



COMUNICATO STAMPA

ITALIA A TAVOLA 2013

X° RAPPORTO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Dieci anni di scandali alimentari e di lotta alla contraffazione del Made in Italy

Oltre 500 mila controlli, 28 mila tonnellate di prodotti sequestrati per un valore economico di oltre mezzo miliardo di euro: tutti i dettagli sulle indagini che nel 2012 hanno evitato che arrivassero sulle nostre tavole prodotti contraffatti e sofisticati

Rimane alta l'allerta per gli attacchi al Made in Italy: un fenomeno dai costi troppo alti, da abbattere con azioni concrete senza ulteriori rimandi.

Focus Europeo sulla sicurezza alimentare: dalla Bse al caso irrisolto dell'Epatite A nei frutti di bosco, MDC e Legambiente raccontano le principali allerte alimentari degli ultimi 10 anni in Europa

500 mila controlli, 28 mila tonnellate di prodotti sequestrati, per un valore economico di oltre mezzo miliardo di euro: ecco la sintesi delle operazioni condotte nel 2012 in Italia ad opera degli organi preposti al controllo per vigilare sulla sicurezza alimentare del Belpaese. I dettagli delle indagini sono stati raccolti e riportati nel dossier *Italia a Tavola 2013*, a cura del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente. Giunto quest'anno alla sua decima edizione, il report è stato realizzato grazie ai contributi dell'Agenzia delle Dogane, Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC), Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (Icqrf) e Ministero della Salute.

Dedicando il consueto spazio alla situazione nazionale, l'edizione 2013 contiene anche un focus sui principali scandali alimentari avvenuti a livello europeo dal 2000 ad oggi. Una panoramica, il cui denominatore comune è rappresentato dalle emergenze sanitarie che hanno portato ad importanti cambiamenti a livello normativo, volti a tutelare il consumatore e la sicurezza degli alimenti.

Ripercorrendo le fasi principali della storia normativa del contrasto al rischio alimentare, in un capitolo dedicato all'interno del dossier, si parte dai provvedimenti presi in seguito all'insorgenza di un morbo, come quello della mucca pazza, provocato dalla

mutazione di una proteina che porta ad una malattia neurovegetativa dei bovini ma presenta una variante umana, per continuare con gli interventi atti a limitare la propagazione di un **virus, come quello dell'avaiaria**, che colpisce principalmente i volatili ma è potenzialmente in grado di diffondersi a livello pandemico tra diverse specie e tra gli umani. Si prosegue illustrando i pericoli arginati con la scoperta degli **effetti tossici di un foto- iniziatore di inchiostro**, al centro dello scandalo **ITX**, usato nei comuni imballaggi per alimenti di largo consumo, come latte per bambini e succhi di frutta. Andando avanti nell'ordine cronologico si racconta dei provvedimenti adottati per limitare l'uso di un **prodotto chimico** dai potenziali effetti cancerogeni, come la **melamina**, usato nella sofisticazione alimentare per incrementare, solo in apparenza, il contenuto proteico. Non poteva mancare poi, un'attenta descrizione delle tante vicende che ruotano attorno alla **diossina**, sostanza che ha scatenato una battaglia a colpi di sequestri e boicottaggi in diversi Paesi europei: dalla carne irlandese alla mozzarella di bufala campana, passando per le uova tedesche e i polli e i suini di Belgio e Olanda. Si arriva al 2013 indicando il caso dei forti incrementi, registrati in tutta Europa, di diagnosi di **Epatite A** che mostrano una sospetta correlazione con il consumo di **frutti di bosco surgelati**, al momento in attesa di ulteriori conferme microbiologiche o epidemiologiche.

Certificazione, tracciabilità, qualità, garanzie igienico- sanitarie: questi gli elementi che in Italia come in Europa possono garantire la sicurezza e mettere all'angolo le falsificazioni. Scendendo nel dettaglio del livello nazionale, infatti, l'attenzione si sposta sulla truffa per eccellenza: le alterazioni dei prodotti del made in Italy. Tutte le attività operative presentate nel dossier, ognuna nella sua specificità, indicano come siano ancora tanti i tentativi di ledere l'integrità del made in Italy e di fare loschi affari a discapito dell'interesse del consumatore e molto spesso anche dell'erario, nonostante gli sforzi tesi a vigilare e a garantire la sicurezza alimentare.

In dieci edizioni di Italia a Tavola non sono mai mancate le contraffazioni, le usurpazioni dei marchi, dell'origine italiana dei prodotti e di tutta la qualità che la nostra tradizione enogastronomica rappresenta. **Già nel primo rapporto del 2004 raccontavamo dell'uso illecito della denominazione protetta da parte di prodotti non certificati**, quali **formaggi e oli extra vergini**. Nel 2012, da nord a sud dello stivale, oggetto di sequestri e sanzioni sono stati **oli deodorati, vini falsi venduti in nero, formaggi imitati, prodotti ittici anonimi e pomodoro cinese spacciato come italiano**.

