

DIRITTI & CONSUMI

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana 

MENSILE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

DIRETTORE RESPONSABILE ANTONIO LONGO REDAZIONE LAURA SIMONATO, SILVIA BIASOTTO, LIVIA ZOLLO, PAOLO DI LENA PROGETTO GRAFICO MARCO LOVISATTI SEDE E REDAZIONE VIA QUINTINO SELLA 41, 00187 ROMA TEL. 06 4881891 EMAIL DIRITTECONSUMI@MDC.IT STAMPA SOCIETÀ TIPOGRAFICA ITALIA A.R.L. FINITO DI STAMPARE IL 1/9/2010 HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO ELENA FRANCI, MICAELA GIRARDI

L'EDITORIALE

AGENZIA NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE: SI RIAPRE IL DIBATTITO

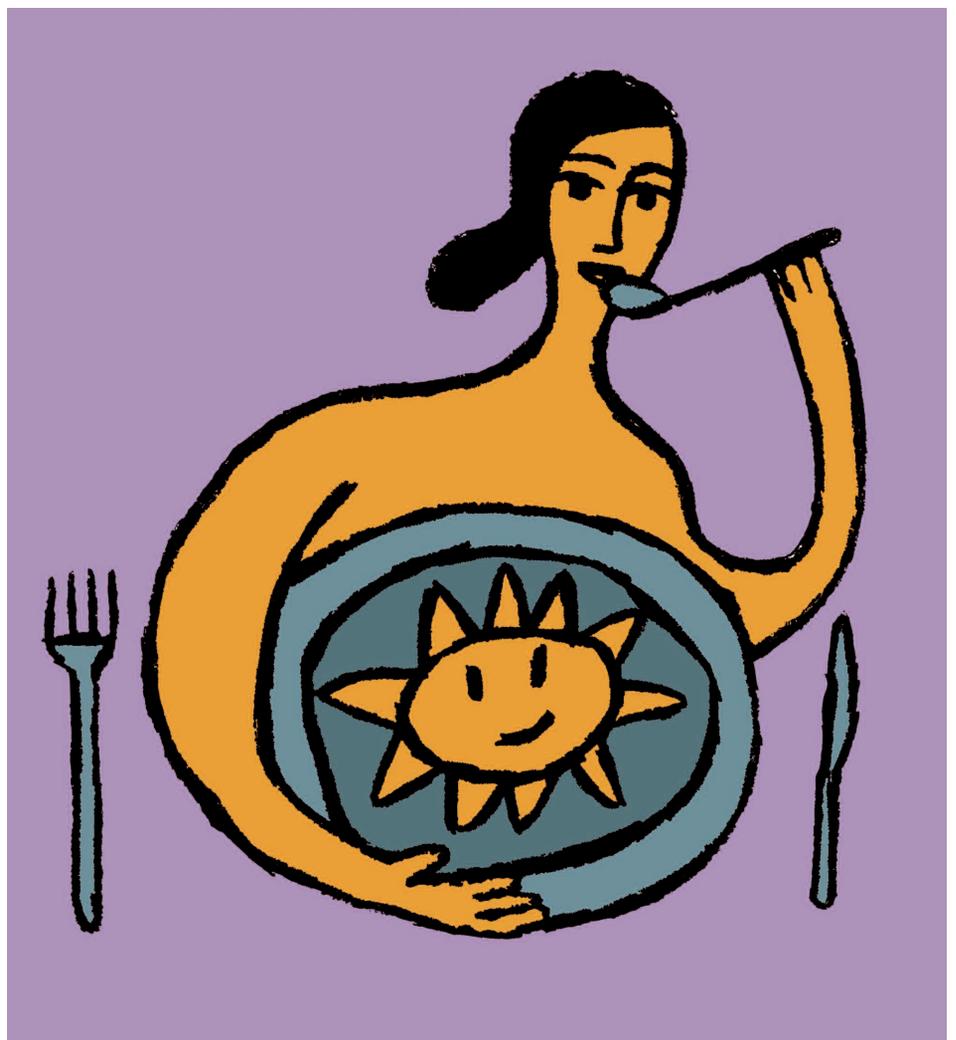
Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente continuano la loro collaborazione nel settore dell'informazione nella sicurezza alimentare pubblicando, per il settimo anno consecutivo, il rapporto Italia a Tavola. Una ricerca sempre più completa sul fronte dei dati e dei casi di controlli e frodi alimentari. Quest'anno (oltre al contributo dei Nas, del Ministero della Salute, dell'Icqrif, dell'Agenzia delle Dogane, del Corpo Forestale dello Stato, delle Capitanerie di Porto e dei Carabinieri per le Politiche Agricole) un'importante novità: la partecipazione al rapporto dei Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione e i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. e dei Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale.

Il rapporto consente di avere una visione completa del sistema dei controlli permettendo di valutarne l'efficienza e la capillarità come di individuare i settori più a rischio di contraffazioni e sofisticazioni alimentari. Non solo. Italia a Tavola 2010 è stata anche l'occasione di una riflessione sulla questione dell'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare. Dopo l'ok alla sua istituzione del Consiglio dei Ministri nel 2007 e lo stanziamento di 6,5 milioni di euro nel 2008 per la sua realizzazione, si sono fatti solo passi indietro fino ad arrivare alla cancellazione definitiva nello scorso maggio.

