

LE FRODI ALIMENTARI

(notizie, osservazioni e commenti)

*di Roberto De Simone**

È con estremo piacere che vi propongo questa ricerca sulle frodi alimentari fatta da un carissimo amico, Roberto De Simone, alla quale ho dato il mio apporto per quanto concerne le carni in tutte le declinazioni possibili, crudo, pronto a cuocere e cotto. In un primo momento avevo pensato di togliere alcune parti che non interessavano il settore carni, vedi i prodotti di IV e V gamma, gli oli e i vini, per non appesantire troppo la lettura. Poi ho pensato che con l'ampliamento della gamma merceologica consentita all'interno delle macellerie è utile conoscere anche le criticità di tutta la gamma dei prodotti alimentari. È noioso leggere decreti legge, disposizioni sanitarie, normative CEE, ma vi consiglio di dedicare qualche minuto alla lettura di questa relazione. Sono sicuro che ne trarrete informazioni utili.

Graziano Mangani

Introduzione

In questi ultimi tempi, l'alimentazione è diventata l'oggetto primario di attenzione da parte di tutti: dalla stampa quotidiana, dai media televisivi, da alcuni politici e dagli stessi consumatori, ovviamente.

Nei numerosi talk show televisivi, abbiamo visto e sentito di tutto e di più, addirittura sono state imbandite delle tavole per assaggi di vari prodotti alimentari, sottoposti poi al parere dei partecipanti, di cui alcuni erano anche dei politici. Perfino le note Confederazioni agricole, prima silenti sul problema, si sono fatte sentire sull'argomento.

Personalmente, faccio fatica a comprendere questo agitarsi dell'ultima ora, nato forse, sotto la spinta di tante trasmissioni televisive sulle cucine, sull'alimentazione, sull'economia agricola, quando, già oltre venti anni fa, questi problemi venivano dibattuti in maniera più seria e costruttiva, da chi già allora aveva capito che questo comparto si stava evolvendo verso un rapporto nuovo, fra gli addetti ai lavori ed il consumatore finale.

Già agli inizi degli anni '90, si cominciava a pensare all'evoluzione che sarebbe avvenuta in tutti i settori delle nuove tecnologie per la ristorazione, del marketing ortofrutticolo. Si parlava di dieta mediterranea, di prodotti di IV e V gamma dei vegetali, dell'abbattimento rapido della temperatura e, soprattutto, dell'aggiornamento delle nuove norme igienico-sanitarie riguardanti tutto il settore dell'agroalimentare italiano.

Sulla scia di questa evoluzione, la Soc. Irinox, una delle note aziende per la costruzione di abbattitori rapidi per la temperatura, il 25-09-1993, a Treviso organizzò: "Primo Seminario Internazionale sul Sistema COOK-CHILL".

Anche qui, relatori stranieri, professori universitari e dirigenti di molte Asl del Veneto, sancirono le vie corrette da seguire per la sicurezza alimentare; senza contare i tanti congressi specifici indetti dall'Ordine dei Chimici dell'Italia centrale, da quei tempi fino al 2009.

Alla luce di questi fatti, essendo stato sempre presente, anche come relatore a queste manifestazioni, ho deciso di scrivere questo studio-ricerca per portare un contributo e fare chiarezza su vari argomenti di chi, come me, è stato per lunghi anni, prima a contatto con il mondo dell'agroindustria nella lavorazione delle

carni, dei surgelati, dei ready-meals, della IV e V gamma dei vegetali, e poi, per altrettanto tempo, nel settore della ristorazione commerciale e del catering.

Le finalità sono quelle di far capire, in questo lungo viaggio del cibo “dalla terra alla tavola”, quali mutamenti, vicende e trasformazioni, sono intervenute ed orientare i consumatori e gli addetti a tutti i livelli del settore alimentare, compresi i politici, quali oneri dovranno assumersi, affinché il nostro cibo sia sano, sicuro e nutriente.

LE FRODI ALIMENTARI DAI TEMPI LONTANI.... AI NOSTRI GIORNI

E' difficile poter stabilire una data precisa, dall'inizio delle frodi alimentari, certo è che questo problema ha avuto un notevole incremento quando il denaro è diventato l'indicatore del valore delle merci, compreso quello degli alimenti.

Plinio, nella sua “Storia Naturale”, scriveva come i commercianti adulterassero alimenti, droghe, spezie, soprattutto quelle che arrivavano a Roma da Paesi

lontani ed indicava vari metodi per svelare le frodi.



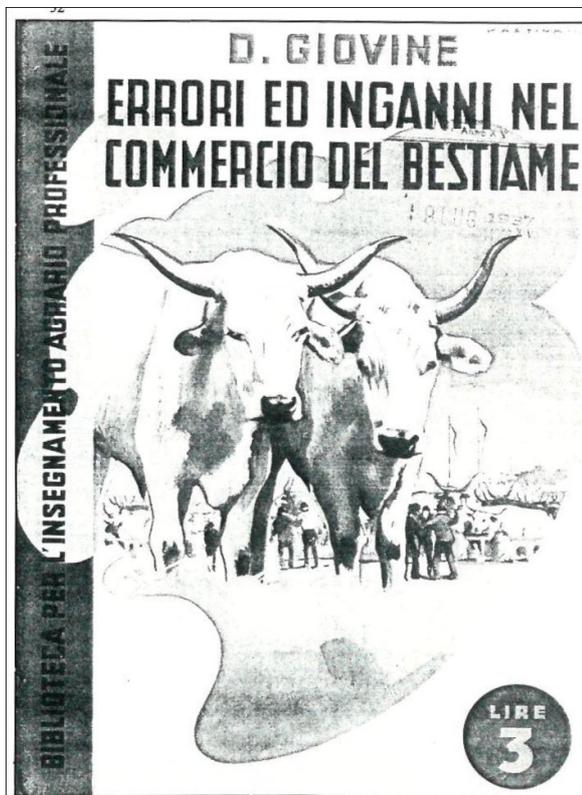
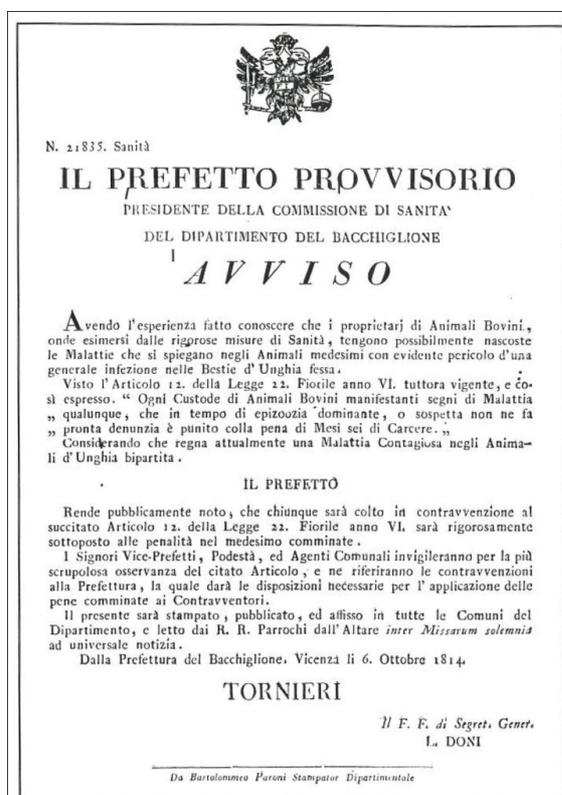
Gli Arabi, verso la fine dell'800, crearono una metodologia, quasi scientifica, per sopprimere questo tipo di frodi: facevano girare per i mercati, un funzionario dipendente dalla autorità religiosa, con un aiutante che aveva un laboratorio mobile con reagenti e apparecchi per controllare la genuinità degli alimenti e colpire i frodatori.

