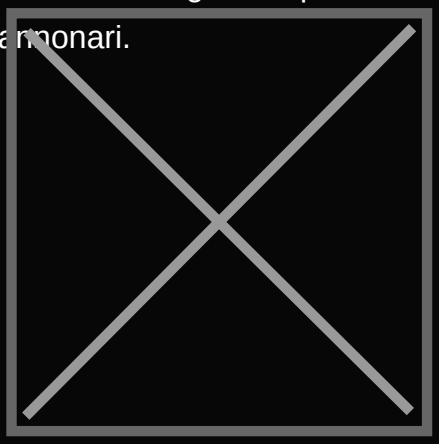
La tutela della salute nasce dall’onestà

nove-operazione-nas-3-d46cc6b1

Operazione N.A.S.” è un programma televisivo prodotto da Hangar per Discovery Italia. Trasmessa su NOVE e dedicata alle operazioni del Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell’Arma dei Carabinieri, questa serie televisiva ci dà lo spunto giusto per approfondire il tema sul cibo nelle sue specificità e nelle sue problematiche. Dopo aver ascoltato le parole del Comandante dei N.A.S. di Roma, il Capitano Dario Praturlon, si evince che la normativa che contrasta i fenomeni di illeciti del settore alimentare, negli ultimi 20 anni ha subìto una forte depenalizzazione. La maggior parte delle sanzioni, da penali sono state ridotte ad amministrative, per aderire alle direttive europee che sono molto meno orientate a punire penalmente questi reati scegliendo di sanzionarli solo con procedimenti amministrativi. È per questo che oggi, chi commette una frode alimentare, è spesso soggetto al solo pagamento di una multa. I N.A.S. coinvolgono diversi Ministeri legati alla propria azione lavorativa, come altre forze di Polizia, in modo particolare locale, e le agenzie investigative per condividere e massimizzare il proprio lavoro. Vice Ispettore di Polizia Municipale presso il Comune di Monte Urano (Fermo), Piero Nuciari da 37 anni si occupa prevalentemente di controlli commerciali e igienico-annonari. Questo lavoro gli ha consentito di scrivere diversi libri in materia commerciale e non, pubblicati sia a livello locale che nazionale. Probabilmente le persone non sono a conoscenza dell’esistenza di un Nucleo Antisofisticazioni presso le Polizie Locali. Ci può spiegare come e quando opera? La Polizia Annonaria nelle grandi città ha una storia antica che risale addirittura ai tempi dei romani. All’epoca, i viveri (vino, olio, olive, miele e similari, a esclusione del grano) venivano trasportati con le anfore e non tutti sapranno che era la forma dell’anfora a identificarne il contenuto. Le anfore con le quali si trasportava l’olio, ad esempio, erano le antesignane della bolla di spedizione. Sul collo di tali anfore era infatti indicato il peso della stessa, il nome dell’esportatore, il peso dell’olio contenuto, il nome del podere produttore e del proprietario. La truffa più comune era quella di vendere alimenti contenuti in anfore dal piede pieno. Questa truffa raggiunse proporzioni talmente grandi che i governanti romani furono costretti a creare una corporazione, i ‘mensores’, una sorta di polizia annonaria che misurava il quantitativo delle anfore poste in vendita nei mercati rionali, versando il loro contenuto in anfore campione in loro possesso. In pratica tutelavano i consumatori facendo ‘polizia

metrica’, una delle funzioni oggi svolte dalla polizia annonaria comunale e dall’Ispettore metrico della Camera di Commercio. È da dire che in genere sono i grandi comuni ad avere settori di polizia annonaria con agenti specializzati nei controlli commerciali e igienico annonari. Nei piccoli comuni al massimo vengono espletati controlli di polizia commerciale, decisamente molto più semplici di quelli annonari.



In cosa consiste il controllo annonario?

Il controllo annonario è un’attività piuttosto complessa perché chi lo effettua deve conoscere le normative europee, nazionali e locali relative al settore che sta controllando. Occorre conoscere le normative commerciali (europee, nazionali e locali), le normative metriche, veterinarie, alimentari, igieniche, le tecniche di produzione degli alimenti (come funziona una macelleria, un alimentari, un panificio, una gelateria, le pescherie, etc e le principali truffe), l’Haccp, il Testo Unico di Pubblica Sicurezza… e altro ancora.

