consumatori e produttori.

Ma la strada che conduce all'obiettivo passa anche attraverso l'informazione. Così abbiamo pensato di condensare in questo inserto alcune linee guida che possano aiutare il lettore a districarsi, con maggiore consapevolezza, tra gli scaffali dei supermercati, rendendolo capace di individuare eventuali frodi, da quella sanitaria a quella commerciale. Un ulteriore strumento per poter cogliere la differenza tra prodotti buoni e quelli adulterati o contraffatti, imparando anche a interpretare le indicazioni commerciali. A suggellare il tutto, gli eloquenti numeri, che fotografano, più delle parole, quanto impegno sia profuso per tutelare il nostro bene più prezioso: la salute. Che, come rifletteva Schopenhauer, può non essere tutto, ma senza di essa tutto è niente.

*Il Comandante Generale
dell'Arma dei Carabinieri
Gen. C.A. Giovanni Nistri*



INTRODUZIONE

A cura di Rosanna Lambertucci



La mia straordinaria esperienza con l'Arma dei Carabinieri è iniziata il 15 marzo 2017, al Palazzo dei Congressi di Roma, in occasione del primo di un ciclo di eventi tenutisi nelle principali città italiane (Roma, Milano, Firenze, Genova) nei quali ho avuto l'occasione di parlare ai ragazzi di un tema come la sicurezza alimentare. "La tua Arma per la sicurezza e l'ambiente": questo il titolo di quella serie di incontri che ha rafforzato in me la percezione di quanto sia affettuoso e rispettoso il sentimento dei giovani, e non solo, nei confronti di un'Istituzione che, dal luglio del 1814, non ha mai cessato di proteggere, tutelare e controllare la qualità della vita del nostro Paese.

Oggi più che mai, la scienza dimostra come esista un legame indissolubile tra quel che mangiamo e la nostra speranza in una vita lunga e in salute. Non stupisce perciò che tale legame sia garantito anche grazie all'impegno dei diversi Reparti specializzati dell'Arma (dai militari del Comando per la Tutela della Salute a quelli del Comando Tutela Agroalimentare), che tra i loro numerosi compiti istituzionali hanno quello di verificare la sicurezza di ciò che portiamo in tavola, entrando nelle famiglie, nei ristoranti, nelle comunità. A partire dai luoghi di produzione fino ad arrivare agli scaffali del supermercato.

Vorrei cogliere l'occasione di queste righe per ricordare che il nostro è, dopo il Giappone, il Paese più longevo al mondo anche grazie alla qualità, alla varietà e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari. Anche per questo, da cittadina italiana, ringrazio di cuore l'Arma dei Carabinieri per l'impegno che ogni giorno profonde per preservare tale primato, aiutandoci, in ogni senso, a vivere meglio.

LA FIDUCIA TRADITA



Le frodi sanitarie non incidono solo sull'economia nazionale o sul portafoglio dei consumatori, ma rappresentano in molti casi un rischio concreto per la nostra salute

Ogni individuo ha diritto a un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della sua famiglia, con particolare riguardo all'alimentazione, al vestiario, all'abitazione, alle cure mediche e ai servizi sociali necessari. La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo non ha dubbi: esiste un legame indissolubile tra un'alimentazione sicura e la salute umana. Seguire le più comuni norme di igiene alimentare, però, a volte non è sufficiente. A poco serve, infatti, evitare grassi idrogenati e carni rosse, prediligere i prodotti

da agricoltura biologica e quelli a "chilometri 0" se poi si scopre che il freschissimo trancio di pesce spada che abbiamo cucinato per cena era in realtà un prodotto congelato trattato con additivi capaci di ravvivare la colorazione rosea delle sue carni; che l'olio extravergine di oliva con cui abbiamo generosamente irrorato l'insalata, fiduciosi nelle sue ben note proprietà antiossidanti, era in realtà un comune olio di semi trattato con "verdone"; che la conserva di pomodoro con la quale abbiamo preparato il nostro mitico sughetto



"sciucè sciucè" era stata rietchettata per prorogarne la permanenza sul mercato. Per non parlare delle sanguigne arance con cui abbiamo preparato una vitaminica spremuta per il bimbo raffreddato, senza immaginare che fossero state irrorate di additivi con possibili danni per la salute.

