

Nas, dall'inizio della crisi +248% sequestri

Dall'inizio della crisi ad oggi è aumentato del 248 per cento il valore di cibi e bevande sequestrati dai Nas perché adulterate, contraffatte o falsificate. E' quanto afferma la Coldiretti nell'esprimere soddisfazione per il lavoro portato avanti dai Nuclei anti sofisticazione che in occasione del bicentenario dell'Arma dei carabinieri hanno stilato un bilancio dell'attività svolta.

Nel 2013 in Italia sono stati sequestrati beni e prodotti per un valore di 441 milioni di euro soprattutto con riferimento a prodotti base dell'alimentazione come la carne (25 per cento), farine pane e pasta (15 per cento), latte e derivati (9 per cento), vino ed alcolici (7 per cento), ma anche in misura rilevante alla ristorazione (18 per cento) dove per risparmiare si diffonde purtroppo l'utilizzo di ingredienti low cost che spesso nascondono frodi e adulterazioni. Diverse le truffe rischiose per la salute dei consumatori scoperte, dalla carne trattata con ione solfito per renderla rossa e sanguinolenta all'olio extravergine sostituito con quello di soia o colorato per farlo apparire più verde, fino al pesce marcio trattato con un additivo per farlo sembrare fresco.

Gli ottimi risultati dell'attività dei Nas confermano l'efficacia del sistema di controlli in Italia contro un crimine particolarmente odioso perché si fonda sull'inganno e colpisce soprattutto quanti dispongono di una ridotta capacità di spesa a causa della crisi e sono costretti a rivolgersi ad alimenti a basso costo dietro i quali spesso si nascondono infatti ricette modificate, l'uso di ingredienti di minore qualità o metodi di produzione alternativi sui quali è importante garantire maggiore trasparenza.

Lo dimostra il fatto che le importazioni agroalimentari in Italia hanno raggiunto la cifra record di 40 miliardi di euro nel 2013 con un aumento del 20 per cento rispetto all'inizio della crisi nel 2007, secondo l'analisi della Coldiretti. sul mercato mondiale sotto la pressione della crisi è sostenuto il commercio di surrogati, sottoprodotti e aromi artificiali utilizzati per nascondere la bassa qualità degli alimenti.

Si tratta di preoccupazioni che riguardano anche l'Italia che è un forte importatore di prodotti alimentari, con il rischio concreto che nei cibi in vendita vengano utilizzati ingredienti di diversa qualità come il concentrato di pomodoro cinese, l'extravergine tunisino, le mozzarelle taroccate ottenute da latte in polvere, paste fuse e cagliate proveniente dall'estero. Il risultato è che nel 2013 sono aumentati del 14 per cento gli allarmi alimentari in Italia con ben 534 notifiche sulla sicurezza di cibi e bevande potenzialmente dannosi per la salute, sulla base del sistema europeo di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF), rispetto al 2007 in cui è iniziata la crisi.

“Il flusso ininterrotto di prodotti agricoli che ogni giorno dall'estero attraversano le frontiere serve a riempire barattoli, scatole e bottiglie da vendere sul mercato come Made in Italy”, denuncia il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “gli inganni del finto Made in Italy sugli scaffali riguardano due prosciutti su tre venduti come italiani, ma provenienti da maiali allevati all'estero, ma anche tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro che sono stranieri senza indicazione in etichetta, oltre un terzo della pasta ottenuta da grano che non è stato coltivato in Italia all'insaputa dei consumatori, e la metà delle mozzarelle che sono fatte con

mercato – conclude il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo - il valore aggiunto della trasparenza e lo stop al segreto sui flussi commerciali con l'indicazione delle aziende che importano materie prime dall'estero è un primo passo che va completato con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti.

Ma il rapporto dei Nas mette anche in guardia rispetto alle infiltrazioni della criminalità organizzata. Proprio per contrastare questi fenomeni la Coldiretti ha promosso la Fondazione "Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare" con il procuratore Giancarlo Caselli alla guida il Comitato Scientifico della Fondazione, mentre il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo ne è il presidente.