Nel corso della conferenza stampa l'Agenzia è stata oggetto di un interessante confronto proprio con il Ministero della Salute, rappresentato dal Direttore Generale per la Sicurezza degli alimenti e della nutrizione, Silvio Borrello, che l'ha definita "un ulteriore baraccone se per Agenzia nazionale si volesse intendere un organismo preposto ai controlli". Quello che il Movimento Difesa del Cittadino chiede non è un ulteriore ente di controllo, bensì un riferimento per i numerosi istituti che garantiscono la sicurezza alimentare in Italia. Un'Agenzia che svolga funzioni di coordinamento, ma anche di studio e indagine, scientifiche, indipendenti e di raccordo con l'Efsa, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare. Proprio per tenere alta la guardia sul tema, MDC ha lanciato la proposta dell'organizzazione di un dibattito aperto dove mettere a confronto tutte le realtà, istituzionali e non, sulla necessità di creazione dell'Authority.

Silvia Biasotto
Responsabile Sicurezza Alimentare MDC

ITALIA A TAVOLA 2010



PAG. 2/6

L'AGENZIA NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE: STORIA DI UN ENTE MAI NATO

IN OCCASIONE DELLA PRESENTAZIONE DI ITALIA A TAVOLA 2010, SI RIAPRE IL DIBATTITO SU QUESTA AUTHORITY CHE TROVA SOSTENITORI, MA ANCHE TANTI OPPOSITORI.



PAG. 7

LE MARCHE A TAVOLA

AL VIA IL PROGETTO PROMOSSO DA MDC MARCHE CHE APPROFONDISCE TEMATICHE LEGATE ALLA QUALITÀ DEL CIBO, ALLA FILIERA, ALLA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI E AI CONTROLLI EFFETTUATI DAGLI ENTI PREPOSTI.



PAG. 8

ITALIA A TAVOLA 2010

di SILVIA BIASOTTO

Secundo il VII rapporto sulla sicurezza alimentare di MDC e Legambiente si contano 700 mila controlli nel 2009, 145 milioni di euro il valore delle merci sequestrate. Latte, formaggi, carni e prodotti di qualità i settori più colpiti dalle frodi.

Mozzarelle blu, rosa e a pois. Le frodi alimentari si colorano di fantasia mettendo sempre più a repentaglio la sicurezza e la qualità del cibo italiani. Non solo i casi delle "mozzarelle colorate" ma anche sequestri di latte qualificato come 100% italiano, e in realtà prodotto da una miscela di latte ungherese e italiano, allevamenti dopati con ormoni, vini e prodotti di qualità falsi. **Carni, allevamenti e prodotti lattiero caseari e Made in Italy sono i settori più nel mirino dei contraffattori del cibo.**

E' quanto emerge da **Italia a Tavola 2010**, il rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente giunto ormai alla sua settima edizione e che sempre più si qualifica come l'analisi più completa e dettagliata del sistema di controllo e prevenzione della filiera agroalimentare. Nella ricerca i numeri e i casi dei **Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas)**, dell'**Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icqrff)**, dell'**Agenzia delle Dogane**, del **Corpo Forestale**, del **Sistema di allerta comunitario**, delle **Capitanerie di Porto**, e dei **Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari**.

Quest'anno Italia a Tavola si arricchisce del contributo dei **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** ed i **Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.** e **Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale**.

Tra i casi più eclatanti di frodi e irregolarità pericolose per la salute ne spiccano alcuni come l'**operazione "Somatos" portata a termine dai Nas** dopo tre anni di attività investigativa: 22 ordinanze di custodia cautelare, di cui 5 in carcere e 17 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata al traffico ed all'impiego di sostanze vietate in zootecnia (ormoni).

Tra i prodotti di qualità simbolo del Belpaese vittima di sofisticazioni e contraffazioni c'è il vino, prodotto al centro dell'attività di controllo dell'**Icqrff** e del **Corpo Forestale** che nel 2009 hanno scoperto, ad esempio una vasta falsificazione dell'**Amarone della Valpolicella**: una famosa cantina di Fara Novarese moltiplicava con comune vino da tavola, per il 60% di provenienza francese e per il 40% di provenienza italiana, il vino Valpo-

licella della tipologia "Amarone", "Ripasso" e altri vini pregiati, per un totale di 952.084 litri. Il falso Made in Italy è un mercato allettante soprattutto per i prodotti esportati, grazie a un "stacca-at-tacca" di etichette. Lo testimoniano i risultati delle operazioni dei **Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari** che a Ferentino (FR) hanno sequestrato rotoli di etichette recanti la dicitura "mozzarella bufala" e "frozen bufala mozzarella" e confezioni di plastica contenenti prodotto destinato al mercato estero con etichettatura recante la dicitura mozzarella di bufala.

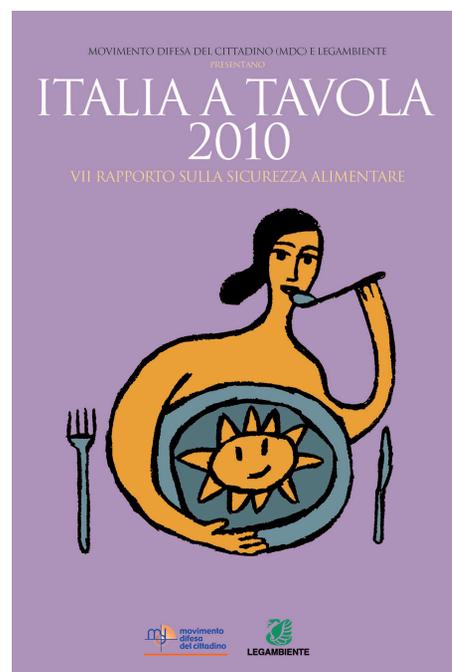
I problemi principali del settore ittico sono invece il mancato rispetto delle norme di igiene sanitaria, di conservazione e di tracciabilità. Basti pensare che la **Guardia Costiera**, nel corso dell'operazione Giano (durante le festività natalizie) ha scoperto oltre 324 tonnellate di pesce scaduto da anni o in cattivo stato di conservazione e intercettato una vera e propria filiera di distribuzione nazionale di specie ittiche provenienti dall'area est asiatica. I sequestri non mancano alle frontiere: nel 2009 l'**Agenzia delle Dogane** ha scoperto oltre 25 mila barattoli di pomodori "San Marzano" falsamente etichettati e oltre 24 mila chili di formaggio a pasta filata dichiarata "MOZZARELLA", proveniente da una azienda tedesca e destinata in Libia. Molti prodotti sofisticati e contraffatti provengono proprio dall'estero. In particolare, secondo il sistema di allerta comunitario RASFF sono **Cina e la Turchia i paesi dai quali provengono gran parte delle irregolarità**.

