

**PRODOTTI «NON CONFORMI»**

# UN CARRELLO PIENO DI RICHIAMI

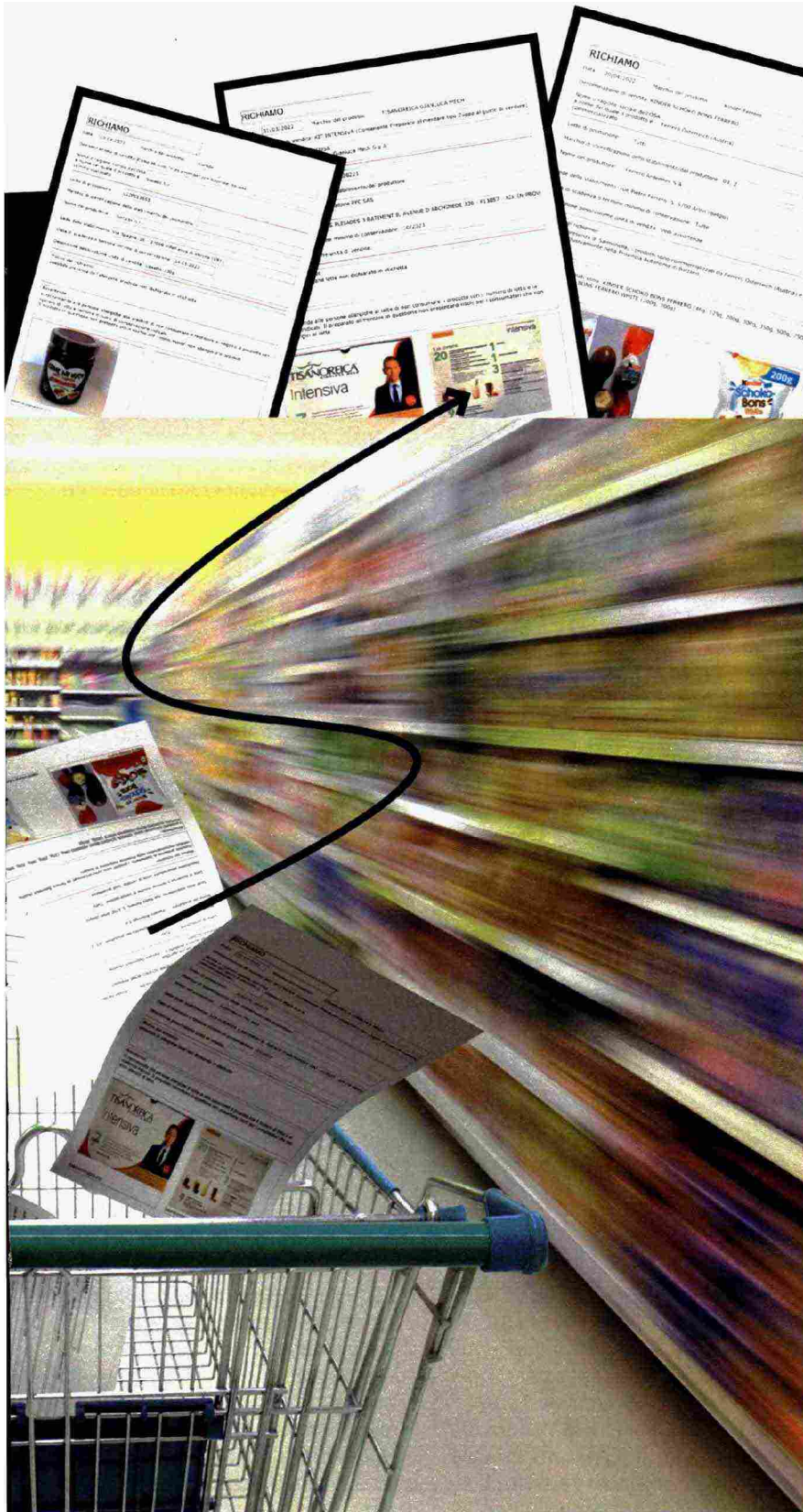
**CONTROLLI SUGLI SCAFFALI**

**Aumentano i casi di cibi ritirati  
perché tossici o poco sicuri. Ma è anche  
il segno che il sistema di sorveglianza  
italiano è tra i più efficaci in Europa.**