Agli inevitabili dubbi su cosa mettere in tavola, cui siamo condannati dalla nostra condizione di mammiferi per natura aperti a ogni possibile fonte alimentare (il "dilemma dell'onnivoro" era già presente nelle riflessioni di Rousseau, prima di diventare il titolo di un noto bestseller americano dedicato al cibo nell'era della riproducibilità tecnica), si è aggiunta insomma, negli ultimi anni, l'inquietudine provocata dal fenomeno delle adulterazioni e sofisticazioni alimentari. Un fenomeno che, oltre





ficiente dare un'occhiata ai casi che quotidianamente vengono segnalati al RASFF, il sistema di allerta istituito dall'Unione Europea in seguito allo scandalo della mucca pazza, per rendersi conto dell'entità dei rischi cui viene costantemente esposta la nostra salute: si va dalla presenza di microtossine nella frutta secca importata dai Paesi extra-Ue alla contaminazione da Salmonella e *Campylobacter* nelle carni, dalla presenza del batterio *Listeria* nel salmone affumicato a quella di mercurio nel pesce spada in arrivo dalla Spagna e dal Vietnam, per non parlare di gamberetti e crostacei provenienti dal Sud-est asiatico, spesso trattati con additivi non consentiti dalla normativa europea.

Il risultato è che, secondo una recente indagine di Accredita e Censis, almeno 18 milioni di famiglie italiane, pari al 71 per cento del totale, sono spaventate dalla possibilità d'imbattersi in cibo adulterato, mentre il 70 per cento dichiara di leggere frequentemente le etichette e di fare attenzione ai marchi di qualità del cibo che sta per acquistare. Alla tranquillità di tali consumatori, ultimo anello (spesso il più debole) di quella catena chiamata "filiera alimentare", è dovuta la trasparenza di produttori e venditori, ma anche l'impegno di chi effettua le verifiche necessarie a fare della nostra spesa quotidiana un atto d'amore nei confronti della nostra salute e di quella dei nostri cari.

a danneggiare il buon nome del *made in Italy* e a svuotare le tasche dei consumatori, può costituire un rischio concreto per la nostra salute. E il pericolo è tanto più insidioso quanto più cresce il disagio economico di una popolazione costretta a risparmiare anche sulla dieta da cui, di conseguenza, la tendenza dell'industria alimentare ad escogitare ogni strategia, lecita o illecita, per distribuire prodotti dalla filiera sempre più lunga e dal prezzo sempre più concorrenziale. Casi balzati agli onori delle cronache – come quello delle lasagne surgelate contenenti carne di cavallo non dichiarata (sospettata di essere stata trattata con ormoni dannosi per l'uomo), degli spinaci "corretti" alla velenosa mandragora (allerta poi ritirata) e delle uova contaminate con fipronil (sostanza insetticida

utilizzata anche negli antiparassitari per gli animali) – sono emblematici: introdurre negli alimenti sostanze non dichiarate, fosse anche prive di conclamata tossicità, non è un gesto privo di conseguenze. E non è solo un problema di reazioni allergiche. Non ha coinvolto per fortuna il nostro Paese, ma ha scosso l'opinione pubblica internazionale il caso del latte corretto alla melamina, che nella Cina del 2008 ha avvelenato quasi 300mila bambini e ne ha uccisi almeno sei; per non parlare dello scandalo del vino al metanolo, già citato su queste pagine, che nel 1986 provocò l'intossicazione di parecchie decine di persone, per lo più residenti in Lombardia, Piemonte e Liguria, causando cecità, danni neurologici e, in venticinque casi, addirittura la morte. Tornando ai nostri giorni, è suf-



LA FRODE È SERVITA

Le più comuni tipologie di frodi perpetrate in campo alimentare sia dal punto di vista sanitario che commerciale. Dal vino comune spacciato per Doc o Docg alla pasta realizzata con la miscelazione di sfarinati di grano tenero in luogo del più pregiato grano duro, alle carni provenienti da animali allevati con sostanze non consentite

Scenari da mozzafiato quelli che elargisce il Belpaese. Che a far da cornici siano l'azzurro del mare o le cime innevate di una montagna, le dolci colline o le splendide città d'arte, tutt'Italia, dal Sud al Nord senza trascurare il Centro, offre a chi vi abita e ai milioni di turisti che ogni anno vi arrivano per visitarla, un inestimabile patrimonio: per-

meato di cultura, storia, natura, ma anche di una straordinaria tradizione culinaria e agroalimentare. Salvaguardare quest'invidiabile capitale costituisce una garanzia per il benessere dei cittadini, ma anche una tutela del primato alimentare a noi universalmente riconosciuto. È dunque necessario l'impegno di tutte le risorse disponibili, utili a

realizzare la piena consapevolezza e il corretto autocontrollo da parte di quanti operano all'interno di un settore tanto vasto e variegato. Tra questi, come vedremo, un ruolo di primo piano è quello svolto dai militari che fanno capo al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute e al Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare.