Notizie di frodi che fanno passare l'appetito se non fosse che rappresentano il risultato di **oltre 700 mila controlli da parte delle Forze dell'Ordine solo nel 2009**. Ogni giorno gli istituti preposti restituiscono all'agroalimentare la sua credibilità passando al setaccio produttori, allevatori, trasformatori, supermercati, negozi e ristoranti. Ma anche mercati rionali, peschierie, stabilimenti balneari, bar, agriturismi. Controlli che hanno evitato che arrivassero sulle nostre tavole **41 milioni di chili di prodotti per un valore di oltre 145 milioni di euro a seguito della scoperta di oltre 86 mila infrazioni (tra penali e amministrative)**.

Il rapporto anche quest'anno segnala alcune buone pratiche dell'agroalimentare italiano consegnando il Premio Italia a Tavola 2010. In particolare, il riconoscimento è andato a due esempi di mense in ambito sanitario che abbiamo individuato grazie alla collaborazione di Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica), alla community "Il Circolo del Cibo" di Ctm Altromercato e al progetto "Prevenzione salute al ristorante", segnalato dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi).

"Il Rapporto Italia a tavola 2010 conferma anzitutto che il business dell'agroalimentare è sempre più appetibile per la criminalità organizzata e l'industria della contraffazione, a causa del valore crescente in termini economici del Made in Italy - ha affermato Antonio Longo, Presidente Movimento Difesa del Cittadino - Il nostro cibo di qualità deve peraltro fronteggiare non solo l'attacco illegale dei contraffattori, ma anche difendersi da chi a livello europeo vorrebbe depotenziare e sfumare sempre più le denominazioni di origine col pretesto della libera circolazione. Per fortuna il Rapporto ci conferma anche positivamente che il sistema dei controlli funziona e lavora bene, nonostante il taglio di fondi e di uomini e nonostante l'incredibile cancellazione dell'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare, di cui chiediamo con forza la creazione".

"I dati sulla difesa della sicurezza alimentare - ha commentato **Francesco Ferrante della segreteria nazionale di Legambiente** - dimostrano come questa battaglia per la legalità sia necessaria per tutelare la salute dei cittadini, ma anche per proteggere dalla lunga mano dei truffatori e della criminalità organizzata un comparto importante come l'agroalimentare. Non è un caso che a crescere siano proprio le falsificazioni dei prodotti tipici certificati e di quel Made in Italy, famoso in tutto il mondo, che alimenta buona parte delle nostre esportazioni. Con particolare attenzione vanno quindi difese dalle frodi le nostre piccole e medie aziende, che rappresentano il target più sensibile alle mire dei gruppi organizzati che speculano sul settore con profitti di milioni di euro".



I CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

Durante l'anno 2009, nel comparto della sicurezza alimentare, i N.A.S. hanno effettuato complessivamente **34.675 ispezioni (+18,7% sul 2008)** accertando **23.342 infrazioni (+9,1% sul 2008)**, di cui 18.774 di valenza amministrativa e 4.568 penale.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2009	34.675	4.568	18.774	3.559.462	44	2.652	10.251	990	669	39.337.310	124.143.857

Fonte: Nas

In particolare, le infrazioni più ricorrenti hanno riguardato in ambito **penale**, i reati di frode in commercio, per il 19% delle violazioni contestate; detenzione/somministrazione di alimenti in cattivo stato di conservazione, per il 29% delle violazioni contestate; **amministrativo**, le carenze igienico strutturali, per il 51 % degli illeciti contestati, mentre le irregolarità sulla etichettatura degli alimenti hanno inciso per il 6 %.

L'ISPettorato CENTRALE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

L'Ispektorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icqr) ha svolto **circa 27 mila ispezioni nel corso del 2009, controllando 21 mila gli operatori e oltre 62 mila prodotti destinati alle tavole**. Operativamente i sequestri sono stati 352 per un valore pari a quasi 19 milioni di euro, mentre 349 sono state le notizie di reato e oltre 3.500 le contestazioni amministrative.