Già prima, però, intorno al XII secolo, lo studioso Al-Chazimi, aveva inventato una bilancia idrostatica (bilancia della sapienza), con cui riusciva a misurare con grande precisione, il peso specifico dei corpi, tanto da differenziare l'olio di oliva da quello dei semi e altre molte frodi. Questi sistemi, possono classificarsi come antesignani di quelli usati ai nostri giorni per la repressione frodi.

Dal 1800 in poi, è stato un susseguirsi dei misfatti compiuti sugli alimenti, che hanno fruttato guadagni illeciti ai sofisticatori a danno dei consumatori.

Due esempi di certe frodi di quell'epoca, sono dati dalla riproduzione con dei manifesti più sotto illustrati: il primo, risalente al 1814 che con una ordinanza del Prefetto provvisorio del Lombardo- Veneto avvertiva, pena l'arresto e

denuncia, gli allevatori di bovini che mettevano in vendita animali con malattie infettive, il secondo riguarda la stampa di un fascicoletto di 50 pagine, del 1937 che mette in guardia circa gli errori e gli inganni nel commercio del bestiame.



Tali avvisi erano soprattutto rivolti anche ai "sensali", che godevano a quei tempi di cattiva fama, dato che con chiacchiere e trucchi facevano di tutto per nascondere le malattie dei bovini. Bisogna ricordare però, che dai primi del '900 fino a quasi la metà del secolo, il nostro Paese come altre Nazioni, fu attraversato da due grandi guerre che distrussero ogni tipo di economia e quindi, anche nel comparto agroalimentare, c'era poco o niente da sofisticare per la carenza di cibo.

In quegli anni, si può dire che gli scambi commerciali del settore erano basati sui prodotti che venivano dalla campagna, quando si trovavano, accontentandosi di ciò che un certo tipo di mercato cosiddetto domestico, offriva.

LA RIPRESA ECONOMICA E L'ORGANIZZAZIONE

PER CONTRASTARE LE FRODI ALIMENTARI

Fu con l'inizio della ripresa post-bellica, negli anni '60 e poi con il "boom economico" dagli anni '70-'80 che le frodi alimentari ripresero in maniera

esponenziale la propria attività, con metodi sempre più raffinati e subdoli. Ecco perché nel 1962, furono creati i Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri (Forza di Polizia Giudiziaria ed Amministrativa) alle dipendenze del Ministero della Salute, meglio conosciuti come NAS. Proprio questo Corpo di Polizia, a questo proposito, ci da una classifica precisa delle frodi che possono essere di tre tipi:

- *Sofisticazione: consiste nella aggiunta di sostanze per migliorarne l'aspetto e nascondere i difetti degli alimenti.*
- *Adulterazione: modifica la struttura dell'alimento aggiungendo sostanze o sottraendole costituenti l'alimento stesso.*
- *Contraffazione: consiste nel costruire ex novo un alimento, con sostanze diverse da quelle normalmente intrinseche del prodotto.*

Sulla base di questa classificazione, dobbiamo dire che, attraverso l'opera dei Nas, se ne sono viste di tutti i colori.

I controlli dei Nas: in 21 mesi, oltre 65.000 operazioni

SETTORE OPERATIVO periodo: 2012 - sett. 2013	Controlli	Non conformi	Campioni	PERSONE			SANZIONI			Valore sequestri in €
				Segnate autorità amm.va	Segnate autorità giud.	Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
● Acque e bibite	1.853	609	294	455	141	0	217	762	883.776	44.872.643
● Alimenti diet./prod. per l'infanzia	1.153	320	190	229	45	0	100	364	616.521	4.136.186
● Alimenti vari	6.353	2.214	1.076	1.684	292	1	452	3.121	3.447.698	99.195.459
● Carni e allevamenti	9.092	2.914	2.416	2.042	680	15	1.541	3.816	4.706.146	133.052.571
● Conserve alimentari	1.213	302	478	268	42	0	74	412	747.360	22.083.167
● Farine, pane e pasta	11.091	4.261	696	3.566	490	0	680	5.835	5.477.429	127.479.849
● Latte e derivati	4.197	1.224	754	901	194	7	442	1.434	1.625.234	76.025.718
● Oli grassi	1.831	326	494	257	59	0	131	368	365.672	12.549.388
● Prodotti ittici	3.819	1.059	287	832	228	0	309	1.270	1.219.404	12.136.554
● Prodotti fitosanitari	2.173	371	118	240	109	0	165	348	200.145	18.904.066
● Rlstorazione	20.742	8.796	295	7.117	1.131	1	1.586	12.593	11.363.813	214.670.859
● Vini e alcolici	1.770	529	456	416	63	12	115	701	651.566	49.882.222
TOTALE	65.287	22.925	7.554	18.007	3.474	36	5.812	31.024	31.304.765	814.983.682

La data che ha segnato una pagina veramente triste e nera, è stata nella primavera del 1986, quando con il vino al metanolo (alcool metilico), aggiunto

per aumentare la gradazione alcolica, ci sono stati 19 morti accertati; senza parlare poi di vari vini annacquati e falsificati.

Andiamo poi alle mozzarelle blu, o a quelle sbiancate con perossido di benzoile o alla salciccia trattata con anidride solforosa per dare un colore più rosso e nascondere i difetti.



Dalle statistiche, le frodi alimentari, non hanno confini territoriali, sono presenti al nord come al sud d'Italia e nemmeno per classi di prodotto, tanto che non vengono risparmiati neppure i prodotti biologici.