Un caso eclatante è rappresentato dal settore del vitivinicolo, nel quale, ad esempio ICQFR ha registrato il maggior numero di sequestri (il 47%), pari ad un valore di oltre 20 milioni di euro. Non minori gli illeciti rilevati dalle indagini dei NAC **sulla filiera del pomodoro, con particolare riferimento alle produzioni Dop San Marzano e biologico:** evocazione in etichetta e sui documenti di vendita di falsi marchi Dop, falsi disciplinari di qualità, assenza di tracciabilità. Nello specifico, il settore è stato oggetto di attenzione dal 2010 poiché alcune statistiche hanno indicato come da quell'anno l'importazione di origine extra UE si fosse incrementata del 187%: trasformato e confezionato in Italia, il triplo concentrato di pomodoro, veniva importato dalla Cina, per poi essere etichettato come Made in Italy. Le ispezioni, complessivamente, hanno portato alla cifra di **4.569 tonnellate sequestrate**.

Ma non finisce qui. Nella patria della buona tavola, dai prodotti agricoli a quelli ittici, gli illeciti continuano senza sosta. Grazie ai controlli delle **Capitanerie di Porto** sono stati messi sotto i riflettori tantissimi casi di cattiva conservazione lungo tutta la filiera ittica. **Costante in tutto l'arco dell'anno la violazione delle disposizioni previste dal Pacchetto Igiene**, con una prevalenza di ristoratori, pescherie ed ambulanti. Tra le principali carenze rilevate, spicca quella di **un piano di autocontrollo (HACCP)**. In particolare, durante l'attività di vigilanza e controllo dell'esercizio della **pesca marittima**, **il personale addetto ha individuato quasi 3 mila illeciti, il 72% dei quali connessi all'etichettatura e alla tracciabilità.**

Questi solo alcuni esempi di quanto riportato nel dossier, la lunga lista di scandali e di illeciti illustrati in questa decima edizione indicano che, in Italia e in Europa, ancora tanto rimane da fare, sia a livello normativo che di informazione ai cittadini per preservare e valorizzare le tante esperienze virtuose del comparto alimentare.

“Il consumatore continua ad essere ancora vittima inconsapevole delle frodi alimentari - dichiara **Antonio Longo, Presidente del Movimento Difesa del Cittadino** - Da quando si verificò l'epidemia della Bse, responsabile di ben 225 morti in Europa, il livello di attenzione istituzionale e sociale ha posto nuovi problemi da risolvere e sfide da raccogliere. Tanti i progressi, ma lunga ancora la strada per una vera tutela del consumatore e del Made in Italy. In materia di lotta alla contraffazione raccontiamo i recenti successi, ma non ci stancheremo di chiedere pene più severe vero deterrente per i falsari del cibo. Le recenti novità in materia di etichettatura consentiranno ai cittadini di essere più informati ma per una etichetta davvero trasparente è importante che anche l'origine degli ingredienti primari sia rivelata ai consumatori”.

“Nonostante i passi in avanti del sistema normativo - afferma **Vittorio Cogliati Dezza, presidente nazionale di Legambiente** - molto ancora occorre fare per vigilare e garantire la sicurezza alimentare. Il rispetto dei criteri di sostenibilità ambientale è la premessa per produrre cibo sano, libero da OGM e residui di sostanze pericolose. Garantire la sicurezza alimentare è sinonimo non solo di salute per i cittadini ma è anche fondamentale per custodire il patrimonio di sapori e le tipicità dei nostri territori. Proprio per questo motivo è importante sostenere quelle aziende che certificano i loro processi e prodotti nei confronti dei consumatori, aderendo a disciplinari di qualità. Ma non solo - conclude **Cogliati Dezza**, - difendere la sicurezza alimentare significa essere aderenti ai pilastri della legalità e del rispetto del lavoro, elementi senza i quali è assai difficile che ci sia rispetto dell'ambiente e della salute dei cittadini”.

I CONTROLLI IN BREVE

Nel 2012 sono stati 192.858 i controlli effettuati dagli istituti preposti a cui si aggiungo oltre 300 mila ispezioni del Servizio Sanitario Nazionale che hanno coinvolto imprese alimentari e stabilimenti di origine animale

	Controlli	Quantità sequestrate (t)	Valore dei sequestri €
Agenzia delle Dogane	88.500	981	3.800.000
Carabinieri per la Tutela della Salute	36.540	19.649	467.653.967
Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	2.507	7.142	2.583.891
Corpo delle Capitanerie di Porto	23.387	482	3.150.000
Corpo Forestale dello Stato	6.401	13	-
ICQRF	35.523	-	44.790.702
Sub Totale	192.858	28.267	521.978.560
SSN	319.650	-	-
Totale	512.508	28.267	521.978.560

Le allerte comunitarie nel 2012 (Sistema RASFF)

Numero assoluto	3.436
Variazione su 2011	7,7%
Principali contaminanti	Micotossine e residui di fitofarmaci
Paese con maggior numero di notifiche	Cina
Prodotti con principali non conformità	Frutta e vegetali, prodotti della pesca, frutta secca, alimentazione animale

Ufficio Stampa Movimento Difesa del Cittadino (MDC) Natasha Turano Via Quintino Sella, 41 00187 Roma tel. 06/4881891 int. 209 - cell. 327/6183420 ufficiostampa@mdc.it	Ufficio Stampa Legambiente Via Salaria, 403 - 00199 Roma Tel. 06 86268353 - 376 - 399 stampa@legambiente.it
--	---