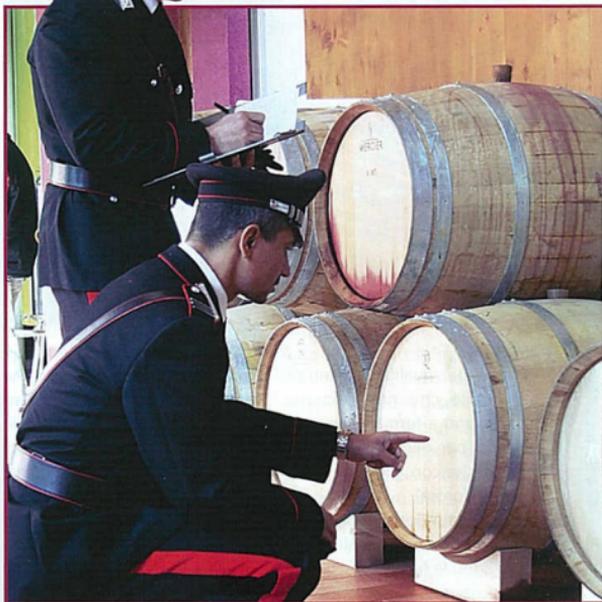


LE FRODI ALIMENTARI

Tale espressione racchiude una serie di condotte illecite che riguardano due diverse categorie: le cosiddette frodi "commerciali", comprendenti tutte le azioni fraudolente sugli alimenti o sulle loro confezioni che, pur non determinando un concreto o immediato rischio per la salute, favoriscono profitti disonesti a danno sia del consumatore sia dei produttori che svolgono correttamente il loro lavoro; e le frodi "sanitarie", dove lo spaccio di derrate alimentari nocive determina un'alta probabilità, se non addirittura la certezza, di procurare seri danni alla salute dei cittadini.

Tali frodi si distinguono a loro volta in adulterazione, sofisticazione, alterazione e contraffazione.

L'**adulterazione** comprende tutte le operazioni che alterano la struttura originale di un alimento mediante sostituzione di alcuni suoi elementi con altri estranei o anche con l'aumento della quantità proporzionale di uno o più componenti (es. aggiungere acqua e sottrarre grassi al latte). Le



adulterazioni possono avere riflessi non soltanto commerciali ma anche igienico-nutrizionali, mettendo seriamente in pericolo la salute (è il caso dell'aggiunta di alcool metilico al vino o delle mozzarelle realizzate con caseine o latte in polvere zootecnico).

La **sofisticazione** è invece un'operazione fraudolenta che consiste nell'aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza corrompendo o viziando la composizione naturale e simulandone la genuinità con lo scopo di migliorarne l'aspetto o di co-

prirne i difetti (un caso è quello delle salsicce trattate con additivo a base di anidride solforosa per renderle di colore rosso).

Si dice invece che una sostanza alimentare è in stato di **alterazione** quando la sua composizione originaria si modifica a causa di fenomeni degenerativi spontanei, determinati da errate modalità o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione.

La **contraffazione** consiste infine nel formare *ex novo* un alimento con l'apparenza della genuinità giacché prodotto con sostanze





bisogna fare molta attenzione. La frode più comune è quella in cui l'olio viene sofisticato con l'aggiunta di olii di semi vari, scadenti, oppure completamente contraffatto utilizzando olii di semi colorati con clorofilla (che ne altera il colore) o con betacarotene (che ne modifica il sapore) e presentato poi come extravergine di frantoio. Un altro tipo di sofisticazione, ancor più difficile da scoprire, si verifica quando viene aggiunto olio di semi di girasole geneticamente modificato per renderlo il più simile possibile all'extravergine, ma anche olio di palma trifrazionato, olio di sansa manipolato o, infine, olio di vinaccioli o di noccioline di provenienza extracomunitaria.

diverse, per qualità o quantità, da quelle che normalmente concorrono a formarlo (es. olio di semi per olio d'oliva, bibite analcoliche con glicerina o anidride solforosa).

Dopo queste necessarie premesse vediamo, alimento per alimento, quali sono le frodi più frequenti che si perpetuano a danno dei consumatori (dalle false dichiarazioni in merito alla provenienza e alla qualità, alle indicazioni ingannevoli, atte a magnificare indebitamente un prodotto, fino alla mancata elencazione degli ingredienti "indesiderati" (es. conservanti) o di minor valore (es. olii di diversa natura) e alle manipolazioni della data di scadenza o di preferibile consumo.

IL VINO

In una terra ricchissima di vigne e vigneti come l'Italia, il vino rappresenta una delle voci trainanti del nostro export. Si producono

milioni di ettolitri ogni anno, che danno vita a un fatturato miliardario. È così facilmente intuibile come siano in molti a tentare di inserirsi in questo grande *affaire* non solo con l'impegno e l'onesto lavoro, ma anche con la contraffazione. La principale delle truffe è quella della vendita di vini comuni come Doc e Docg; si utilizzano aromi per nascondere il gusto di vini scadenti, trucioli di legno per dare il sapore di "barrique", zucchero per elevare il grado alcolico. Molto pericoloso per la salute è l'utilizzo di additivi non consentiti.