Ci troviamo così, di fronte ad un fenomeno disarmante, eccone alcuni esempi eclatanti:

LE CARNI

Nel 2013 sono state sequestrate 5 tonn.te di carne avariata a Milano, scaduta da almeno otto anni, in Sicilia, mentre sto scrivendo questa relazione (luglio 2016) vengono sequestrate altre carni nelle medesime condizioni, messe in commercio all'ingrosso e nelle macellerie per la vendita diretta al pubblico.



Vi sono notizie di altrettanti sequestri di prosciutti crudi mal conservati e avariati, a Brescia, come a Viterbo. E' nota, poi, la querelle che coinvolse multinazionali del cibo surgelato, con le polpette di carne di cavallo, vendute come manzo, con il rischio che gli equini potevano essere quelli destinati alle corse, quindi trattati con ormoni.

I Nas, chiarirono, poi, la vicenda: erano forniture infedeli subappaltate dalla grande distribuzione a soggetti che si rifornivano da macelli dell'est Europeo, dove venivano macellati cavalli da corsa. Le analisi, comunque, diedero risultati negativi essendo le carni prive di farmaci; rimane, comunque, un episodio truffaldino, di una certa gravità, anche se commesso da terzi.



La pratica di trattare il bestiame, in generale, con ormoni proibiti, soprattutto nei bovini, è ancora in auge, nonostante i veti legislativi UE e Nazionali.

In un convegno a Milano, nel lontano 26-10-1999, il Dr. Brambilla, allora responsabile del Reparto alimentazione animale dell'Istituto Superiore di Sanità, metteva in guardia gli addetti ai lavori, proprio sul rischio farmacologico dovuto all'impiego di sostanze non consentite, quali ormoni della crescita, cortisonici, ed altre sostanze pericolose, su animali da carne, come bovini, vitelli, soprattutto negli allevamenti intensivi .

Questa pratica, era dettata per ottenere una standardizzazione nel commercio di tagli di carne come quelle pregiate, cioè: tenerezza, colore, magrezza ecc. ecc. A quei tempi certe analisi erano costose e per il consumatore, allora poco informato, bastava che la carne fosse magra e tenera. Oggi, i laboratori di analisi sono in grado di rilevare qualunque frode di questo tipo rapidamente, usando anche il metodo della cromatografia, da eseguire sui peli estratti dalla testa dei bovini (metodo di analisi e separazione di composti chimici e loro miscele).

Oggi, a distanza di molti anni da allora, al Dr. Brambilla si addice molto bene la locuzione latina: “Nemo profeta in Patria”.

Infatti, il mensile “Altroconsumo” (agosto 2016), riporta l’allarme ed un commento della CIWF-ITALIA ONLUS, la maggior organizzazione internazionale per il benessere degli animali da allevamento, che dichiara l’uso eccessivo di antibiotici negli allevamenti intensivi di carne di ogni tipo, creando rischi per la salute umana per la cosiddetta resistenza ai batteri, in pratica l’inefficacia della terapia.

La stessa Organizzazione ci dice che nel mondo, per la resistenza agli antibiotici, muoiono dai 7 agli 8 milioni di persone l’anno. L’ammasso eccessivo di mucche, vitelli, suini, pollame, conigli, in alcuni allevamenti, tenuti in capannoni fatiscenti ed in pessime condizioni igienico-sanitarie, rendono necessario l’uso massiccio di farmaci, che vengono sospesi prima della macellazione, per evitare residui nelle carni. Nel frattempo, sul tema di cui sopra, “Altro Consumo” riporta (settembre 2016), che, sulle carni di pollo analizzate, fra prodotto sfuso e grande distribuzione di Roma e Milano, il 63% di campioni di pollo controllati, avevano batteri resistenti agli antibiotici. Nel test effettuato su 40 petti di pollo, 25 risultavano contaminati da escherichia coli; non solo, ma dal punto di vista igienico-sanitario, sono stati trovati anche salmonella, listeria, campylobacter. In ogni caso, il contrasto agli episodi criminosi, come il controllo di tutta la filiera carnea, è affidato al nostro Corpo Veterinario, sempre presente ed allertato in questo campo, come abbiamo visto nella fase della BSE, e della Aviaria, come anche nei fenomeni della macellazione clandestina, altra piaga del comparto. Questo è un Corpo che molti Paesi ci invidiano.

Per altri prodotti, la lista sarebbe così lunga da occupare pagine intere di questa relazione, pertanto mi limiterò a focalizzare l’attenzione su due alimenti primari della nostra alimentazione: l’olio di oliva ed il pesce.



E' sottoposto in maniera esponenziale a contraffazione, utilizzando olii di semi vari, spesso colorati con clorofilla, ma anche con semi di nocciola di provenienza Turca. Molte volte si contrabbanda olio di semi vari per extravergine di oliva.

Non basta, è inimmaginabile quello che si può fare con il nostro "oro verde", costruendo ex novo falsi olii di oliva anche extravergini indistinguibili da quelli genuini attraverso processi chimici ed industriali che solo certe menti di criminali sofisticatori, come li ha definiti l'ex Procuratore di Torino Dr. Guariniello.

IL PESCE

Con le frodi del pesce, non vanno dimenticati i problemi dovuti a quello contaminato dal mercurio o dal cadmio, senza contare frodi sul marketing, rilevate nelle pescherie, mercati rionali di varie città italiane, dove vengono venduti prodotti ittici di un tipo, spacciati per altro, per esempio: persico africano al posto della cernia, pangasio (pesce di fiume del Vietnam) al posto del dentice, smeriglio venduto per palombo e tanti altri trucchi, lucrando sui prezzi elevati non corrispondenti alla qualità richiesta. (*Rif.to: Altroconsumo aprile 2011*).

E' bene sapere che i sofisticatori citati dal Dr. Guariniello, si sono inventati anche una sostanza spray da spruzzare sul pesce, che lo fa diventare fresco anche se scaduto. Oppure, come dichiarano i Nas, la frode nel marketing, che riguarda i tanti ristoranti cinesi, che si spacciano per ristoranti giapponesi, mentre in Italia, quelli veri, sono molto pochi.



IL POOL DI TORINO E LE SPERANZE SFUMATE

(sintesi dell'intervista al Procuratore della Repubblica Dr. Guariniello sul settimanale Sette del Corriere della Sera del 01-11-2013)

In questa interessante intervista, il Dottor Guariniello, fa luce sulle entità ed organizzazioni, finora quasi sconosciute che adulterano il cibo o lo producono con prodotti scadenti, chiarendo che gli interessi sono molto potenti e provengono da più parti quasi immaginabili, per certi versi.

Così scopriamo dalle intercettazioni telefoniche fatte dalle Autorità preposte, che non solo possono essere le agromafie che operano in questo settore, bensì anche certe attività industriali ne sono coinvolte.