Ispezioni (n°)	26.967
Operatori controllati (n°)	21.472
Operatori irregolari (%)	11,8
Prodotti controllati (n°)	62.405
Prodotti irregolari (%)	5,9
Campioni analizzati (n°)	8.803
Campioni irregolari (%)	9,6
Contestazioni amministrative (n°)	3.604
Notizie di reato (n°)	349
Sequestri (n°)	352
Valore dei sequestri (€)	18.989.518

Fonte: Nas

L'AGENZIA DELLE DOGANE

Oltre **25 mila barattoli di pomodori "San Marzano" falsamente etichettati**, oltre 24 mila chili di formaggio a pasta filata dichiarata "**MOZZARELLA**", proveniente da una azienda tedesca e destinata in Libia, **oltre 2 mila confezioni di olio di oliva Dop**. Questi alcuni dei sequestri principali effettuati dall'Agenzia delle Dogane nell'ambito dell'attività svolta nel 2009 e nei primi mesi del 2010. Si tratta solo di alcuni dei risultati ottenuti dall'Agenzia nel periodo considerato, a fronte di **circa 67.500 controlli in importazione** per un totale di 5,4 milioni di tonnellate e **59.800 controlli in esportazione** per un totale di 0,4 milioni di tonnellate. Nel periodo 2009 e gennaio - maggio 2010 tali controlli hanno portato al **sequestro** (per contraffazione, sicurezza prodotti, controlli a seguito di passeggeri ecc.) di **circa 200 mila unità di prodotto, 600 mila Kg e 40 mila litri** per un valore stimato di **circa 2,6 milioni di euro**.

SEQUESTRI – ANNO 2009 E GENNAIO-MAGGIO 2010

Tempo	Quantità			Valore stimato
	Kg	N. pezzi (*)	Litri	
2009	423.759	167.126	18.540	1.876.216
gennaio-maggio 2010	156.024	27.475	21.446	708.124

Fonte: Banca Dati Antifrode delle Dogane

(*) Per numero di pezzi si intende il numero di unità di prodotto

IL CORPO FORESTALE DELLO STATO

I reati accertati nel settore alimentare sono stati 75, le persone denunciate 64, gli illeciti amministrativi sono stati 359 e l'importo notificato è stato di circa 1.110.000 euro. I controlli effettuati, invece, sono stati 4.423 e le indagini complesse 27. Rispetto all'anno 2008, infatti, il numero dei controlli effettuati è aumentato del 276,7%; il numero delle sanzioni amministrative è aumentato del 123%; il numero delle persone denunciate è aumentato del 158,6%.

Totale controlli		Varia %	Sanzioni amministrative		Varia %	Persone denunciate		Varia %
2009	2008		2009	2008		2009	2008	
4.423	1.169	+276,7%	359	160	+123%	64	28	+158,6%

MINISTERO DELLA SALUTE (DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE A.S.L. E II ZZ SS)

Scarsa igiene delle strutture e del personale e non rispetto del sistema HACCP. Queste le infrazioni principali rilevate nel corso dell'attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. In particolare, sono state controllate 470.612 unità operative delle quali 54.858 (pari all'11,7%) hanno mostrato irregolarità. Relativamente ai Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente, Laboratori di Sanità Pubblica ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente 143.785, di cui 2.487 sono risultati non regolamentari, facendo registrare una percentuale di non conformità pari al 1,7%, inferiore a quella avutasi nel 2008 (2,09%).

IL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

Secondo i dati del sistema comunitario RASFF (rapid alert system for food and feed), i contaminanti più frequentemente riscontrati sono micotossine, salmonella, residui di fitofarmaci, metalli pesanti e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Frutta secca, snack e prodotti ittici sono le categorie di alimenti che nel 2009 e nei primi sei mesi del 2010 hanno riscontrato il maggior numero di notifiche. Nel caso della frutta secca e snack quasi tutte le notifiche derivano da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine. Mentre i metalli pesanti sono stati riscontrati nei prodotti ittici, quali mercurio nei pesci, e cadmio in crostacei e molluschi. Come lo scorso anno sono ancora la Cina e la Turchia i paesi dai quali provengono gran parte delle irregolarità. Si registra comunque una diminuzione delle notifiche: nel 2008 le segnalazioni dalla Cina erano state 513 e dalla Turchia 311 contro le attuali 344 e 278. Seguono USA (229), India (157) e Germania (147).

PAESI CHE HANNO RICEVUTO MAGGIOR NUMERO DI NOTIFICHE

Paese	Notifiche
Cina	344
Turchia	278
USA	229
India	157
Germania	147

Fonte: Ministero della Salute

CAPITANERIE DI PORTO

La Guardia Costiera ha effettuato circa 43 mila controlli nel 2009 e circa 15 mila nel primo semestre 2010. Sotto la lente del Corpo i mercati rionali, gli stabilimenti destinati alla lavorazione, conservazione e commercializzazione del pesce, i supermercati, i ristoranti e i venditori ambulanti.

La problematica principale è il mancato rispetto delle norme di igiene sanitarie che rappresenta il 65% dei casi, almeno per quanto riguarda il 2009. In riferimento alle violazioni accertate è invece il non rispetto delle norme in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici l'irregolarità più frequente.

Sequestri effettuati in Kg	2009	Primo semestre 2010
Frode nell'esercizio del commercio dei prodotti ittici	34.846	19.090,8
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie	696.772	6939,3
Altro	334.283	71.531,7
TOTALE: Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	1.065.901	97.561,8

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

CARABINIERI PER LE POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, nell'anno 2009, ha effettuato 801 ispezioni in aziende del comparto agricolo e alimentare, di cui 57 proposte per la sospensione da aiuti comunitari, verificando oltre 17 milioni di euro di contributi, accertando 119 violazioni penali e 169 amministrative. Ammontano a oltre due milioni i chilogrammi di prodotti sequestrati nell'anno 2009 per un valore pari a 1.148.000 euro. Gran parte delle frodi hanno riguardato i marchi di qualità: oltre 2 milioni di chilogrammi per un valore di 812mila euro. Le principali irregolarità hanno riguardato: evocazione illecita di marchi di origine (DOP, IGP, ecc.), vendita di prodotti a marchio senza l'iscrizione al Consorzio di tutela e la preventiva autorizzazione, contraffazione di etichette, timbri e bobine per etichettatura.