L'OLIO

È uno dei prodotti più rinomati del nostro territorio: un condimento ricercato sulle tavole di tutto il mondo che, messo a crudo, insaporisce in modo ineguagliabile ogni piatto e, usato per cucinare, rende le pietanze leggere ma gustosissime. Quando però si acquista una bottiglia di extravergine d'oliva

LA PASTA

Dire Italia è dire pasta: è l'alimento per eccellenza visto che è consumata dal 99% dei nostri connazionali e apprezzatissima anche fuori dai nostri confini. Una tradizione che va oltre il tempo e le mode. Ma anche questo prodotto è spesso oggetto di frodi. La più comune è quella dell'utilizzo per la sua produzione di grano tenero invece del più pregiato grano duro,



o di pasta spacciata per "made in Italy" mentre il grano utilizzato proviene da altri Paesi.

CARNE E PESCE

Un altro tasto dolente è quello che riguarda questi due alimenti quotidianamente presenti sulle nostre tavole. E anche in questo caso le truffe possono creare danni al portafogli ma, ancor peggio, alla salute. Abbiamo la vendita di carni provenienti da animali ingrassati con sostanze vietate o contenenti residui di medicinali il cui utilizzo non è stato dichiarato e senza l'osservanza di sospensione tra il trattamento con tali medicinali e la macellazione, ma anche lo spaccio di carni della stessa specie ma di qualità diversa o di tagli meno pregiati (lombata al posto del più costoso filetto).

Per quanto concerne il pesce, un classico è invece la commercializzazione di prodotti scongelati dati per freschi o pesce di allevamento spacciato per pescato in mare aperto. C'è poi la vendita di prodotti congelati coperti da glassatura senza l'indicazione del peso netto o il dannosissimo pesce trattato con additivi per mascherare un preesistente stato di alterazione.

ITALIAN SOUNDING

E finiamo tornando da dove siamo partiti. Dal Belpaese. Ma questa volta d'Italia c'è solo il suono o meglio il *sounding*, o meglio ancora l'*Italian Sounding*: un'espressione anglosassone molto in voga negli

ORIGINALE



CONTRAFFATTO



ultimi tempi che fa riferimento all'utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano il nostro splendido territorio ma che, di questo, in realtà non hanno proprio nulla.

Si tratta invece di una forma strisciante di concorrenza sleale e truffa nei confronti dei consumatori, un business miliardario che si muove in una zona grigia, che può essere combattuto soltanto attraverso regole e accordi internazionali. Grazie all'elaborazione fantasiosa dei più noti marchi italiani, si vende ormai di tutto: il Barolo diventa Barollo, il Chianti Cantia, il Valpolicella un improponibile Vinoncella e, al posto dell'ottimo

Brunello di Montalcino, gli ignari consumatori mandano giù calici di... Monticino.

E tra un brindisi e l'altro, arriviamo all'altra pietra dello scandalo, il *wine kit*: una sorta di prêt-à-porter di preparati in polvere che, seguendo scrupolosamente le istruzioni, creano dal nulla... il nettare di Bacco. Che però non è nient'altro che una banale bevanda idroalcolica priva di polifenoli, aromi e antiossidanti: ovvero tutte quelle proprietà benefiche che contraddistinguono il frutto della vite.

Ma nell'*Italian Sounding* rientrano anche la Salsa pomarola venduta in Sudamerica, gli Spagheroni che si trovano nei supermercati del Nordeuropa, per non parlare delle numerose, improbabili imitazioni di formaggi prestigiosi come il Parmigiano Reggiano (Parmesan), la mozzarella di Bufala (Fresh Buffalo) e marchi storici di prosciutto come il Parma (Jambon de Parme).

Un fenomeno che farà magari sorridere per l'improbabilità dei nomi, ma che crea al nostro Paese un danno economico, e d'immagine, inestimabile.





OCCHIO ALL'ETICHETTA!

Qualche consiglio per una maggior confidenza con le indicazioni presenti sui prodotti alimentari. Importanti da consultare per scegliere con sicurezza i cibi che portiamo ogni giorno sulla nostra tavola

La potremmo definire il best-seller della nostra tavola, una lettura più che consigliabile a cui non rinunciare assolutamente: perché se è vero che noi "siamo ciò che mangiamo", è anche vero che ogni prodotto si racconta, ci fornisce la sua storia permettendoci di conoscerlo ed interpretarlo. In altre parole, di far nostra la sua tracciabilità. E lo fa con quella carta d'identità che l'esterofilo chiama *label* ma i più semplicemente etichetta. Chi è che non sa che quando si ac-

quista un alimento va fatta attenzione a come ci viene proposto, a come è conservato, a come si presenta se confezionato? Scontato (ma non troppo) che la confezione debba essere integra, mai ammaccata, non presentare rigonfiamenti più o meno sospetti e, se si tratta di tappi metallici, che non devono mai "cliccare" premendoli. E se il buon senso suggerisce l'attenzione alle modalità di trasporto, sarà però l'etichetta a darci le informazioni imprescindibili. È sull'etichetta che



possiamo, e dobbiamo, trovare tutte le indicazioni che ci interessano: dal marchio dell'alimento a ciò che lo individua secondo la tradizione agroalimentare.