Si hanno notizie di tangenti ai buyers della grande distribuzione per comprare prodotti scadenti o addirittura adulterati; ci sono infiltrazioni mafiose pericolose nei supermercati che nascono in maniera esponenziale e forti sospetti vengono anche dal mondo dei colletti bianchi delle industrie agroalimentari, seppur non colluse con fenomeni mafiosi. Il Procuratore, oltre ad una intensa collaborazione con le Istituzioni del nostro Paese, come il Ministero della Salute, Istituto Superiore della Sanità ed altri Organi scientifici di controllo e Polizia per la repressione frodi, affinché il consumatore possa essere tutelato nella salute,

diceva: "Urge creare una superprocura dedicata alla sicurezza alimentare. Il crimine cresce di spessore....".

Preciso....diceva...."perché nel 2016, il Dr. Guariniello è andato in pensione, si riusciranno allora a creare i presupposti validi per questa proposta che ha trovato d'accordo tutto il comparto della filiera agroalimentare, o purtroppo, come accade spesso in questo Paese, una iniziativa così importante, sfumerà?

Alla luce dei fatti, mi sembra che dopo il pensionamento di Guariniello, qualcosa si sia fermato!

Cito in solo dato: il quarto rapporto sulle agromafie del 16-02-2016, si dice che il business supera i 16 miliardi di euro, dove, purtroppo, la ristorazione è al primo posto con il 24%. Il valore dei sequestri compiuti dai NAS è stato di 436 milioni di euro. *(dati Euroispes)*

LA GLOBALIZZAZIONE E L'IMPATTO SULL'AGROALIMENTARE ITALIANO

Non v'è alcun dubbio, che con l'avvento della globalizzazione, molti settori della nostra produttività industriale, sono stati pesantemente penalizzati, colpendo maggiormente medio-piccole aziende che sono quelle che una volta rappresentavano la struttura portante e l'eccellenza del made in Italy. Mi limiterò ad argomentare solo ciò che è in oggetto a questa relazione.

Abbiamo visto come molte frodi o tentativi tali, provengono da Paesi Terzi, come dall'Est Europa, alcuni recentemente entrati a far parte della UE, dove evidentemente le premesse per una regolamentazione sulla sicurezza alimentare sono carenti, o non vengono recepiti certi decreti UE o sono tardivi. Non dimentichiamo che oltre alla macellazione di cui ho scritto, si riscontrano casi di mozzarelle e formaggi che vengono prodotti con cagliate lettoni, ungheresi, polacche che decisamente si trovano più a buon mercato.

Vi sono poi, Paesi Sud Americani che eccellono nel produrre copie dei nostri formaggi DOP. IGP ecc. con latte in polvere peruviano. Non va dimenticata la polpa di pomodoro per salse prodotta in Cina, dove si usano ancora pesticidi.



C'è poi l'arrivo di frutta esotica, trattata non si sa con cosa, ma sicuramente con prodotti che nel nostro Paese sono proibiti.

Un caso sintomatico della globalizzazione è quello del grano sia duro che tenero. I nostri produttori sono stati messi alla "fame" con il grano pagato una miseria!



Intanto, nel solo porto di Bari, negli ultimi 6 mesi del 2015, venivano scaricate 841mila tonn.te, di grano proveniente da: Canada, Turchia, Argentina, Liberia, Singapore, Hong Kong, Marocco, Olanda, Antigua, Sierra Leone, Cipro; a volte a mezzo triangolazioni, da porti inglesi, francesi, Gibilterra e Malta.

Per ritornare sul grano, in totale sono stati importati 4,8 milioni di tonn.te di frumento tenero che coprono la metà del fabbisogno per la produzione di pane e biscotti e 2,3 milioni di tonn.te di grano duro arrivati dall'estero, come abbiamo visto, che hanno coperto intorno il 40% del fabbisogno di pasta; ma i risultato di questa indagine condotta dal Corpo Forestale di Stato, da due anni, e riportata

dal “Fatto Quotidiano” rivela che questo grano importato può contenere un eccesso di sostanze pericolose come muffe, funghi e residui metallici che finiscono nel cibo, soprattutto nei prodotti di prima infanzia.

Il Corpo Forestale ha anche scoperto che una pagnotta su 3 analizzate, risulta contaminata come alcuni crackers, merendine e pasta. Sono stati, nell’indagine, chiamati a rispondere 14 imprenditori del settore dell’area pugliese e sequestrate 10mila q.li di semola ricavati dalla lavorazione di grano estero. (rif.to: “Il Fatto Quotidiano” 18 aprile 2016 di B. Cataldi)



Poiché le leggi UE sulla importazione di questo prodotto prevedono le analisi a campione, è chiaro che succedono queste cose e succederanno sempre, finché non si copriranno i vari “buchi” riscontrati in questa filiera alimentare.

Di fronte a fenomeni così eclatanti, viene a questo punto da chiederci, ma il nostro grano, quello prodotto con fatica nelle campagne pugliesi, venete e negli altri territori a vocazione per questa cultura a cosa serve?

IL PACCHETTO NORMATIVO EUROPEO E LA LEGISLAZIONE ITALIANA IN MATERIA DI ALIMENTI

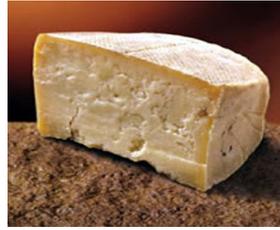
Partendo dal regolamento delle norme contenute nella Legge n. 293 del lontano 30 aprile 1962, successivamente modificato con D.L. n. 327 del 26-03-1980, riguardante tutta la disciplina igienico-sanitaria sulla produzione e vendita delle sostanze alimentari, non possiamo certo affermare che il nostro Paese sia rimasto privo di legislazione in materia di alimenti.

Si fa anche riferimento sostanziale al Codex Alimentarius, del 1963 pietra miliare in questo contesto. Da quel momento, c'è stato un susseguirsi di decreti, leggi nazionali, anche in recepimento delle disposizioni CE, accompagnati da un'altra serie di provvedimenti, che oggi disciplinano tutto il comparto della filiera agroalimentare.

Mi riferisco, soprattutto, al D.L. n. 155 del 26-05-1997 (G.U. del 18-09-1998) dove viene definitivamente introdotto il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) con la CCP (Critical Control Points), cioè ricerca dei punti critici, sancito dal Codex Alimentarius di cui sopra.

L'introduzione obbligatoria di questo sistema garantisce a tutti i settori della filiera agroalimentare una certa sicurezza, se vengono rispettati i protocolli di ogni azienda.