*di Carmine Gazzanni e Flavia Piccini*

**U**no degli ultimi richiami ha riguardato alcune confezioni di mandorle sgusciate. Secondo il documento redatto dal ministero della Salute, ci sarebbe il rischio di «presenza di aflatossina B1», un potente cancerogeno. Questa la ragione per cui, lo scorso 23 aprile, il dipartimento Igiene alimentare del dicastero guidato da Roberto Speranza ha chiesto di «riportare le confezioni al punto vendita» di Ardea, vicino a Roma. Il giorno prima toccava





## Dentro la confezione

A sinistra, alcune notifiche dei «richiami» di prodotti e alimenti ritirati dalle vendite (tra cui creme spalmabili e ovetti di cioccolato) per rischi microbiologici di varia natura.

ad altri prodotti esser richiamati, tra cui un set di tazzine provenienti da Shenzen, in Cina. La ragione? «Superamento del parametro di migrazione specifica del piombo sul controllo dei piattini».

Sempre il 22 aprile a essere richiamate sono state, però, anche alcune uova di Pasqua prodotte in Irpinia e dichiarate «senza lattosio». L'accusa era la «possibile presenza di latte-derivati non dichiarati in etichetta».

**È questa l'ordinaria routine che si svolge dietro le quinte di supermercati e alimentari.** Soltanto ad aprile si contano 34 richiami: tisane bloccate per «presenza di allergeni», cioccolatini per «rischio microbiologico» e fette biscottate invece fermate per «rischio chimico». Eppure queste ultime, realizzate con la quinoa, venivano presentate come assolutamente bio. Peccato che contenessero tracce di «ossido di etilene».

Uno dei casi più eclatanti, però, riguarda alcuni prodotti della Ferrero ritirati dal mercato per la presunta presenza di salmonella. Solo in Italia si contano 14 richiami di lotti tra ovetti e merendine, provenienti nella maggior parte dei casi dallo stabilimento belga di Arlon (che è stato nel frattempo chiuso).

Attualmente, si starebbe indagando sull'eventuale correlazione tra questi lotti e la propagazione di un focolaio di *Salmonella Typhimurium* caratterizzato da un numero insolitamente elevato di ricoveri. Secondo l'ultimo aggiornamento dell'Ecdc (Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie), in Europa si conterebbero ormai 187 casi (158 confermati e 29 probabili),

Getty Images, elaborazione di Stefano Carrara

## PRODOTTI «NON CONFORMI»

**Controlli nei supermercati**  
 I reati maggiormente contestati: vendita di alimenti nocivi, frode, falsificazione.



**37 PER CENTO**

**gli alimenti in con irregolarità  
 nelle ispezioni effettuate  
 dai Carabinieri nel 2019**

soprattutto tra bambini sotto i 10 anni, distribuiti in 12 Paesi.

«Se da una parte il fatto che ci siano così tanti ritiri può spaventare, dall'altra è anche vero che i richiami sono indice di un sistema che nel suo complesso funziona» spiega Lorenzo Bairati, esperto di diritto alimentare e direttore del corso di laurea all'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. «Il nostro Paese» riflette Andrea Costa, sottosegretario di Stato alla Salute «è tra i più operativi sul tema e siamo un'eccellenza riconosciuta grazie a un sistema di vigilanza e limiti estremamente stringenti. Oltre alla legislazione europea, valida per tutti i prodotti alimentari, in Italia sono in vigore norme specifiche».

Dopo le crisi alimentari degli ultimi decenni, da Chernobyl alla mucca pazza, il sistema di controlli europeo si è infatti dimostrato affidabile, soprattutto in Italia. A muoversi sul territorio non ci sono solo il Ministero e le varie Asl, ma anche i Nas.

**Gli ultimi dati disponibili relativi all'attività svolta dal Comando dei Carabinieri** risalgono al 2019: su 31.938 controlli, sono state individuate «non conformità» in 11.695 casi, pari al 37 per cento delle ispezioni compiute. I provvedimenti adottati dall'autorità giudiziaria sono stati anche di peso, considerando che hanno determinato l'arresto di 43 persone per «reati riconducibili all'as-

soziazione per delinquere finalizzata alla sofisticazione di sostanze alimentari e/o alla vendita di alimenti nocivi, pericolosi per la salute dei consumatori», mentre altri 1.780 titolari di esercizi sono stati ritenuti responsabili dei reati di «frode, falsificazione, contraffazione e detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione».

**A questo, ovviamente sono seguite sanzioni amministrative** (18.730 per un valore di 18,2 milioni di euro) e chiusure o sequestri di 1.681 aziende per un valore complessivo di ben 548 milioni di euro. Ma non c'è da sorprendersi, considerati gli interessi anche di cosche e 'ndrine: le agromafie, secondo gli ultimi dati, generano un business da 25 miliardi. «Gli alimenti contraffatti giocano un ruolo sempre più centrale col mercato globalizzato» confermano fonti interne ai Nas a *Panorama*.