OBLIGHI E PREFERENZE

Fondamentale, perciò, che sul prodotto l'etichetta ci sia. Sempre. Che si tratti della comune striscetta





incollata o stampata sui contenitori degli alimenti, o che più elegantemente oscilla appesa a quei contenitori (con la sola attenzione che sia dovutamente fermata), ma non soltanto. Se infatti dall'ortofrutta, dove il prodotto è venduto non confezionato, per essa si intende il cartellino del prezzo che campeggia sulla "cassetta", in una pasticceria ciò che viene utilizzato per produrre i dolci in vendita va indicato nel "libro degli ingredienti", obbligatoriamente a disposizione del cliente.

Con il nome dell'alimento e il suo prezzo, l'ortofrutta dovrà indicare sul cartellino il luogo dove il prodotto è stato raccolto e la categoria; mentre il produttore di uova, giacché esse possono venire acquistate anche singolarmente, oltre alle indicazioni sulla scatola che le contiene, dovrà stampare sul loro guscio la corrispondente striscia alfanumerica (che riporta tra l'altro Paese di produzione e tipo di allevamento), e insieme la data di scadenza.

Prima segnalazione obbligatoria, la faticida data di scadenza. Che possiamo trovare indicata con due

diverse modalità: "da consumarsi preferibilmente entro", o semplicemente "entro". La prima specifica la data entro cui ci viene garantito il mantenimento delle caratteristiche e delle qualità dell'alimento, anche se il suo consumo può continuare senza particolari controindicazioni; la seconda invece ci dà una scadenza vera e propria. Attenzione! Oltre quel giorno l'azienda non risponde più del prodotto, i suoi processi degenerativi potrebbero essersi avviati. E se, vista la loro caratteristica, queste informazioni non sono obbligatorie né necessarie nei vini, nell'aceto, nei superalcolici, come nel sale da cucina e nello zucchero, esse diventano invece essenziali per i prodotti preconfezionati, e/o per quelli che per la loro conservazione hanno subito un trattamento di "freddo sottzero" (congelati a una temperatura tra i -7 e i -18 gradi, o surgelati, portandoli cioè rapidamente ai -18). A riguardo dovrete sempre poter contare su un'altra indicazione, seppure approssimativa: come trattare questi alimenti (ad esempio, "consumare previa cottura").

AL PRIMO SGUARDO

Altra segnalazione obbligatoria, per quanto rispettata con "qualche" difficoltà, è che l'etichetta, indelebile, deve essere chiara, curata nella leggibilità e nella comprensione. Non parlate le lingue straniere? Nessun problema. Sulla confezione va riportata la traduzione in italiano. Denominazioni di vendita, quantità e data di scadenza devono tutte figurare nello stesso "campo visivo", quello più esposto allo sguardo del consumatore in procinto di effettuare l'acquisto. Né si deve essere costretti a rintracciare sui diversi lati del contenitore le altre informazioni utili: quantità netta del prodotto (peso sgocciolato, ad esempio, nei latticini), ingredienti e additivi; oltre, nel caso, all'indicazione OGM: organismo geneticamente modificato, in molti casi consentito dalla legge. Se invece l'alimento appartiene alla filiera di agricoltura biologica, dovrete trovare i codici dei certificatori.

SCOPERTE E GARANZIE

Saper leggere un'etichetta è importante. Consente, tra l'altro, di



LEGGI L'ETICHETTA



C'È L'ORIGINE DEL LATTE

WWW.POLITICHEAGRICOLE.IT

non equivocare: molti sono i prodotti che possono venire confusi tra loro, anche a causa di abili giochi di parole. Così, se cerchiamo un alimento privo di zucchero, sarà l'etichetta a consentirci di "scoprire" che quello di canna, il fruttosio, o il saccarosio vi sono comunque presenti. E se vogliamo una passata di pomodoro, ci potrà dare conferma che si tratta di "spremiture



di frutti freschi" e non congelati. Come che i "pelati", di regola "freschi e maturi", non abbiano aggiunta di concentrato di pomodoro, che invece viene ricavato anche con frutti conservati.

Parlando di pesce, l'etichetta ci indicherà come e dove esso è stato pescato o allevato: nel Mediterraneo o nel freddo Mare del Nord? Le superfici marine sono state suddivise in zone e ognuna è contraddistinta da una sigla identificativa (vedi in basso). Idem per la carne. Ma una particolare attenzione dobbiamo comunque darla ai bovini. Obbligo di segnalare il Paese di nascita e i luoghi di allevamento, con i codici che individuano il macello e il sezionatore (vedi a fronte). Informazioni divenute più che importanti per noi consumatori a seguito di alcuni scandali riferiti all'alimentazione forzata degli animali, alla carne gonfiata, o a patologie legate a problemi igienici, come nel caso della "mucca pazza". Da sottolineare che in quanto ad efficienza e affidabilità le strutture veterinarie di controllo italiane sono riconosciute a livello internazionale.