A questo proposito, devo ricordare che a seguito di un accordo bilaterale UE-Italia, sono stati esonerati dall'obbligo dei protocolli del sistema citato, tutti quei prodotti artigianali, locali venduti direttamente dai produttori o dai Consorzi di Produzione come il lardo di Colonnata, i formaggi di Fossa, i caseari prodotti nelle malghe montane dove gli addetti ai lavori sono pochi, ma che producono ciò che è stato il vanto della cucina italiana, da oltre 70 anni.



E' fatto obbligo comunque, di rispettare le norme igienico-sanitarie essenziali nei locali preposti e sulle attrezzature di produzione.

Esaminando molti decreti a miei mani, noto che la normativa vigente, oggi nei 27 Paesi UE, eravamo 28 fino a qualche mese fa, è molto complessa. Nel controverso panorama del commercio internazionale, si sommano le difficoltà di interpretazione ed applicazione della legislazione comunitaria alimentare, che nel nostro Paese diventano più amplificate, in un contesto normativo composto da leggi nazionali e comunitarie, continuamente in evoluzione e modifica; leggi regionali, decreti comunali, il tutto reso più difficile da una burocrazia persistente, che, in alcuni casi, stenta a comprendere ed applicare la legislazione in materia.

A questo proposito, in questi ultimi mesi, l'Unione Europea ha introdotto nuove disposizioni, che per non dire di peggio, ci lascia perplessi. L'autorizzazione dell'uso di latte in polvere, per la produzione di formaggi, elemento questo che incoraggia frodi alimentari, descritte in questa relazione, non solo arreca un grave danno alle nostre produzioni di eccellenza. Le misure stabilite per le vongole, è stata un'altra idiozia che ha colpito la nostra pesca, poiché gli addetti ai lavori hanno dovuto pagare alte penali per il fermo delle imbarcazioni nonché il costo per la modifica delle calibratrici, disposizione finalmente abolita dopo due anni di battaglie nel 2017.

Credo che siamo arrivati nel punto in cui bisogna veramente riflettere sull'utilità di una Europa che in questo settore sta veramente vaneggiando!

Intanto, il problema serio della etichettatura degli olii, soprattutto quelli extravergini di oliva, è rimasto ancora aperto dal lontano anno 2000. Non si capisce, poi, come si possa autorizzare l'importazione nei Paesi comunitari, di 400 mila tonnellate di olio tunisino, per coprire il deficit turistico di quel Paese

colpito dagli attentati terroristici. Ad onor del vero, non mi sembra che la Tunisia appartenga alla UE. Anche questo elemento, come è stato fatto notare da più parti, aumenta il rischio delle frodi.

In questi ultimi giorni, si apre una questione sull'olio di palma, usato soprattutto per la biscotteria e merendine, con una campagna mediatica, senza pari, avversa all'impiego di questo prodotto. Voglio anche ricordare che pochi lo notano, l'uso di olio di colza come ingrediente in alcune salse "dressing", maionesi, mostarde, senape ed altri condimenti complessi, provenienti dai Paesi dell'Unione Europea.

A titolo puramente informativo, riporto, di seguito, una tabella di provvedimenti legislativi, nella miriade di quelli emanati, che ritengo degni di nota per i consumatori.

ADDITIVI CHIMICI AL BANDO (secondo le normative Europee)

° Lista degli additivi chimici messi al bando (compreso l'altamente cancerogeno rosso Sudan) riscontrato per colorare partite di peperoncino proveniente dall'estero.



° Lista di additivi permessi nella preparazione degli alimenti D.L. 1996 agg. 43 del 2008.

° Dichiarazione obbligatoria in etichetta dei prodotti alimentari contenenti allergeni in ottemperanza al decreto 142/EC 2006.

° Tabella nutrizionale obbligatoria nella etichetta dei prodotti alimentari Reg. CE 1924/2006.

- ° Certificazione e acquisizione da parte della UE dei marchi DOC-DOP-IGP-STG e per i vini IGP-DOC e DOOC. Reg. CEE 2081/92 e Legge 164/92-Legge 169/92.
- ° Disciplina per la confezione e vendita di confettura, marmellate di frutta, gelatine e creme di marroni Direttiva CEE 693/79.
- ° Disciplina concernente l'etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari con relativa pubblicità. Direttiva CE 13/2000. (PE).
- ° Tracciabilità della filiera concernente l'etichettatura delle carni bovine e pollame non più facoltativa, abrogando direttiva precedente. DM 11715/06/2015.

Purtroppo, rimane tutt'ora aperta, da tanto tempo, **la questione OGM.**

IL PUNTO DI VISTA DEGLI ADDETTI AI LAVORI

Per gli addetti ai lavori si intendono gli agricoltori, gli allevatori, i trasformatori delle carni e tutte quelle categorie medio-piccole di imprenditori che ogni giorno si cimentano sempre con tanti problemi, anche burocratici, ma che con passione e professionalità fanno compiere questo “viaggio del cibo”, fino alle nostre tavole. Certamente oggi, mi diceva qualcuno degli intervistati: “iniziare una nuova attività in questo settore, diventa una vera impresa per le ragioni di cui sopra”.

Gli agricoltori sono quelli che hanno pagato e ancora pagano amaramente le molte politiche errate di una attività primaria che era e rimane, se si può ancora salvare, una delle eccellenze del nostro Paese.



Tante sono state le amarezze e pochi Ministri delle Politiche Agricole, succedutisi nell'ultimo ventennio, che hanno avuto veramente a cuore i problemi dell'agricoltura Italiana. E' difficile dimenticare i guasti provocati dalla politica comunitaria in questo settore a scapito dei consumatori. Qualche esempio: noi compravamo i panetti di burro a prezzi molto alti, mentre ne venivano ammassate migliaia di tonnellate nei frigoriferi comunitari, per non provocare la caduta dei prezzi. Per non parlare dell'annosa diatriba sul latte e le tanto discusse quote. E' bene ricordare, per chi ha poca memoria storica, le migliaia di tonnellate di frutta ed ortaggi ritirate dall' Aima, per fortuna oggi soppressa, che assicurava un prezzo, sebbene anche remunerativo ai produttori, ai quali però non veniva dato alcun incentivo per trasformare e modernizzare adeguatamente le loro produzioni, secondo gli orientamenti del mercato che stava cambiando.

L'Aima, allora, ritirava tutto, anche prodotti pessimi!

Come non dimenticare lo sdegno di vedere montagne di arance e pomodori finiti sotto le ruspe che i nostri TG trasmettevano a quei tempi?

L'Aima, definita il cimitero delle nostre derrate alimentari, è stato l'esempio più chiaro della inefficienza di un sistema inutile e dannoso, frutto della incapacità di gestire adeguatamente i nostri problemi agricoli. Non pensiamo, comunque, che la PAC, sia molto meglio. A questo proposito non voglio entrare sull'utilità o meno della politica comunitaria europea, tantomeno nel WTO (politica del commercio mondiale), mi limito a dire che valuteremo gli effetti di questi accordi internazionali, sull'economia in un prossimo futuro.

