

attualità | se ne parla



*sai che cosa*  
**METTI NELL?**  
**CARRIELLO?**

Un alimento su tre di quelli in vendita non è conforme alla legge. Come difendersi dalle contraffazioni

**L**a notizia arriva dal dossier presentato di recente in occasione del bicentenario dell'Arma dei carabinieri, che elenca le operazioni effettuate negli ultimi mesi dai Nas. A Palermo i militari hanno sorpreso 23 macellai che vendevano carne trattata con ione solfito, un colorante che fa diventare le bistecche rosse e sanguinolente, mentre a Parma hanno sequestrato 2.300 prosciutti ottenuti da animali alimentati con rifiuti. È il caso di preoccuparsi? Cerchiamo di fare chiarezza. >



## Le falsificazioni *marchi modificati*

«Un'altra forma di contraffazione è rappresentata dalla falsificazione della provenienza del prodotto, del marchio, dell'indicazione di provenienza geografica o della denominazione di origine e, quindi, delle **etichette**» avverte Lorenzo Bazzana, responsabile economico della Coldiretti.

★ Sono falsi, per esempio, prosciutti che in etichetta dichiarano di essere di Parma, quando in realtà non rispettano il disciplinare previsto per questo prodotto e non sono controllati dagli organismi terzi appositamente incaricati, **vini che si spacciano per Brunello di Montalcino** e sono prodotti in altre zone e così via.

★ Questa forma di truffa è diffusa soprattutto all'estero, dove ha dato vita al cosiddetto "Italian sounding", ossia l'utilizzo di citazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l'Italia per promuovere e commercializzare prodotti che non sono riconducibili al nostro Paese.

## *I più conosciuti o i più costosi sono i più a rischio*

Potenzialmente, tutti i cibi possono essere contraffatti, ma alcuni sono più a rischio.

- ✓ Innanzitutto i prodotti tipici del made in Italy, che godono di grande fama e reputazione a livello mondiale, come i formaggi, i salumi, l'olio e i vini.
- ✓ In secondo luogo, i prodotti Dop e Igp e quelli di certi marchi e aziende molto conosciute. ✓ Anche i pesci sono una categoria sensibile alla contraffazione: si possono trovare prodotti spacciati per specie più pregiate. ✓ Spesso, infine, sono contraffatti: il concentrato di pomodoro, il miele, l'aglio e le mele.

## I cibi contraffatti

Il problema maggiore del settore agroalimentare è rappresentato dalla **contraffazione dei prodotti**. «Si tratta di un'azione illegale che consiste nello spacciare un prodotto di qualità inferiore per uno di qualità superiore» spiega Silvia Biasotto, responsabile del settore alimenti del Movimento difesa del cittadino.

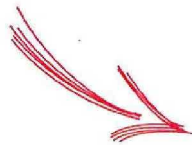
★ Esistono vari tipi di contraffazione, alcuni dei quali hanno implicazioni sul piano igienico-sanitario e, dunque, possono compromettere la salute dei consumatori, mentre altri hanno conseguenze a livello economico e di immagine dell'alimento e/o del marchio.

## Le adulterazioni *prodotti scadenti o pericolosi*

Le più temibili dal punto di vista della salute sono le sofisticazioni o adulterazioni, ossia la vendita di cibi con una **composizione diversa da quella dichiarata** in etichetta.

★ Queste alterazioni si declinano in tanti modi diversi. Il produttore può variare la qualità o la quantità degli ingredienti, **sostituire** determinati elementi o aggiungerne di extra.

★ In tutti i casi, di fatto, si ottengono dei surrogati meno pregiati e, talvolta, pericolosi. È quanto può succedere, per esempio, con conserve di pomodoro italiano che contengono per lo più pomodoro cinese, con cibi addizionati con **aromi per mascherarne la bassa qualità** o con olio extravergine formato da miscele scadenti.



➔ IN GENERE, I PRODOTTI DI ORIGINE EXTRAEUROPEA DEVONO RISPETTARE

**IN ITALIA**  
*I controlli sono severi*

Secondo la Coldiretti, nel 2013 sono stati sequestrati beni e prodotti per un valore di 441 milioni di euro. Al primo posto si è piazzata la carne, con il 25% dei sequestri, seguita da farina, pane e pasta (15%), latte e derivati (9%), vino e alcolici (7%). In realtà, non è un dato preoccupante, ma la dimostrazione del fatto che in Italia i controlli funzionano bene. \* «Il nostro è uno dei sistemi di verifiche più sofisticati al mondo, se non il più raffinato. Ovviamente, può essere ancora migliorato» afferma Silvia Biasotto.



*Le conseguenze sulla salute*

«In caso di frode sull'origine di un prodotto le conseguenze sono soprattutto economiche, ma le truffe sulla qualità e le adulterazioni possono essere dannose per la salute» racconta Lorenzo Bazzana.

*Vomito, ma non solo*

Non sempre gli effetti di queste sofisticazioni sono conosciuti. In alcuni casi possono non creare problemi, mentre in altri causano disturbi gastroenterici, come nausea, vomito, diarrea, malessere generale. Nelle situazioni più serie, possono provocare un'intossicazione, che richiede il ricovero immediato. \* È possibile che si verifichino degli effetti a lungo termine. Alcune delle sostanze impiegate potrebbero essere tra i fattori di rischio di allergie, problemi al fegato e addirittura tumori.