E se tra le molte altre opportunità offerteci dalla lettura dell'etichetta va senza dubbio ricordata quella delle acque minerali, che, con l'indicazione dei loro 48 diversi parametri (in primis la stima dei sali minerali, per noi fondamentali), è tra le più complete presenti sul mercato, non meno essenziale è quella del pane (che può essere

venduto, oltre che sfuso, preconfezionato o preincartato) e del latte (in bottiglia o inscatolato): alimenti proposti in moltissime varianti, se confezionati non possono mai prescindere dalla segnalazione della data di scadenza e delle caratteristiche. Così, se per il pane troveremo la specifica di un'eventuale assenza di ingredienti previsti per legge (come il sale), del latte ci viene segnalato il luogo d'origine o il Paese dove è stato munto, insieme a quelli dove è stato condizionato e dove è avvenuta l'eventuale trasformazione.

SIGLE E SIMBOLI

Vale soffermarci, infine, sull'etichettatura di due prodotti principi della tavola italiana: l'olio e il vino. In quanto di qualità superiore, sono da preferire nella scelta quelli che

Zone di Pesca FAO



- 18 Mar Artico
- 21 Atlantico Nord-Ovest
- 27 Atlantico Nord-Est e Mar Baltico
- 31 Atlantico Centro-Ovest
- 34 Atlantico Centro-Est





riportano una delle sigle accettate a livello europeo: Doc, Docc, Dop, e Igt. E se la sigla Igt (Indicazione geografica tipica) si riferisce al prodotto di una zona specifica e riconosciuta, e la troverete sia nello scaffale del vino come in quello dell'olio, le altre denominazioni indicano di essere "controllate" o "controllate e garantite" in riferimento al vino e "protette" per l'olio. Le aziende sono infatti legate ad uno specifico regolamento per ottenere quel vino o quell'olio.

Indicazioni ne troviamo comunque anche su vini e oli che non rientrano in queste categorie: essi pure devono infatti attenersi a precise regole. Attenzione, però: il vino "da tavola", oltre all'indicazione generica, si presenta talvolta con una denominazione che richiama questo o quel noto vitigno. Solo con-



trollando l'etichetta si può sapere se si tratta di un vino Doc o se il riferimento è alla varietà di uva utilizzata. Analogamente, l'espressione "non contiene solfiti" non indica la loro totale assenza: essi sono naturalmente presenti in ogni vino, e assolvono ad una funzione antisettica e antiossidante. Un'eventuale aggiunta però, seppure consentita, dovrà comparire sull'etichetta vista la loro natura allergizzante. Insieme, il Paese di produzione e quello dell'imbottigliatore, il tipo di vino, la presenza di alcol (in gradi), l'annata di produzione e il volume del contenitore, dove il simbolo  conferma il rispetto delle norme europee.

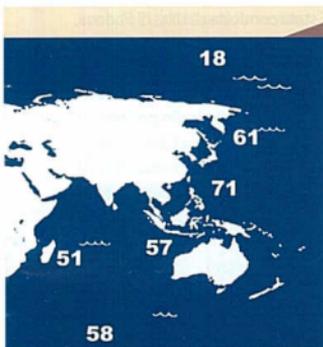
La  è la prima indicazione riportata anche sull'etichetta dell'olio, dove troveremo, analogamente al vino, precisato il genere (da extra vergine, a vergine fino all'olio di sansa), l'origine delle olive e il Paese dove sono state lavorate e, nel caso di una miscela di oli diversi, la sua specifica. Ma, proprio come l'uva per il vino, l'indicazione dell'annata di raccolta delle olive è un elemento distintivo: la troviamo segnalata obbligatoriamente, infatti, quando risponde ad un'unica "campagna".



Un ulteriore plus per un olio di qualità superiore. Facoltativa invece, l'indicazione del grado di acidità, voce complicata anche per gli esperti...

LA NOSTRA SICUREZZA

Per finire, occhio all'etichetta nutrizionale! Dal dicembre 2016 obbligatoria in ogni prodotto, riporta le indicazioni di grassi, sale, carboidrati, e non soltanto, partendo dalla considerazione che il loro abuso potrebbe comportare seri rischi alla nostra salute. Piccole o grandi, chiare ma non troppo, le etichette sono insomma la nostra guida turistica nella quotidiana avventura tra scaffali e bancarelle, bottiglie e accattivanti confezioni, per un rapporto con il cibo più sicuro e soddisfacente. Un consiglio: consultiamole!



- 37 Mediterraneo e Mar Nero
- 41 Atlantico Sud-Ovest
- 47 Atlantico Sud-Est
- 51 e 57 Oceano Indiano
- 61, 67, 71, 77, 81, 87 Oceano Pacifico
- 48, 58 e 88 Oceano Antartico





UN IMPEGNO CONDIVISO

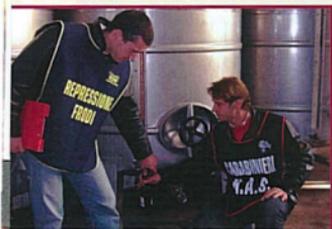
Con un patrimonio enogastronomico tra i più apprezzati, invidiati e imitati nel mondo, l'Italia è leader anche per il numero dei controlli effettuati su tutta la filiera agroalimentare: in campo, naturalmente, c'è anche l'Arma dei Carabinieri con i suoi Reparti specializzati

Lecce, febbraio 2018: i Nas arrestano un imprenditore agricolo sorpreso ad adulterare, in uno stabilimento clandestino, un ingente quantitativo di vino mediante l'aggiunta di zucchero e altri additivi al fine di aumentarne la gradazione alcolica e la struttura organolettica. Sotto sequestro finiscono sei cisterne e due bidoni contenenti oltre 50mila litri di sostanza vinosa, insieme a svariati sacchi di acido citrico di origine cinese, rigorosamente scaduto. Il tutto per un valore di due milioni di euro.

Caserta e Napoli, primi mesi del 2018: in seguito a un'indagine dei Carabinieri del Comando per la Tutela Agroalimentare vengono ritirati dal mercato 1.110 litri di prodotti a base d'alcool etilico, non idoneo al consumo umano, e sequestrati oltre una tonnellata di funghi confezionati in barattolo con la dicitura "funghi chiodini al naturale": appartenevano in realtà alla varietà *pholiota mutabilis namako*, di origine cinese.

Nello stesso periodo, sono ancora i militari impegnati nella tutela dell'agroalimentare a eseguire controlli presso 16 aziende distribuite nelle province di Asti, Cuneo, Verbania, Varese e Torino: tra le irregolarità amministrative riscontrate, oltre alla mancata autorizzazione dei

consorzi di tutela, l'erronea etichettatura e l'assenza di rintracciabilità di prodotti dolciari e paste farcite. È stata condotta dai Nas di Padova, in collaborazione con la Capitaneria di Porto di Venezia, l'operazione che ha portato al sequestro, dopo un'attività di controllo presso una ditta di import-export del Veronese, di una tonnellata e mezza di code di gambero argentino congelate (20mila euro il loro valore commerciale). Il prodotto ittico era stato importato, in assenza dell'obbligatoria pre-notifica all'Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari di Verona, da un'impresa alimentare mai registrata presso la locale Autorità sanitaria. Quelli riportati sono solo alcuni esempi dell'attività quotidiana-



mente svolta, contro le due facce della contraffazione alimentare (frodi sanitarie e commerciali), dai Carabinieri del Comando per la Tutela della Salute e da quelli in forza al Comando per la Tutela Agroalimentare. Un Reparto, quest'ultimo, che è oggi incardinato nel Comando delle Unità Forestali Ambientali e Agroalimentari (CUFA), la nuova organizzazione dell'Arma dei Carabinieri derivata dall'assorbimento delle funzioni, del personale e delle strutture del Corpo Forestale dello Stato. Nel settore agroalimentare il CUFA opera a più livelli, avvalendosi sul territorio della rete capillare dei Comandi Stazione dell'Arma forestale, coordinati dagli 83 NIPAF posti all'interno dei Gruppi forestali, il cui operato si integra, a livello superiore, con la specializzazione e la competenza dei militari del Comando Tutela Agroalimentare. Con un patrimonio enogastronomico tra i più apprezzati, invidiati e imitati del mondo, del resto, il nostro è uno dei Paesi che maggiormente hanno avvertito, da

sempre, l'esigenza di preservare quel tesoro di eccellenze artigianali e tipicità territoriali da qualsiasi attività che possa incrinare, insieme alla reputazione, la salubrità.

Era il 1962 quando l'Arma dei Carabinieri, conscia della sensibilità dell'opinione pubblica in tema di sicurezza alimentare, ha istituito i NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) con lo specifico compito di contrastare ogni forma di sofisticazione. Una realtà che nel tempo è cresciuta fino a dare vita all'attuale Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, operante alle dipendenze funzionali del Ministero delle Salute: con una forza di oltre mille uomini, una struttura centrale, tre gruppi e 38 Nuclei Antisofisticazioni e Sanità distribuiti sul territorio nazionale, il Reparto ha oggi un indiscusso ruolo di leadership in ambito internazionale, costituendo un punto di riferimento per i più importanti enti e istituzioni europei impegnati nel contrasto a quelle frodi che attentano, più che al portafoglio, alla salute dei consumatori. La proiezione internazionale è una

caratteristica che appartiene anche a un altro fondamentale attore del complesso e variegato sistema italiano di contrasto alle frodi alimentari. Parliamo dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), attualmente uno dei maggiori organismi europei di controllo nel settore.