Nonostante questa relazione sulle **frodi**, noi siamo un Popolo che ha insito nel proprio DNA lo spirito di produrre qualità.

Non a caso, siamo i primi in Europa per l'attribuzione dei vari marchi DOC, DOP, IGP ecc. per le nostre produzioni alimentari. Abbiamo alcuni produttori di salumi che con carni di suini magri, sono riusciti ad abbassare i livelli di colesterolo, offrendo ai consumatori un prodotto sfizioso ed appetibile, in regola con i dettami dietologici odierni. Nella produzione dei prosciutti cotti, prevalentemente non vengono più usati polifosfati e caseinati (additivi per trattenere l'acqua della siringatura), e anche l'uso del sale è ridotto. Nei formaggi accade la stessa cosa. Abbiamo nella produzione di pasta, delle marche storiche ed eccellenti, che ci offrono il nostro piatto preferito di alta qualità.

I nostri vini, sono unici per varietà, qualità e genuinità.

Esempi di questa nostra operosità sono diversi e molteplici, e sui mercati esteri è stata recepita con grande successo. Badate bene che non nasce in culla delle grandi multinazionali del settore, bensì dalla continua ricerca di medi e piccoli operatori dove sulle confezioni sventola alta la bandiera Italiana e non quella facsimile fraudolenta dei prodotti taroccati.



LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

Veniamo ora alla lavorazione e trasformazione delle carni, dei semilavorati e confezionati distribuiti nel settore commerciale, nel catering, per la ristorazione, nonché nelle macelleria che offrono il “pronto a cuocere” ed alcune anche il cotto. Quello del pronto a cuocere, è stata una idea lanciata dalla Bottega del Futuro, grazie alla iniziativa di un Maestro Macellaio, Graziano Mangani, e della Federazione Nazionale Macellai all'epoca presieduta dal Presidente Arnaldo Giulietti, organizzazione che in seguito ha elaborato per i propri iscritti, un manuale certificato dalla Autorità sanitaria completo ed esaustivo, per l'esecuzione delle procedure HACCP, con ogni avvertenza al dettaglio sui punti critici, istruzioni sulle modalità di impiego nella manipolazione delle carni, oltre ad un ricco ricettario per gli addetti ai lavori.



(la prima Bottega del Futuro - Roma)

Il poter offrire oltre al solito taglio di carne, qualcosa di già pronto da cucinare subito, ha rivoluzionato tutto il settore, dando la possibilità anche alle persone con poco tempo a disposizione, di avere in tavola un prodotto finito solamente da cuocere. In tutti questi anni, ho seguito personalmente questa battaglia non facile, per i tanti ostacoli burocratici di chi non capiva o meglio aveva altri interessi per rallentare la diffusione di questo prodotto, oggi sui banchi di molte macellerie italiane, che con il cotto, offrono anche piatti "gourmet".





Nell'ambito della distribuzione dei servizi, sopracitati, i trasformatori applicano rigorosamente l'HACCP, cosicché dal punto di vista igienico-sanitario, la filiera delle carni è protetta da qualunque rischio di tossinfezione alimentare.



(cella mantenimento mezzene)

(confezionamento prodotti)

LA TRASFORMAZIONE DEI VEGETALI IN PRODOTTI DI IV E V GAMMA

Quando nel lontano 1987, in Francia esordivano i primi prodotti di IV gamma, con il nome di "salade minute", sicuramente aprirono a nuove strade di un mercato incerto, con sviluppi che allora sembravano impensabili, ma oggi visibili ed importanti anche nel nostro Paese. Apparve subito chiaro, che la lavorazione e distribuzione dei vegetali, con questo sistema, poteva essere una via per offrire una "marcia" in più per la nostra agricoltura. Il percorso fu lungo e difficile e non privo di ostacoli. Infatti, non essendoci ancora un riferimento legislativo nazionale in materia, il tutto veniva riportato alla legislazione francese con il

Dgcr (direzione generale della concorrenza e repressione frodi), che aveva messo a punto delle buone norme igienico-sanitarie per i vegetali di IV gamma. Intanto, un'indagine di Altro Consumo n. 35 del gennaio 1992, sulle insalate pronte, dove una ricerca batteriologica, organolettica e merceologica sulla vasta diffusione del prodotto nella grande distribuzione, evidenziava le pecche delle prime immissioni dei vegetali sul mercato della IV gamma, nel Paese, con conclusioni molto deludenti sia per i consumatori che per i trasformatori, Fu così che nel n. 1/2 del gennaio-febbraio 1995, Ristorazione Collettiva pubblicava un articolo scritto insieme al Dr. Sergio Meconi, specialista in scienze dell'alimentazione e gastroenterologia, dal titolo: "Quarta gamma: utopia o realtà?".