«Un altro aspetto fondamentale è la rintracciabilità, ossia la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Nel nostro Paese il tema assume un'importanza decisiva anche per la tutela del made In Italy che, per quanto riguarda il settore agroalimentare, è una voce fondamentale della nostra economia» prosegue il sottosegretario Costa, delegato dal ministro Roberto Speranza alla trattazione e alla firma di atti relativi all'igiene e alla sicurezza degli alimenti per la nutrizione umana.

Controllare la filiera è uno dei compiti dei circa mille Consorzi agroalimentari nel nostro Paese, come quello nato per tutelare il pomodoro di Pachino. «Per noi» dice il Presidente Sebastiano Fortunato «è fondamentale rispettare la promessa che facciamo al consumatore: un pomodoro di alta qualità che è espressione del nostro territorio. Per questo monitoriamo tutta la filiera, e ci accertiamo che la produzione venga fatta

## PRODOTTI «NON CONFORMI»



### Salute ed economia

Il ministro della Salute Roberto Speranza. Con la sicurezza per consumatori, la tutela del Made in Italy è tra gli obiettivi più importanti dei controlli sui prodotti.

in rispetto al disciplinare. Di recente abbiamo anche cominciato a fare controlli per verificare che, quando nei ristoranti e nelle pizzerie viene citato il pomodoro di Pachino, sia in effetti utilizzato».

**Il margine di incertezza aumenta ancora di più in presenza di quella che viene chiamata «filiera diffusa», inevitabilmente soggetta al rischio di controlli più blandi. Non a caso anche in Europa esiste un sistema ormai collaudato di allerta: Rasff, Rapid alert system for food and feed. Una rete che coinvolge tutti gli Stati membri per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti e mangimi.**

Uno degli ultimi episodi - e forse uno dei più clamorosi - che ha coinvolto anche l'Italia, risale a marzo: 11 casi di intossicazioni, e un decesso, avvenuti nei Paesi Bassi e in Germania, a seguito del consumo di una bottiglia di champagne

## CINA E TURCHIA

**tra i Paesi con più notifiche per il mancato rispetto delle normative**

da tre litri del marchio Moët & Chandon Impérial Ice. Nelle bottiglie sarebbero state ritrovate tracce di Mdma - ecstasy, per intenderci - dal momento che, come si legge nella notifica ministeriale di allora, «semberebbe che queste bottiglie siano state manipolate, in quanto i tappi non corrispondono ai tappi iniziali e le bottiglie potrebbero essere state completamente svuotate di champagne e quindi riempite con puro Mdma liquido».

Nel nostro Paese, per fortuna, «non sono stati segnalati casi di intossicazione da ecstasy correlabili al consumo di questo prodotto». Restano però i tanti casi di prodotti non conformi riscontrati in Europa: nel 2019 (ultimo anno disponibile) sono state trasmesse, attraverso il Rasff, 4 mila notifiche a fronte delle 3.622 del 2018. Il Paese che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi è la Cina (376), seguita da Turchia (336) e infine Polonia (300).

Ovviamente le «classifiche» cambiano andando a vedere prodotto per prodotto. Per quanto riguarda il pesce, per esempio, quelli non conformi arrivano principalmente da Francia, Spagna e Vietnam (si contesta soprattutto la presenza di metalli pesanti). Per gli integratori i più interessati sono gli Stati Uniti. Per frutta e verdura, invece, le principali notifiche riguardano prodotti importati dalla Turchia.

**E anche seguendo i dati del Rasff, tra i principali rischi microbiologici spunta in molti casi la salmonella (870 notifiche contro le 676 del 2018), specie per carni e pollame. C'è da sorprendersi? Probabilmente no. In un recente studio non istituzionale effettuato dall'associazione per i consumatori Il Salvagente, circa un terzo della carne di pollo fresca da supermercato - ossia 7 campioni su 24 analizzati - conteneva tracce di *Salmonella Infantis* (un ceppo meno grave di questo batterio). Un esito che lascia intendere come non l'intera produzione alimentare riesca a essere esaminata.**

«Si deve assolutamente migliorare la mole di controlli» riconosce lo stesso Bairati. «Al momento, viste le enormi quantità di alimenti che entrano ed escono dal Paese, è inevitabile che tanti lotti sfuggano a qualsiasi monitoraggio». Con il rischio che poi arrivino nei supermercati e sulle nostre tavole. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA