

Terra dei fuochi, è irregolare solo l'un per cento dei prodotti

Il ministero dell'Agricoltura: analizzati 311 alimenti, il triplo rispetto al 2012 Record per la mozzarella di bufala che non contiene sostanze inquinanti

NAPOLI — I prodotti agroalimentari nella Terra dei fuochi sono mediamente più in regola rispetto agli altri. Lo affermano i dati dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqrf) contenuti nel rapporto di Fareambiente presentato ieri a Roma. «L'Istituto negli ultimi mesi del 2013 ha notevolmente intensificato lo sforzo operativo nei 57 Comuni della Terra dei fuochi — si legge — più che raddoppiando i controlli rispetto all'anno precedente. Sono stati eseguiti 151 controlli presso 138 operatori, oltre a numerose altre verifiche nei Comuni limitrofi a seguito di accertamenti di tracciabilità di filiera». Nel corso dell'attività, spiega il documento, sono stati controllati 311 prodotti (circa il triplo in più rispetto al 2012), concentrando l'attenzione sui settori dell'agroalimentare maggiormente a rischio, nei settori ortofrutticolo e conserve vegetali (173 prodotti) e lattiero caseario (65 prodotti). In quest'ultimo settore si è prestata elevata attenzione alla filiera della mozzarella di bufala attraverso il controllo di tutti i caseifici dell'area.

«Sui 311 prodotti controllati — spiega il rapporto — le irregolarità contestate sono state pari a circa l'1%, una percentuale nettamente inferiore a quella di solito riscontrata per analoghe campagne di controlli a livello nazionale. I campioni di mozzarella di bufala campana Dop analizzati sono risultati tutti regolari sotto il profilo del contenuto in sostanze inquinanti». Insomma, dalle colture campane arriva sulle tavole italiane un prodotto che può rassicurare i consumatori.

Tuttavia c'è un ambito nel quale ancora molto c'è da fare, e riguarda le frodi alimentari. Fareambiente lo certifica. Dai

sequestri di finto Montepulciano d'Abruzzo a quelli di latte di provenienza impossibile da tracciare non c'è alimento tipico del *made in Italy* che non subisca quotidianamente qualche tentativo di contraffazione, con il 2013 che ha visto aumentare tutti gli indicatori, dai sequestri alle denunce. Dal quadro degli illeciti emerge un aumento preoccupante della tendenza a falsificare le etichette, la maniera più semplice di ingannare il consumatore. I numeri presentati dal rapporto parlano per il 2013 di quasi 10mila tonnellate di prodotti sequestrati, con un aumento del 30% rispetto all'anno prece-

dente, e oltre 3 milioni di etichette illegali accertate a fronte di appena 600mila soltanto dai controlli del 2013 dei Nuclei antifrodi dei carabinieri.

A questi si aggiungono gli sforzi di tutte le altre forze dell'ordine, dai Nas che hanno effettuato 39.308 controlli soprattutto nel settore ristorativo alla Gdf con oltre 12mila tonnellate e 280mila ettolitri di prodotti sequestrati passando per Corpo forestale e Capitanerie di porto. «Solo attraverso la promozione delle realtà locali possiamo rilanciare l'economia — ha affermato il presidente di Fareambiente Vincenzo Pepe —. Siamo indietro nella nostra cultura dell'alimentazione, mentre invece dobbiamo capire che non abbiamo bisogno del petrolio, perché il nostro petrolio è il turismo e il cibo ne è parte integrante». «La questione delle frodi alimentari è fondamentale — ha commentato il senatore Maurizio Gasparri durante la

presentazione — e dimostra come si faccia spesso attenzione a mille cose e poi si trascura la tutela della prima risorsa ambientale che è la persona. Magari si sta attenti a una siepe e non a quello che si mangia». Il contrasto alle frodi, ha sottolineato il sottosegretario alla Giustizia Cosimo Ferri avrebbe bisogno di provvedimenti aggiuntivi. Uno di questi potrebbe essere una 'black list' di chi commette reati in questo campo. «La lista — ha spiegato Ferri — sarebbe "alimentata" da tutti le Autorità nazionali ed internazionali competenti ad irrogare sanzioni in materia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1309
Gli operatori controllati dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Numerose altre verifiche sono state eseguite nei Comuni limitrofi a seguito di accertamenti di tracciabilità di filiera





Nel corso dell'attività dell'Istituto i controlli sono stati notevolmente rafforzati, concentrando l'attenzione sui settori dell'agroalimentare maggiormente a rischio, nei settori ortofrutticolo e conserve vegetali (173 prodotti) e lattiero caseario (65 prodotti)