

Titolo:**LE FRODI ALIMENTARI: E' MEGLIO CONSUMARE I PRODOTTI IGP E DOP ?**

Dr. Fragapane Salvatore

Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

INTRODUZIONE

La Procura di Torino, dopo aver ricevuto, lo scorso giugno, una segnalazione dal mensile *Il Test*, ha incaricato i carabinieri del Nas di Torino ad effettuare delle analisi, a campione, su determinate bottiglie di olio extravergine di oliva di marchi diversi. Il risultato dei laboratori dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli hanno individuato sette bottiglie che non contenevano olio extravergine di oliva come riportato in etichetta. I marchi in questione, *Carapelli, Bertolli, Sasso, Coricelli, Santa Sabina, Prima Donna e Antica Badia*, sospettati di avere venduto olio extra vergine con difetti organolettici che lo vedrebbero declassato a olio di oliva, rientra nelle tipiche frodi del settore.

Nel 1995, a Parma, gli operatori di vigilanza e ispezione del Servizio Igiene Pubblica, nel corso della loro attività sequestrarono numerosi confezioni di Olio Extra Vergine di oliva, risultato all'analisi, sofisticato. La frode avveniva mediante l'impiego di olio di semi vari addizionati con clorofilla industriale. I frodatori ci sono sempre stati, già nella bibbia se ne parla, ma le frodi alimentari nel tempo si sono fatte sempre più insidiose: un esempio è la vendita on-line di prodotti alimentari o addirittura di farmaci spacciati per integratori alimentari; dunque, anche il sistema repressivo deve evolversi in relazione ai cambiamenti che intervengono nella società.

Il prodotto in questione, considerato un elemento cardine della dieta mediterranea, per quanto concerne la classifica dei prodotti che, nella storia, sono stati protagonisti di frode alimentari si trova in prima posizione, seguito da carne e pesce. Il fatto che l'olio d'oliva si trovi al primo posto in tale elenco è un dato molto allarmante, in quanto è un prodotto che viene utilizzato quotidianamente da ogni singolo cittadino.

Nel 2014 su 770 campioni di olio d'oliva di cui 351 extra vergine sono stati riscontrati 85 campioni irregolari, il 54% dei casi riguardava la qualità che non corrispondeva a quella indicata in etichetta e

la purezza; tutto ciò è ascrivibile ad una grande quantità di olio deodorato e trasformato, venduto come olio extravergine d'oliva puro al 100%. La caratteristica di questo tipo di frode è che si tratta di un'operazione illecita con un livello di rischio molto basso per quanto concerne la salute dell'uomo.

IL PROBLEMA DELLE FRODI ALIMENTARI

Negli ultimi decenni, le frodi alimentari che minano la fiducia dei consumatori, con gravi ripercussioni di tipo sociale ed economico hanno avuto un forte incremento. Il mercato, infatti, ha cercato di soddisfare la grande richiesta di prodotti alimentari con l'aumento degli scambi commerciali e la conseguente importazione ed esportazione di prodotti da ogni parte del mondo.

La globalizzazione ha aumentato i rischi sanitari connessi al consumo di questi prodotti e, soprattutto, ha portato un aumento delle frodi in questo campo. Lo sviluppo nello scambio internazionale e la facile deperibilità di alcune merci, ha inevitabilmente condotto ad una proliferazione di comportamenti scorretti da parte di commercianti e venditori che mirano ad ingannare il consumatore attraverso frodi sanitarie e commerciali, mettendo in grave pericolo la salute pubblica.

A riguardo sono stati emanati decreti e regolamenti per tutelare il consumatore, sia nei confronti dei rischi sanitari sia per l'ambito più strettamente commerciale, mirando ad una maggiore trasparenza e fornendo adeguate indicazioni al consumatore finale.