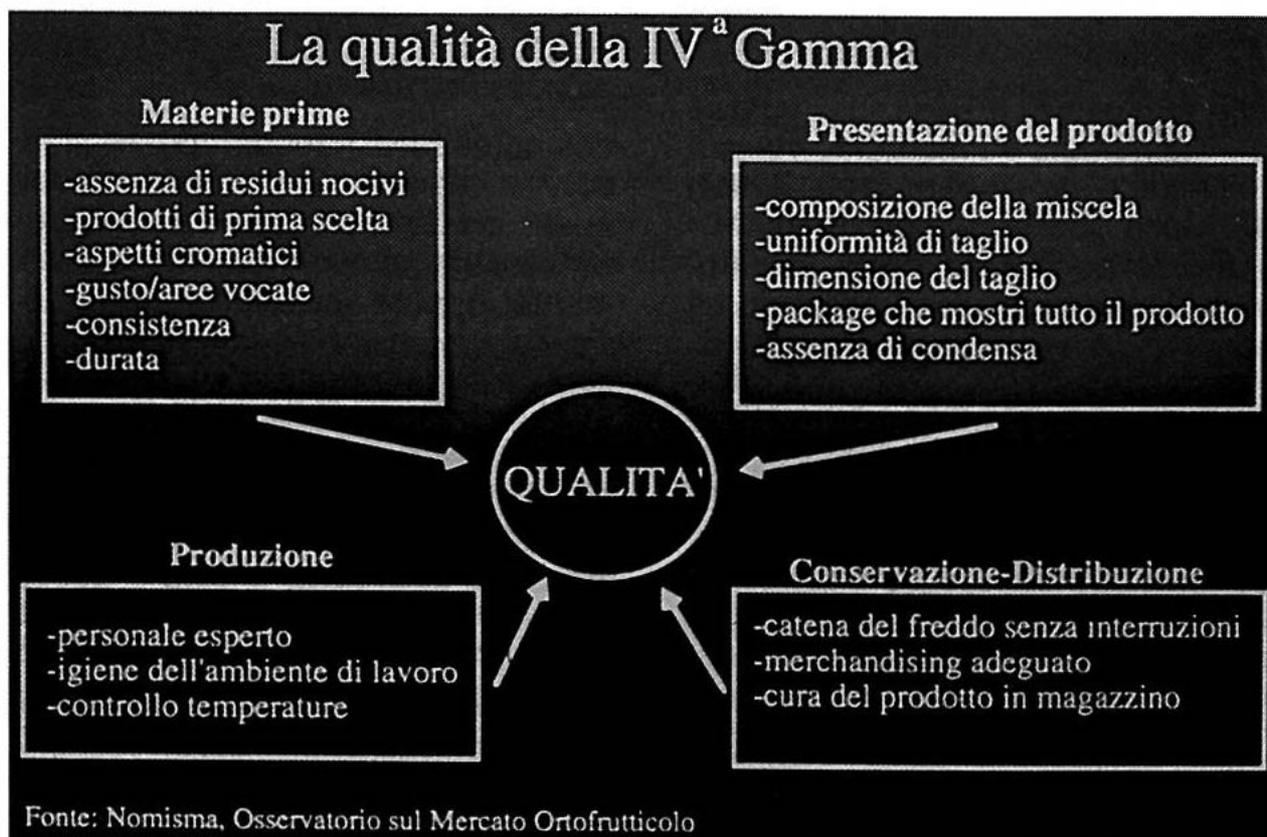


In quel contesto, dibattevamo con preoccupazione, tutti gli effetti del problema, anche dall'indagine sopra descritta di Altro Consumo. Le regole in vigore a quei tempi, sia merceologiche che sanitarie, non davano garanzie sufficienti, di modo che alcuni cosiddetti trasformatori, non tali in effetti, pensavano che bastasse un confezionamento alla buona, in busta o vaschetta per attrarre i consumatori, nonostante fossero coscienti che la materia prima confezionata, non fosse di qualità, bensì ricavata da risultanze invendute dei propri magazzini frigoriferi, compiendo, oltretutto, frode in commercio.

Intanto, l'introduzione dell'HACCP, nell'intero comparto, con l'obbligatorietà della ricerca dei punti critici, garantirà tutta la lavorazione dei vegetali di IV gamma.

Più sotto sono riportate le tabelle di rischio, elaborate dal Dr. Sergio Meconi ed una tabella Nomisma a supporto di come deve essere la qualità di questi vegetali.

I PUNTI CRITICI DEI PRODOTTI DI IV GAMMA	
Raccolta della materia prima	●
Trasporto allo stabilimento	○
Stoccaggio refrigerato in attesa di lavorazione	○
Selezione - cernita	●
Taglio	
Lavaggio in acqua a 2°C, clorata	CCP
Asciugaggio	
Confezionamento	
Stoccaggio	○/CCP
Trasporto termico	○
Punto di distribuzione	CCP
I PUNTI CRITICI DEI PRODOTTI DI V GAMMA	
Le fasi di processo previste per il prodotto di V gamma sono analoghe a quelle del prodotto di IV gamma fino all'asciugaggio. Esse proseguono, poi, con le fasi successive:	
Confezionamento	
Cottura	CCP
Stoccaggio refrigerato	○/CCP
Trasporto termico	CCP
Punto di distribuzione	CCP
Modalità di consumo	CCP
Note: CCP = operazione che elimina il rischio ● = punto di possibile contaminazione ○ = potenziale sviluppo di microorganismi in mancanza di T° adeguata.	



Nel frattempo, coinvolto direttamente da queste problematiche, dato che in quel periodo mi interessavo proprio di tecnologie in questo settore, iniziai presso i potenziali utilizzatori, una campagna informativa, enunciando rischi e pregi del prodotto, supportati dal corretto utilizzo delle tecnologie; tanto che, nell'aprile del 1995 fui invitato da un produttore del Sud Pontino, a tenere a Napoli nella trasmissione televisiva "Verde Mattina", una breve relazione sugli usi e vantaggi della IV gamma.

Qualche volta, soprattutto nei primi tempi, sono successi incidenti di percorso, come i casi di buste che contenevano "ospiti indesiderati" e tracciabilità di qualche batterio come l'escherichia coli. Sono questi accadimenti, che definirei "danni collaterali"; magari dovuti alla poca attenzione del personale addetto nelle fasi di tutta la lavorazione di questi prodotti.

Non bisogna dimenticare che questo comparto, lavora un prodotto che viene dalla terra, già di per sé, fonte di batteri ed insetti.

Le cose, oggi, sono molto cambiate, i laboratori alcuni dei quali sono proprio delle piccole industrie, si sono dotati di attrezzature più che idonee a garantire la

freschezza del prodotto, nonché la sicurezza igienico-sanitaria prevista dalla legislazione.

Le linee di produzione sono ormai quasi tutte automatiche, dopo la monda si procede al lavaggio refrigerato, al taglio, asciugatura e confezionamento verticale od orizzontale sia per vaschette che in busta, dove il personale addetto è presente in tutte le fasi di lavorazione. Inoltre, importante notare che oggi, alcuni trasformatori di IV e V gamma, sono anche produttori dei vegetali che lavorano; tanto che si può affermare dal “campo alla tavola” senza problemi di sorta e frodi varie.

Ai giorni nostri, l’utopia è diventata una realtà importante, dove si può contare su una offerta variegata di prodotti, compresa anche la V gamma (verdure cotte), che spaziano dai grigliati ai vegetali cotti a vapore e anche a composizioni miste che assomigliano molto ai nostri contorni casalinghi.



Le tecnologie impiegate per la V gamma, sono le stesse della ristorazione, cioè forni trivalenti, abbattitori di temperatura e attrezzature per il taglio automatico dei vegetali. Tutto ciò lo dobbiamo al contributo di serietà e caparbia di molti trasformatori, alcuni dei quali conosco personalmente da nord a sud, che hanno lavorato senza sosta in questi anni difficili, anche per l’effetto della concorrenza, sorta fra la categoria per ottenere sempre una migliore qualità da offrire al consumatore.

Non va dimenticato, comunque, che la IV e V gamma prima di tutto nasce sul campo!