È tale istituto, dipendente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Agroalimentari, a vigilare, tra l'altro, sulle contraffazioni al di fuori dei confini Ue e a svolgere controlli sul Web, autentica frontiera dell'agropirateria.

Specifici protocolli d'intesa stretti con le principali piattaforme di commercio online hanno permesso all'Istituto di bloccare centinaia d'inserzioni irregolari per la vendita di prodotti evocanti o usurpanti marchi di qualità o indicazioni geografiche protette italiane.

Non stupisce dunque che sia proprio con l'ICQRF che l'Arma ha siglato, nel 2017, un protocollo d'intesa finalizzato a rafforzare e a coordinare il rispettivo impegno nel campo della sicurezza alimentare.

Perché nessuno sforzo è superfluo quando si tratta di contrastare condotte criminose capaci di minare il rapporto di fiducia che ogni cittadino deve sentirsi libero d'instaurare con chiunque, dal pescivendolo di quartiere all'ipermercato grande come una città, pretenda di vendere prodotti destinati a nutrire ogni cellula, tessuto e muscolo del nostro corpo.



DIAMO I NUMERI!

In questa pagina, alcuni dati che fotografano l'impegno profuso dall'Arma nel contrasto a un fenomeno capace di minare, oltre all'economia nazionale, la nostra sicurezza

Comandi Carabinieri per la Tutela Forestale, Biodiversità e Parchi Attività operativa 2017 / 2018*

SETTORE AGROALIMENTARE		SETTORE TUTELA DELLA SALUTE	
Reati perseguiti	249	Reati perseguiti	29
Persone denunciate	240	Persone denunciate	34
Sequestri penali	125	Sequestri penali	8
Illeciti amministrativi	1.350	Illeciti amministrativi	52
Sanzioni (€)	3.474.814	Sanzioni (€)	806.141
Sequestri (n.)	289	Sequestri (n.)	2
Controlli	10.467	Controlli	896



Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare Attività operativa 2017 / 2018*

ATTIVITÀ DI CONTROLLO	
Aziende controllate (n.)	1.460
Prodotti agroalimentari sequestrati (Kg.)	5.036.301
Valore beni sequestrati (€)	4.738.404
Violazioni Penali (n.)	119
Violazioni Amministrative (n.)	428
Persone segnalate all'Autorità Giudiziaria (n.)	111

Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - Attività operativa 2017 / 2018*

SETTORE OPERATIVO	CONTROLLI	PERSONE		SANZIONI			VALORE SEQUESTRI IN €
		SEGNALATE AUTORITÀ AMMVA	DENUNCIATE AUTORITÀ GIUDIZIARIA	PENALI	AMM.LVE	VALORE SANZIONI AMM.LVE IN €	
Acque e Bibite	772	187	45	59	285	241.171	13.199.128
Alimenti Dietetici	360	66	10	18	99	170.980	1.107.667
Alimenti vari	4.987	1.338	157	274	2.204	2.422.508	110.693.579
Carni ed Allevamenti	5.661	1.491	345	806	2.598	3.058.623	152.219.038
Conservare Alimentari	430	104	20	32	156	136.041	16.513.369
Farine, Pane e Pasta	4.990	1.785	153	232	2.718	2.030.567	70.079.923
Latte e Derivati	2.172	569	84	148	845	932.874	36.031.969
Olii Grassi	1.049	158	38	73	262	162.896	12.579.226
Prodotti Ittici	2.114	459	141	230	698	617.478	9.368.555
Fitosanitari	636	86	8	14	122	359.111	3.371.123
Ristorazione	12.578	5.038	512	719	8.236	6.692.313	139.207.010
Vini ed Alcolici	1.318	273	101	219	402	381.981	19.540.872
TOTALE	37.068	11.554	1.615	2.824	18.626	17.206.543	583.911.459

ALIMENTI SEQUESTRATI:
13.966.026 Kg./litri

CONFEZIONI SEQUESTRATE:
8.092.120

STRUTTURE CHIUSE/SEQUESTRATE:
1.273

*Dati aggiornati al 1° trimestre 2018



IL CARABINIERE

Rivista Istituzionale dell'Arma dei Carabinieri



ABBONATI
O REGALA



**11 numeri l'anno a € 23,00 (abbonamento ordinario),
€ 18,00 (Carabinieri in servizio e in congedo)**

MEDIANTE BONIFICO BANCARIO

coordinate (iban):
IT85U0100503387000000002802

A MEZZO VERSAMENTO SUL C/C POSTALE

n° 90331000 intestato a:
Ente Editoriale Arma dei Carabinieri
Rivista "Il Carabiniere" - serv. abb.ti



ON LINE CON CARTA DI CREDITO,
collegandosi al sito internet:
www.carabinieri.it



ENTE EDITORIALE
PER L'ARMA DEI
CARABINIERI