IL PREMIO ITALIA A TAVOLA 2010

di ELENA FRANCI

MDC e Legambiente hanno istituito anche quest'anno, all'interno del rapporto sulle frodi alimentari in Italia, un Premio per valorizzare le esperienze virtuose.

Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente già da alcune edizioni hanno deciso di istituire all'interno dell'annuale rapporto Italia a Tavola sulle frodi alimentari la sezione "Premio" per dar voce all'altra faccia della medaglia. Parallelamente ai controlli e ai sequestri di prodotti contraffatti e sofisticati esistono iniziative di grande eccellenza che offrono ai consumatori servizi specifici ed esempi di buone pratiche alimentari. La redazione del **Premio Italia a Tavola 2010** è stata possibile grazie alla preziosa collaborazione di Aiab (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi). I progetti premiati hanno come comune denominatore l'obiettivo di uno stile di alimentazione salutare e il richiamo a pratiche rispettose dell'ambiente potenziando lo sviluppo dell'economia locale.

Nel progetto segnalato da Aiab **"Il modello di ristorazione CIR food nell'appalto AUSL di Bologna"** una particolare attenzione è stata rivolta agli aspetti nutrizionali ambientali e di promozione della salute. In conformità con la legge regionale emiliana il 70% dei pasti viene preparato utilizzando prodotti con caratteristiche di biocompatibilità. Il progetto si propone di sensibilizzare i soggetti coinvolti anche sulle tematiche di responsabilità civile sociale e incentivare lo sviluppo dell'economia sociale. A tal proposito il 21 marzo, "Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie", il primo piatto è stato realizzato con pasta "Libera Terra" accompagnato da un volantino che informa della campagna promotrice nella lotta contro tutte le mafie. In questo progetto il servizio di ristorazione gestito da CIR food è rivolto ai degenti e i dipendenti dei presidi ospedalieri afferenti all'AUSL di Bologna, nonché gli utenti delle refezioni scolastiche e sociali dei comuni di Loiano e Bazzano.

Un'altra iniziativa segnalata è stata premiata: **"2Q Qualità Quotidiana"** anch'essa realizzata all'interno di un complesso ospedaliero, il P.O. Cardinal Massaia di Asti. Tale progetto ha come obiettivo quello di puntare su una ristorazione ospedaliera che riconosca il valore dell'alimentazione per la cura e la riabilitazione, ribadendo la centralità del paziente e recuperando la valenza culturale e conviviale del cibo. La maggior parte dei prodotti che vanno a comporre i quattro menu, offerti ai degenti sono di produzione locale e a fornitura Km zero, particolare attenzione viene prestata alla stagionalità e alle preparazioni tipiche della cucina piemontese ma anche alla cucina mediterranea al fine di garantire un corretto equilibrio nutrizionale. Un grande impegno e dedizione per dimostrare che i tempi di ricovero dovrebbero ridursi anche grazie a un'appropriatezza alimentazione ospedaliera.

Premiato, inoltre, il progetto **"Prevenzione e salute al Ristorante"** che nasce da una partnership tra FIFE e il Ministero della salute per promuovere la salute e il benessere alimentare. Tale iniziativa è rivolta alle imprese di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 25 agosto 1991 n. 287, che possono aderire attraverso una preliminare sottoscrizione di un disciplinare. Conseguentemente, vengono attuate delle azioni di formazione e informazione in merito agli standard qualitativi del servizio erogato. I consumatori pertanto riusciranno a trovare valide offerte di ristorazione in merito a stili di vita alimentari e salutari, nonché particolare attenzione verso problematiche metaboliche.

E per chi è alla ricerca del "cibo buono fino in fondo" segnaliamo il **progetto premiato "Circolo del Cibo" di Ctm Altromercato**: un sito e una community per la diffusione di informazioni su chi e come si pratica e rispetta la cultura del buon cibo fino in fondo con l'impiego, ad esempio, di materie prime a filiera corta: sia locali che del commercio equo.



INTERVISTA AD ANTONIO LONGO, PRESIDENTE MDC

di SILVIA BIASOTTO

Aumentano le infrazioni ma anche i controlli. Alla fine dei conti sulle nostre tavole arrivano cibi sani e genuini?

Per quanto riguarda i Nas abbiamo registrato un + 18,7% sul 2008 per quel che riguarda le ispezioni e un +9,1% per le infrazioni. La proporzione sembra positiva anche se i numeri hanno una valenza non sempre assoluta. Ci sono singole operazioni che durano anni ma che portano a importanti risultati. Ad esempio, i Nas di Napoli hanno concluso nel 2009 un'attività investigativa nel settore zootecnico avviata nel 2006. I risultati sono stati 22 ordinanze di custodia cautelare, di cui 5 in carcere e 17 agli arresti domiciliari, nei confronti di altrettante persone, ritenute responsabili di associazione per delinquere finalizzata al traffico e all'impiego di sostanze vietate, ovvero ormoni per incrementare la produzione di latte e l'ingrasso di bufale. Quello che posso concludere è che i controlli ci sono. Sono tanti e puntuali. I consumatori devono però stare attenti, imparare a conoscere gli alimenti e le etichette.

Quindi per garantire la sicurezza e la qualità alimentare non bastano i controlli da parte degli istituti preposti?

I consumatori non possono fare tutto, ma molto. Innanzitutto, collaborare con le forze dell'ordine e le associazioni dei consumatori denunciando situazioni dubbie di sofisticazioni e contraffazioni alimentari. Informarsi, poi, è la parola d'ordine. Prima di tutto leggendo le etichette e imparando a conoscerle. Un'indicazione importante è l'origine dei prodotti che ci consente di sapere da dove viene ciò che mangiamo e permette la rintracciabilità degli alimenti anche durante scandali alimentari che da troppo tempo minano la fiducia degli italiani a tavola.

Il Made in Italy è uno dei target più appetitosi per i criminali del cibo. Quale la dimensione del fenomeno?

Il cosiddetto Italian Sounding fa gola a molti. Basti pensare che solo l'Ispettorato, nel 2009, ha effettuato nel settore dei vini di qualità (DOC, DOCG, IGT) sequestri per oltre 9 milioni di euro. Nel comparto, invece, dei prodotti DOP e IGP il valore è stato di circa 35mila euro. Secondo i dati dei Carabinieri delle Politiche Agricole e Alimentari, invece, gran parte delle frodi da loro registrate hanno riguardato i marchi di qualità: oltre 2 milioni di chilogrammi per un valore di 812mila euro. Le principali irregolarità hanno riguardato: evocazione illecita di marchi di origine (DOP, IGP,



ecc.), vendita di prodotti a marchio senza l'iscrizione al Consorzio di tutela e la preventiva autorizzazione, contraffazione di etichette, timbri e bobine per etichettatura.

Il 2010 lo ricorderemo per il caso "mozzarella blu". Cosa ha fatto MDC in merito?

Il Movimento Difesa del Cittadino ha da subito denunciato la gravità dello scandalo, a cui poi sono seguiti i casi di mozzarelle rosa e addirittura a pois! La nostra sede di Torino, da qui è partito il caso, ha subito chiesto di costituirsi parte civile nel processo che verrà incardinato dalla Procura della Repubblica di Torino contro i responsabili. **Sono ormai 4 anni che presentate anche il Premio Italia a Tavola. Quest'anno c'è una novità: due strutture sanitarie con mense biologiche, non solo malasanità in Italia.**

In ogni settore e comparto esistono vizi e virtù. Così nell'agroalimentare come nella sanità. Le esperienze che quest'anno abbiamo voluto segnalare, con la collaborazione di Aiab, coniugano molti aspetti di buone pratiche. Il modello di ristorazione CIR food coinvolge i presidi ospedalieri dell'AUSL di Bologna e l'istituto Ortopedico Rizzoli ha, ad esempio, previsto l'impiego di prodotti biologici, da produzione integrata, tradizionali, del commercio equo e solidale nelle mense. Inoltre, sono state organizzate iniziative quali la Campagna di sensibilizzazione e responsabilizzazione civile in collaborazione con Libera Terra. Dall'altra parte, abbiamo invece il caso della Asl di Asti: anche qui le parole d'ordine sono km zero, eticità, stagionalità e qualità del territorio. E' importante rendere noti casi come questi nella speranza di emulazione lungo tutto lo stivale.

SALUTE&GUSTO, PARTE LA NUOVA NEWSLETTER DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Fornire un panorama esaustivo delle principali notizie che riguardano il consumatore e il cibo, dalle scelte politiche, normative e regolamentari italiane ed europee alle iniziative delle associazioni dei consumatori. Questo l'obiettivo della newsletter del Movimento Difesa del Cittadino **Salute&Gusto** che l'associazione ha lanciato in occasione della presentazione del rapporto sulla sicurezza alimentare Italia a Tavola 2010. Salute&Gusto è una newsletter **quindicinale** e si rivolge ai mass media, alle istituzioni, all'associazionismo consumerista, al volontariato, alle organizzazioni ambientaliste, ai centri studi, istituti di ricerca, università, centri di servizio e a tutti i soci MDC e ai cittadini. Particolare attenzione è rivolta alle attività delle associazioni di consumatori e in particolare del Movimento Difesa del Cittadino e delle sue sedi.

"Con Salute&Gusto - afferma Silvia Biasotto, Responsabile del Dipartimento Sicurezza Alimentare MDC - il Movimento Difesa del Cittadino prosegue nella sua azione di informazione nel settore dell'alimentazione. L'informazione è la migliore arma che il cittadino ha contro ogni tipo di frode, anche quelle che non riguardano il cibo. Non solo. L'informazione è anche conoscenza del territorio, della cultura, delle persone e delle professionalità che lavorano per portare nelle nostre tavole alimenti sani e di qualità".

Per la registrazione alla newsletter visitare il sito www.mdc.it

L'AGENZIA NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE: STORIA DI UN ENTE MAI NATO

IN OCCASIONE DELLA PRESENTAZIONE DI ITALIA A TAVOLA 2010, SI RIAPRE IL DIBATTITO SU QUESTA AUTHORITY CHE TROVA SOSTENITORI, MA ANCHE TANTI OPPOSITORI.

di ELENA FRANCI

L'Italia, sede dell'Autorità per la sicurezza alimentare (Efsa), è l'unico paese dell'Unione Europea ad aver cancellato in estremo silenzio l'**Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare**. Il tema è stato al centro di un dibattito nel corso della presentazione del rapporto sulla sicurezza alimentare Italia a Tavola 2010 del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente.

Di Authority italiana per la Sicurezza Alimentare se ne parla per la prima volta nel Decreto interministeriale Turco-De Castro del luglio 2007. L'allora Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, **Paolo De Castro**, proponendone la sede a Foggia aveva affermato: "L'Agenzia sarà il punto di riferimento e coordinamento per tutti gli enti che già si occupano di sicurezza alimentare, per avviare uno stretto dialogo con l'Agenzia Alimentare Europea di Parma". Il 31 dicembre del 2007 il **Decreto Legge n°248**, istituisce l'Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare, che avrebbe dovuto avere sede a Foggia. Nel corso del 2008 vengono stanziati ben 6,5 milioni di euro per la realizzazione di questo ente indipendente con funzioni di contatto e raccordo con le attività della Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare.