*I tipi di sostanze usate*

- I cibi contraffatti possono contenere varie sostanze, usate per ottenere differenti risultati:
- ✓ ingredienti corretti, ma di scarsa qualità e provenienza ignota, come il pomodoro cinese;
  - ✓ sostanze aggiuntive non dichiarate, che rappresentano un rischio per chi è allergico;
  - ✓ sostanze tossiche, usate per migliorare l'aspetto, la conservazione, la consistenza di un cibo, tipo lo ione solfito nella carne;
  - ✓ sostanze che modificano l'aspetto rendendolo fresco quando al suo interno è marcio, come il cafodos;
  - ✓ residui chimici o di contaminanti come metalli pesanti, antibiotici o antiparassitari.

**IL PROBLEMA DELLA CONTAMINAZIONE**

Secondo il dossier "La crisi nel piatto degli italiani nel 2014", elaborato dalla Coldiretti, c'è il rischio della contaminazione dei cibi, in particolare con residui chimici. Ecco la classifica degli alimenti più alterati.

prodotto paese di provenienza irregolarità (%)

Peperoncino	Vietnam	61,5
Melagrana	Turchia	40,5
Frutto della passione	Colombia	25,0
Lenticchie	Turchia	24,3
Arance	Uruguay	19,0
Ananas	China	15,6
Foglie di tè	Cina	15,1
Riso	India	12,9
Fagioli	Kenya	10,8
Cachi	Israele	10,7



**STANDARD DI QUALITÀ PIÙ BASSI DI QUELLI EUROPEI E DI QUELLI ITALIANI**

attualità | *se ne parla*



## Un danno anche economico

I prodotti contraffatti hanno importanti conseguenze anche dal punto di vista economico. Innanzitutto, danneggiano il consumatore, che paga più del dovuto per un prodotto che è di scarsa qualità, ma che si spaccia per uno migliore. In secondo luogo, per i produttori onesti e, infine, per lo Stato. «In generale, soprattutto quando la contraffazione riguarda alimenti di determinati marchi o del made in Italy, si verifica un danno di immagine anche importante» avverte Lorenzo Bazzana.

**Puntare sulla qualità**

Gli esperti suggeriscono di scegliere i prodotti dotati dei marchi Ue Igp o Dop, in genere più controllati. ✓ Quelli Igp o Dop, oltre ai controlli standard, sono sottoposti anche ai controlli degli organi certificatori. In questi casi, nel dubbio, si possono consultare i siti internet dei Consorzi di tutela, per verificare l'effettiva corrispondenza. ✓ È vero che esiste il problema della falsificazione di marchi ed etichette, ma è più diffuso all'estero.

### I bollini Dop e Igp

La Denominazione d'origine protetta, Dop, è un marchio di tutela europeo che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di un determinato luogo, regione o Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche distintive sono dovute proprio all'ambiente geografico e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono in tale zona.

✓ L'Indicazione geografica protetta, Igp, invece, è un marchio di origine che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di una certa regione, luogo o Paese, del quale una o più caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

\* Per poter ottenere il marchio, il prodotto deve rispettare un severo disciplinare.

Servizio di Silvia Finazzi.

## Che cosa fare per tutelarsi

«I consumatori hanno delle armi a disposizione per difendersi» assicura Silvia Biasotto.

### Diffidare dei prezzi bassi

È bene diffidare dei prodotti troppo economici. Quando un cibo costa molto meno della media, **anche un quarto in meno**, significa che è stata operata un'economia esagerata, con il rischio di non soddisfare i criteri minimi di sicurezza e qualità. Per esempio, un olio extravergine d'oliva non può costare meno di 7 euro al litro.

### Controllare la provenienza

È importante, poi, verificare la provenienza dei prodotti, controllando le etichette o i cartelli espositivi. L'ideale è scegliere **alimenti italiani**, che sono fra i più sicuri al mondo. In generale, quelli europei sono tutti prodotti nel rispetto delle norme, mentre quelli extraeuropei sono più a rischio.

### Osservare l'etichetta

Un'altra mossa importante consiste nell'imparare a leggere e a conoscere le etichette, per verificare la lista degli ingredienti, che sono elencati in ordine decrescente in base alla quantità. L'etichetta di un prodotto originale, in genere, è ben fatta, **non pasticciata o rovinata**, senza bolli posticci, per esempio in corrispondenza della data di scadenza.

### Saper riconoscere gli alimenti

Un consumatore attento deve sapere ciò che sta acquistando. «Per esempio, deve essere a conoscenza del fatto che due ingredienti base di un panettone sono il burro e le uova: un dolce che contiene al posto di questi la margarina e l'ovoprodotto liofilizzato non può definirsi panettone» spiega Silvia Biasotto. Così, deve essere in grado di riconoscere i **diversi tipi di pesce**: è più facile identificare eventuali imbrogli. Per quanto riguarda l'olio, invece, facendo dei semplici corsi, si può imparare facilmente a riconoscere quelli extravergine d'oliva da quelli falsi.

### Acquistare dal produttore

«Per non correre rischi, laddove è fattibile, sarebbe bene acquistare direttamente dal produttore. Oltretutto, questa scelta ha un impatto favorevole anche dal punto di vista ambientale» consiglia Lorenzo Bazzana. In alternativa, l'ideale è rivolgersi a **negozianti di fiducia** e a grandi catene di supermercati, dove sono meno diffusi i cibi contraffatti.

➔ **PREFERIRE IL PROSCIUTTO DI MARCA E CONTROLLARE L'ETICHETTA**