

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

## Anno 4 - numero 571 di giovedì 06 giugno 2002

## Sicurezza alimentare: rapporto annuale dei NAS

Sulla tavola degli italiani non sempre giungono prodotti freschi...Le piu' frequenti frodi alimentari.

Sulla tavola degli italiani non sempre giungono prodotti freschi...

Dal rapporto annuale sull'attività dei Carabinieri dei Nas (<u>Nuclei Antisofisticazioni e Sanità</u>), presentato nei giorni scorsi, emerge che su 27.042 ispezioni effettuate presso fabbriche, negozi, supermercati, sono state contestate 13.892 infrazioni, delle quali 2.856 con rilevanza penale.

Osservando la tipologia delle frodi individuate dai Nas si nota che nessun settore ne è immune...

Per quanto riguarda le bevande, in un'azienda sono state trovate 729.000 confezioni di bibite scadute sulle quali era stata falsificata la data di scadenza, in un altro caso sono state sequestrate bottiglie di acqua minerale al cloro.

Sofisticazioni riguardano anche i vini: ad esempio a Treviso un produttore di vini è stato denunciato in quanto, per velocizzare la fermentazione, addizionava anidride carbonica e tannino.

Frodi sono state individuate anche nel commercio e produzione di carne e pesce.

Su 12.921 macelli e macellerie ispezionate, 5.821 sono state le denunce, 9 le persone arrestate e 3.218 quelle segnalate.

1.120 infrazioni sono state invece contestate in 2.052 ispezioni in aziende ittiche e nella vendita del pesce.

Tra le frodi più gravi e particolarmente pericolose per la salute dei consumatori vi sono i casi di pesca di molluschi in zone altamente inquinate. Ad esempio sono stati denunciati i titolari di una cooperativa che pescava molluschi nelle acque nei pressi di Porto Marghera inquinate da diossine, piombo, cloro. Per la vendita di questi molluschi veniva presentata una falsa documentazione che ne attestava la provenienza da una zona non inquinata.

Riguardo alle carni sono stati individuati casi di bovini importati illegalmente senza che fossero sottoposti ai controlli sanitari e i capi affetti da brucellosi.

Sofisticazioni anche negli alimenti destinati ai bambini: una multinazionale ha commercializzato latte per neonati contenente proteine di soia geneticamente modificate.

Alcuni caseifici importano illegalmente prodotti dall'estero; in altri casi formaggi "anonimi" sono venduti come formaggi "doc". E ancora: olio di semi etichettato come olio di oliva, oppure olio addizionato con betacarotene e clorofilla...

## www.puntosicuro.it