Solo dopo un'interpellanza discussa in Parlamento nel maggio del 2010 il **sottosegretario alla Salute, Francesca Martini**, afferma che l'Agenzia Nazionale è stata cancellata a causa del suo inserimento nella lista degli enti inutili secondo quanto stabilito dal decreto Calderoli-Brunetta. Le funzioni che avrebbe dovuto svolgere l'Authority nel suo primo triennio di attività sono attribuite a un Comitato istituito presso il Ministero della Salute e lo stanziamento dei 6,5 milioni di euro è stato cancellato.

Ma perché dovrebbe esistere e soprattutto quali compiti dovrebbe svolgere l'Agenzia Nazionale? Il **Reg. CE 178/2002**, oltre ad istituire l'Autorità Europea, stabilisce proprio che ogni Stato membro debba avere la propria agenzia nazionale, un ente indipendente e decentralizzato finalizzato a lavorare di concerto con l'authority comunitaria.

CHI DICE SÌ ALL'AGENZIA

INTERVISTA A UNO DEI SOSTENITORI DELL'AGENZIA NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE, IL SENATORE FRANCESCO FERRANTE (SEGRETERIA GENERALE LEGAMBIENTE)

di SILVIA BIASOTTO

Tra chi sostiene la creazione dell'Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare c'è Legambiente. Abbiamo chiesto le ragioni di questo sostegno a Francesco Ferrante, Senatore, Segreteria Generale Legambiente.

Il rapporto Italia a Tavola è la dimostrazione che il sistema dei controlli è efficiente ma anche frammentato tra tante realtà. Un vizio o una virtù per la garanzia della sicurezza alimentare in Italia?

Il fatto che siano tanti gli istituti preposti ai controlli con diverse competenze a indagare nel settore della sicurezza alimentare è una garanzia in più, perché le funzioni in tema di indagine e intervento da parte dei Carabinieri sono differenti da quelle dell'Ispettorato Repressione Frodi o Capitanerie di Porto. E' necessaria una riflessione più complessiva su come è organizzato il sistema di sicurezza nel nostro Paese con una divisione a compartimenti stagni. A prescindere da ciò, è un bene che indaghino diverse realtà con competenze diverse. Un'altra questione è quella del coordinamento del sistema: in questo caso sarebbe necessario centralizzare di più.

Quali dovrebbero essere le competenze dell'Agenzia?

L'Agenzia non deve essere un ulteriore organo di controllo. L'organo dovrebbe invece avere un

compito di coordinamento e di intervento a una struttura molto agile che possa contare, dal punto di vista tecnico, sulle competenze che già esistono. Nei confronti di queste dovrebbe essere un'istituzione di stimolo e appunto di intervento diretto. E' quello che manca all'Efsa (Agenzia europea per la sicurezza alimentare).

Proprio nei rapporti con l'Efsa, l'Agenzia nazionale che funzioni potrebbe avere?

L'Efsa può esprimere pareri. Una funzione che oggi svolge, ma sulla base di studi che vengono tutti dalla stessa parte in causa. Non ha gli strumenti per analizzare autonomamente e per intervenire con un proprio controllo terzo. Questi i motivi per cui, in questi sei anni di vita, l'Agenzia europea non ha emesso neanche un vagito in difesa del consumatore. Anzi, ha sempre dato ragione alle multinazionali. Con queste premesse, l'Agenzia nazionale, coordinando il sistema nazionale, potrebbe chiedere interventi precisi su denunce o preoccupazioni che possono per esempio arrivare dalle segnalazioni dei cittadini. Questo significa non soltanto un atteggiamento passivo e repressivo, ma un ruolo proattivo nelle inchieste che si possono effettuare.

*Nel prossimo numero: "Chi dice no all'agenzia".
Intervista a Silvio Borrello, Direttore Generale per la Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute*



LE MARCHE A TAVOLA

AL VIA IL PROGETTO PROMOSSO DA MDC MARCHE CHE APPROFONDISCE TEMATICHE LEGATE ALLA QUALITÀ DEL CIBO, ALLA FILIERA, ALLA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI E AI CONTROLLI EFFETTUATI DAGLI ENTI PREPOSTI.

DI MICAELA GIRARDI
PRESIDENTE MDC MARCHE

“**Le Marche a tavola, sicurezza e qualità alimentare dal campo al consumatore**” è un progetto ideato e realizzato dal Movimento Difesa del Cittadino Marche, cofinanziato dalla Regione Marche, è finalizzato ad approfondire alcune importanti tematiche legate alla qualità del cibo, alla filiera, alla certificazione dei prodotti e ai controlli effettuati dagli enti preposti.

Il rapporto tra produzione agricola e cibo è di rilievo sempre maggiore nella Regione Marche e il tema della **sicurezza alimentare** è di stringente attualità viste le frodi alimentari scoperte quotidianamente. MDC Marche vuole aiutare il consumatore a conoscere meglio le etichette alimentari, a essere informato sulla tracciabilità dei prodotti, a distinguere le varie tipologie di produzioni agroalimentari, da quelle industriali alle eccellenze qualitative, per fare scelte di consumo consapevole. Le forze dell'ordine e le istituzioni pubbliche hanno maturato competenze ed esperienze preziose nelle investigazioni e repressioni delle frodi alimentari, ma si debbono evitare dannose quanto inutili sensazioni generalizzate di sfiducia nei controlli preventivi che invece sono molto spesso efficaci.