CONSIGLI AI CONSUMATORI A TUTELA DELLA SALUTE

In questa panoramica molto controversa, è chiaro che i consumatori devono essere tutelati quando acquistano i prodotti agroalimentari. Le leggi ci sono ed oggi, a differenza di una volta, il consumatore è molto più attento e guardingo nella scelta fra la miriade di prodotti offerti, soprattutto nella grande distribuzione. E' indubbio che nel corso degli anni, sono stati fatti molti passi avanti per eliminare il rischio di tossinfezioni alimentari e quello chimico di contaminazione causato dai residui dei trattamenti nel settore ortofrutticolo.

Le confezioni adoperate per imballaggi, tipo vaschette di alluminio, film, vassoi ed altri materiali adatti al contenimento degli alimenti, sono testate e sicure dal punto di vista di cessioni di materiali nocivi a contatto con gli alimenti.

Vorrei, però ricordare qualche regola da tener presente quando si fa la cosiddetta spesa:

- controllare sempre la data di scadenza delle confezioni sui prodotti sia da cuocere che riscaldare, o pronte all'uso;
- nelle insalate pronte è bene sapere che le confezioni in busta, anche in atmosfera modificata, anche una vita "shelf-life", di 5-6 giorni al massimo, quindi sarà bene che il consumatore faccia un calcolo di quando consumerà il prodotto scelto, per non arrivare all'ultimo giorno di scadenza;
- nell'acquisto dei surgelati, verificare la consistenza della busta, soprattutto quando si tratta di verdure fini, come piselli, carote, minestrone, fagiolini ecc. ecc., se al tatto si sente la verdura in un unico blocco, vuol dire che per un certo tempo il prodotto ha subito una qualche interruzione nella catena del freddo;
- inoltre, se all'atto dell'acquisto si trovano confezioni alterate o rigonfie è bene farlo presente ai gestori dell'esercizio, quando poi non serve addirittura, per certi casi, il ricorso all'ASL di competenza o ai Nas.

Negli acquisti dei prodotti sfusi, come carni, salumi, formaggi e gastronomia varia, è bene avere un fornitore di comprovata fiducia.

A questo proposito, la giornalista Anna Bartolini, nel suo libro-guida: "Cibo sicuro", afferma che la differenza del prezzo, fa la qualità del prodotto.

Questo concetto è vero, purtroppo la crisi economica del 2008, l'ha modificato;

poiché moltissime famiglie sono state costrette a cambiare le proprie abitudini alimentari, verso prodotti più economici e, purtroppo, qualche volta, non proprio di qualità.

Attenzione particolare va rivolta all'acquisto del pesce fresco, soggetto, come abbiamo visto, a speculazioni e frodi di ogni genere: controllare che l'occhio del pesce sia vivo e le branchie siano ancora aperte. Sul pesce in tranci, come spada, tonno fresco, accertarsi della provenienza che deve essere certificata, come per mitili, vongole, ostriche ecc. ecc. con la data di confezionamento.

Cautela è opportuna all'offerta di pesce già sfilettati, perché in questo settore vi possono rifilare di "tutto e di più".

La cosa importante che il consumatore deve assolutamente tener presente che il trasporto degli alimenti confezionati, va fatto per i refrigerati e surgelati con buste termiche soprattutto nei mesi estivi, cautela va usata anche per le acque minerali essendo prodotti che non devono subire shock termici.

Solo così potremo acquisire tutti una piena consapevolezza di consumare cibo sicuro nelle nostre tavole.

CONCLUSIONI

Questa relazione è un po' la storia che ha fatto questo "viaggio del cibo" fino alle nostre tavole. Viviamo in un momento particolare di incertezze sul nostro futuro, di grandi mutamenti, di tecnologie nuove che rivoluzionano il nostro modo di vedere le cose. In questo contesto, l'alimentazione è però la funzione primaria che ci consente di esser presenti a tutti questi mutamenti; non dimentichiamoci che se non c'è cibo, non c'è futuro.

RDS settembre 2017

Bibliografia:

- *Cibo Sicuro* - di Anna Bartolini Fabbri Editori-RCS Libri Milano 2000.
- *Qualità e Sicurezza Alimentare* - ed. ECOD Milano 2008.
- *Qualità Territorio Tradizione* - ed. Fiere Agricole Verona 1985.
- *I mestieri della tradizione popolare veneta* - ed. I quaderni del Lombardo Veneto Padova 1958.
- *Quaderni di controinformazione alimentare* - Milano 1987.
- *Settimanale Sette* - Corriere della Sera 1° nov. 2013.

- Crediti fotografici:

Rosso mediterraneo ed I.T.E.M. srl Sorrento 1993.

(redatto in occasione del secondo Congresso Mondiale del pomodoro).

Bottega del Futuro:

archivio del Sig. Graziano Mangani Roma 1992.

Ringraziamenti:

Si ringrazia sentitamente per la collaborazione fornita:

Dr. Sergio Meconi Roma.

Soc. Guidoncarni Roma.

Inoltre, tutto coloro che a titolo personale, hanno fornito notizie e spunti per la stesura di questa relazione.

* Roberto De Simone

Ha una esperienza quarantennale in tecnologie per la ristorazione, il catering, la trasformazione dei prodotti agroalimentari, compresa la lavorazione della carne e del pesce maturata presso grandi Aziende multinazionali ed italiane del settore, essendo stato il loro responsabile vendite per il Centro-Sud Italia.

Come Consulente nel comparto della ristorazione, sia in proprio che in tandem con qualificati progettisti italiani, ha realizzato importanti esecuzioni che vanno dalle cucine di alberghi, ristoranti, mense aziendali, cucine di ospedali, gastronomie, lavorazioni carni e macelleria e laboratori di IV e V gamma, nonché impianti particolari per il catering aereo.

Ha partecipato per un lungo periodo a corsi di specializzazione, in Italia e all'Estero, nel settore sia per la ristorazione e grande lavaggio stoviglie, che nel comparto della trasformazione agroalimentare, avendo anche frequentato il prestigioso "Konserven Institut" di Neumunster in Germania.

Conseguentemente ha tenuto corsi di aggiornamento per personale di cucina di alberghi, illustrando le nuove tecniche “cook-chill”, ovvero cottura-abbattimento rapido della temperatura con relativa conservazione frigorifera dei cibi con sistema sottovuoto con o senza atmosfera modificata.

Consulente per l’HACCP, ha collaborato con importanti laboratori di Roma e Milano, presenziando a tutti i convegni sui decreti legge emanati, svoltesi nel Lazio fino al 2009 e a molti convegni del settore, anche internazionali, sia come relatore che moderatore degli stessi, scrivendo diversi articoli tecnici sulle riviste come: “Lombardia a Tavola”, “Ristorazione Collettiva Catering”, “Surgelati Magazine” e “Food Industry”.

Nel 2014, ha pubblicato una relazione su: “I rischi di parassitosi alimentare dovuto al consumo di pesce crudo”.

r_desimon@yahoo.it