

Le frodi alimentari sono ormai un incubo

Due italiani su tre sono preoccupati dell'impatto di quello che mangiano sulla salute anche per effetto del ripetersi degli scandali alimentari. È quanto emerge da una analisi Coldiretti/Ixè divulgata in occasione dell'apertura del più grande museo del falso Made in Italy alimentare, a Napoli, con le più diffuse frodi a tavola che alimentano la criminalità e mettono a rischio la salute. Quasi 1 italiano su 3 (29%) ritiene che i casi di frode e **contraffazione alimentare** dovrebbero essere puniti con l'arresto, con la maggioranza dei cittadini (51%) che chiede comunque la chiusura dell'attività. Si va dalla semplice alterazione delle etichette alla adulterazione, come l'utilizzo di polvere di latte vietata per i formaggi o all'olio di semi trattato con clorofilla spacciato per extravergine, fino alla sofisticazione come l'uso di perossido di benzoile per sbiancare la mozzarella, di anidride solforosa per rendere più rossa la carne o del Cafodos utilizzato per far sembrare il pesce artificialmente più fresco. Il consiglio della Coldiretti (www.coldiretti.it) è quel lodi diffidare sempre dei prezzi troppo bassi - come ad esempio per l'extravergine che non deve costare meno di 7 euro al litro se si vuole essere sicuri di acquistare prodotto realmente italiano - ma è importante rivolgersi direttamente ai produttori nelle fattorie o nei mercati contadini di campagna amica dove è possibile parlare direttamente con agricoltori e allevatori e anche verificare in azienda i processi produttivi. Con un terzo dei consumi alimentari che si concentra ormai fuori casa, al di là della buona volontà dei ristoratori, oggi non esiste nessuna garanzia per i clienti sulla reale provenienza, ad esempio, del pesce o della carne, ma anche del formaggio per condire la pasta con un utilizzo molto diffuso, ma nascosto, di imitazioni straniere del Parmigiano reggiano e del Grano padano, senza dimenticare i piatti di salumi affettati. A preoccupare è anche il fatto che in quasi 1 ristorante su 4 (22%), secondo l'indagine Coldiretti/Ixè ci sono oliere fuorilegge che non rispettano l'obbligo del tappo antirabbocco entrato in vigore 3 anni fa con



una legge europea, che prevede sanzioni che vanno da mille a 8mila euro e la confisca del prodotto. «Gli ottimi risultati dell'attività di contrasto confermano la necessità di tenere alta la guardia e di stringere le maglie ancora larghe della legislazione con la riforma dei reati in materia **agroalimentare**», afferma il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo, nel sottolineare che «l'innovazione tecnologica e i nuovi sistemi di produzione e distribuzione globali rendono ancora più pericolose le frodi agroalimentari che per questo vanno perseguite con un sistema punitivo più adeguato come opportunamente previsto dalla proposta di riforma delle norme a tutela dei prodotti alimentari, presentata al Ministro della Giustizia Andrea Orlando dalla Commissione per l'elaborazione di proposte di intervento sulla riforma dei reati in materia **agroalimentare** presieduta da Giancarlo Caselli». «L'Italia, che è leader europeo nella qualità e nella **sicurezza alimentare**, ha il compito di svolgere un ruolo di apripista nelle politiche comunitarie alimentari comunitarie che troppo spesso spingono alla omologazione e a un livellamento verso il basso», continuò il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo. Moncalvo evidenzia «l'importanza di procedere rapidamente nell'introduzione dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine per tutti gli alimenti senza attendere che si verifichino le emergenze, ma va anche tolto il segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero per consentire interventi mirati. Una domanda di trasparenza che va estesa dagli scaffali del supermercato ai menu dei ristoranti con l'indicazione dell'origine dei prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti serviti». Sig. Val.