Il Movimento Difesa del Cittadino delle Marche intende informare con una serie di attività molto articolate. Il progetto prevede, infatti, seminari nelle scuole secondarie di primo grado su tutto il territorio regionale tenuti dal **Corpo Forestale dello Stato** e dall'**ARPAM** sulle investigazioni e sulle analisi in tema di sicurezza alimentare; campagne informative tramite opuscoli, stampa, sito internet; una rubrica radiofonica settimanale su emittente regionale in materia di sicurezza alimentare; un bando per premiare le “buone pratiche dell'agroalimentare”, facendo conoscere le pratiche virtuose di produttori, distributori e enti locali.

La parte centrale del progetto sono i **tre convegni a tema ad Ascoli, Offida e Comunanza**.

Il primo appuntamento “**I prodotti dell'alveare**” si è già svolto ad Ascoli ed è stato dedicato all'impegno comune di produttori e istituzioni verso il giusto equilibrio nell'utilizzo di prodotti chimici per garantire la sopravvivenza delle api e dell'apicoltura. Il secondo convegno “**Olio ed olive**” si svolgerà ad Offida, presso l'Enoteca Regionale, il 6 novembre. L'obiettivo è quello di far conoscere la realtà produttiva locale di olive ed olio e la complessa disciplina che lo regola, in modo da consentire al consumatore di capire le differenze tra i vari tipi di olio in commercio. Terzo e ultimo convegno a Comunanza l'11 dicembre dove si parlerà di “**La Filiera del tartufo. Legislazione e controlli**”. In particolare si illustreranno i rischi di adulterazioni e sofisticazioni nella produzione e commercializzazione di salse e i condimenti a base di tartufo.

L'intero progetto è realizzato dal Mdc Marche in collaborazione con l'Arpam Dipartimento Provinciale di Ascoli Piceno e dal Corpo Forestale dello Stato e cofinanziato dalla Regione Marche.

I PRODOTTI DELL'ALVEARE: IL CONVEGNO SU MIELE E PROPOLI

Con il convegno **I prodotti dell'alveare** ha preso il via il progetto “Le Marche a tavola: sicurezza e qualità alimentare dal campo al consumatore”. Il convegno sul miele si è svolto **sabato 9 ottobre alle ore 9** nella **Sala dei Savi di Palazzo dei Capitani**, ad Ascoli Piceno. Ad introdurre i lavori è stata **Micaela Girardi**, Presidente di MDC Marche, cui sono seguiti i saluti del Sindaco di Ascoli **Guido Castelli**, del Comandante Provinciale del Corpo Forestale dello Stato **Ricci**, del dottor **Pietro Talarico** Dirigente Regione Marche P.F Commercio e Tutela dei Consumatori e dell'on. **Luciano Agostini**, membro della Commissione Agricoltura della Camera. La sessione degli interventi è stata aperta da **Vincenzo Calvaresi** dell'Ufficio Igiene dell'Asur 13 che ha trattato il tema delle proprietà nutrizionali del miele. Il Prof. **Tiziano Gardi** dell'Università di Perugia è intervenuto sull'argomento delle patologie vecchie e nuove dell'alveare e dell'importanza di consumare prodotti “Made in Italy”.

L'importante questione legata alle contaminazioni da fitofarmaci e agli aspetti analitici e investigativi che hanno portato alla luce in Italia casi eclatanti con ingenti **sequestri di miele e propoli contaminati e dannosi alla salute**, è stata affrontata da **Ernesto Corradetti** dell'Arpam di Ascoli e da **Gianluca Baiocchi** della Forestale. Di marchio di qualità QM, progetto della Regione Marche, applicato al miele ha parlato la dottoressa **Mariassunta Stefano**, mentre **Roberto Luciani** dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche ha fornito un'articolata e orga-

nica descrizione della situazione dell'apicoltura nelle Marche. Centrale e molto apprezzato dalla platea di apicoltori è stato l'intervento di **Domenico Stipa**, presidente del Consorzio Apistico della provincia di Ascoli Piceno, che ha chiesto alle istituzioni una serie di interventi necessari a sostegno delle aziende apistiche del Piceno che mettono sul mercato un prodotto di qualità, più volte premiato a livello nazionale.

Riccardo Quintili, direttore del settimanale *Il Salvagente*, una delle testate più attente alla tracciabilità dei prodotti e alle frodi in campo alimentare, ha fornito un eccellente contributo al dibattito sviscerando il delicato rapporto tra informazione e sicurezza alimentare, analizzando in particolare la prevalente sfiducia dei consumatori dovuta alla assenza di trasparenza. Le conclusioni sono state affidate a **Antonio Longo**, presidente nazionale del Movimento Difesa del Cittadino.



SEDE NAZIONALE

Via Quintino Sella 41 - 00187 ROMA
tel.06 4881891 - fax 06 42013163
www.mdc.it
info@mdc.it

Il Movimento Difesa del Cittadino (MDC) è associazione di promozione sociale nata a Roma nel 1987, con l'obiettivo di promuovere la tutela dei diritti dei cittadini consumatori, informandoli e dotandoli di strumenti giuridici di autodifesa, prestando assistenza e tutela tramite esperti.

E' riconosciuta quale associazione nazionale di consumatori e utenti ai sensi del Codice del Consumo e fa parte del Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti (CNCU) presso il Ministero dello Sviluppo Economico e il Consumer's Forum.

E' presente in 17 regioni con 65 sedi che offrono ai soci servizi di consulenza e assistenza per contratti, bollette, condominio, rapporti con la Pubblica Amministrazione, sicurezza alimentare, problemi con banche e assicurazioni.

Per contattare le nostre sedi: www.mdc.it