L'interesse pubblico al leale svolgimento delle attività commerciali garantisce stabilità nel mercato ed aumenta la fiducia dei consumatori che si sentono più protetti. Di importanza rilevante, a questo punto, è il ruolo del controllo ufficiale ed in particolare della figura sanitaria del Tecnico Della Prevenzione che tende a mantenere e migliorare un sistema che garantisca certezze sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti, contrastando la produzione e la circolazione di alimenti nocivi per la pubblica salute. A livello Europeo non esiste una vera e propria definizione di frode alimentare. Esther De Lange, europarlamentare olandese del PPE, che sta scrivendo una relazione sull'*"horsegate"*¹ ritiene di fondamentale importanza la definizione di frode alimentare all'interno della normativa UE. Il fatto che nei regolamenti UE non esista una chiara definizione di frode alimentare

¹ Scandalo della presenza di carne di cavallo in alimenti ove l'etichetta indicava la presenza di manzo

è stato evidenziato, infatti, nel corso di una audizione parlamentare sul recente scandalo della carne di cavallo. E' sempre più pressante, dunque, il bisogno di riacquistare la fiducia dei cittadini/consumatori dell'UE, fortemente minata da episodi di questo tipo. Il Commissario europeo per la salute ed i consumatori, Tonio Borg, ha deciso di creare una "task force"² specifica che si occupi di frodi alimentari, lavorando a contatto con gli Stati membri e le altre Direzioni Generali della Commissione europea coinvolte, coordinandosi anche con *EUROPOL* e *EUROJUST*. A livello comunitario si accenna, infatti, alle frodi alimentari in maniera velata negli art 1 e 2 del Reg. 882 "controllo ufficiale". Tale regolamento, infatti, fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili di rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente; garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti ed altre forme di informazione dei consumatori. Questo regolamento è entrato in vigore il 1° gennaio 2006, essendo integrato all'interno del pacchetto igiene.

CONCLUSIONI

Qualche settimana fa, dopo la segnalazione inviata da *Ilfattoalimentare.it* al *Ministero della salute* sulla vendita in Italia di olio di palma vergine contaminato da un colorante cancerogeno e genotossico, il Sudan IV, il sistema di allerta (RASFF) ha allertato le autorità sanitarie regionali invitandole a fare degli accertamenti per ritirare i prodotti interessati. Il caso è scoppiato più di un mese fa, il 21 ottobre 2015, quando la *Food and Drugs Authority* del Ghana ha invitato i consumatori a non utilizzare l'olio di palma, dopo che le analisi condotte dall'Autorità per la

sicurezza alimentare su 50 campioni venduti nei maggiori mercati della regione della capitale Accra hanno rilevato la presenza, nel 98% dei casi, del colorante genotossico e potenzialmente cancerogeno Sudan IV, di solito usato per dare una certa tonalità rossastra a solventi, cere, oli e lucido per scarpe. L'allarme è alto perché c'è un precedente simile, nel 2003-4, in Italia, centinaia di prodotti sono stati ritirati perché contaminati dal suddetto colorante.

² Unità Operativa

Il noto filosofo napoletano Giambattista Vico, vissuto a cavallo fra il XVII e il XVIII secolo, elaborò una teoria sulla storia umana conosciuta come la **“teoria dei corsi e dei ricorsi storici”**.

Il filosofo sosteneva che alcuni accadimenti si ripetevano con le medesime modalità, anche a distanza di tanto tempo, questo purtroppo calza anche con le frodi alimentari basta fare una ricerca bibliografica per scoprire che le frodi più comuni sono sempre le stesse ad esempio il sudan era già noto come sostanza cancerogena ed utilizzato negli anni Cinquanta per colorare illecitamente gli alimenti, così l'utilizzo del metanolo nel vino negli anni Ottanta che provocò in Italia numerose morti, proprio quest'anno a Mumbai in India a causa di liquore sofisticato con il metanolo ha portato alla morte ben settantaquattro persone.

Questo significa che le Autorità Competenti hanno l'obbligo di tenere sempre alta la sorveglianza e prevenire questi fatti delittuosi che oltre a danneggiare la salute colpiscono al cuore gli operatori del settore alimentare che operano nel rispetto della legge.

Bibliografia

- ILFATTOALIMENTARE
- WWW.MY-PERSONALTRAINER.IT
- WWW.TEATRONATURALE.IT
- TESI DI LAUREA DI FRAGAPANE SALVATORE DAL TITOLO: *“LE FRODI ALIMENTARISANITARIE E IL NUOVO APPROCCIO TECNOLOGICO IN FASE ISPETTIVA”*