Quale è il caso comune e frequente che riscontrate durante i vostri interventi? E quali sono le frodi alimentari più diffuse?

Negli anni ho avuto diversi casi di pescivendoli ambulanti che vendevano pesce scongelato spacciandolo per fresco. Per riconoscere questa frode in commercio, esiste una tecnica che era presente nei libri di veterinaria di circa 35-40 anni fa e che ora è scomparsa: la tecnica del cristallino. È una tecnica che ha una percentuale di successo del 100%. In pratica, si chiede al pescivendolo di sezionare un occhio del pesce sospetto ed estrarre il cristallino. Lo si guarda poi contro luce. Se è completamente trasparente il pesce è fresco, se è opaco è di 2-3 giorni, se è scuro è pesce che è stato scongelato. Una volta accertato questo, in genere chiamiamo il servizio veterinario che effettua le procedure di prelievo di campioni standard, previste dalla legge, che nel mio caso hanno sempre confermato quanto appurato con la tecnica appena descritta. Altra frode è quella della bilancia non in bolla: si può falsare la pesata del 15% facendo guadagnare al commerciante cifre annuali consistenti. Per fare un esempio, un alimentarista che vende affettati senza fissare la tara o con la bilancia fuori bolla, calcolando una media di 100 clienti giornalieri, può guadagnare 7-8000 euro l’anno senza

vendere nulla. Un pasticcere addirittura di più.

Come tutelare in modo accurato il consumatore?
Nel mio comune espletiamo controlli periodici a cadenza mensile in ogni attività commerciale. Il commerciante in questo modo è costretto a rispettare le regole. Il controllo non è fine a se stesso ma, spesso, il commerciante viene informato sulle nuove leggi entrate in vigore che lo riguardano. In pratica ha un aggiornamento professionale a costo zero e, nello stesso tempo, lo stimolo a fare sempre le cose in regola.

Cercate di tutelare anche prodotti che identificano il lavoro del nostro Paese? In sintesi, cosa lede gravemente l'immagine di un preciso prodotto italiano? Due o tre anni fa abbiamo avuto a che fare con il pane e la pizza al carbone vegetale. Questa moda alimentare malsana stava prendendo piede anche nei punti vendita horeca. Devo dire che l'ho stroncata subito comunicando ai commercianti l'ammontare delle sanzioni a cui sarebbero andati incontro. Il problema del carbone vegetale utilizzato nella panificazione è un problema serio che mette letteralmente a repentaglio la salute dei consumatori. Per sua natura, il carbone vegetale viene utilizzato in medicina per gli avvelenamenti, perché nasconde all'organismo le sostanze tossiche ingerite. Una persona che mangia pane o pizza al carbone vegetale, che magari usa farmaci salvavita, rischia che questi ultimi non facciano più effetto nel suo organismo a causa, appunto, del carbone vegetale ingerito. È un pericolo reale che tutti ignorano. Per non dire poi della provenienza del carbone vegetale. In Italia esiste una sola fabbrica che non riesce a coprire il fabbisogno delle nostre industrie farmaceutiche. In internet è possibile trovare grossisti cinesi che dichiarano candidamente che il loro prodotto proviene da idrocarburi. Al lettore il compito di trarre le conclusioni.

LIBRI PER FARE CHIAREZZA
Piero Nuciari ha scritto sette libri sull'argomento per fare in modo che tutte le informazioni che conosce non cadano nel dimenticatoio. E che precisa: "Se un Comune volesse iniziare ora ad effettuare i controlli annonari, senza qualcuno in grado di preparare gli Agenti e un testo di riferimento, avrebbe la vita alquanto difficile perché certe informazioni da anni non sono più disponibili in internet". Tra i suoi libri, l'unico in Italia che tratta la materia in maniera esaustiva è "Tutti i controlli negli esercizi commerciali".

Il decalogo
– Attenzione alle etichette dei prodotti: data di scadenza, modalità di conservazione e ingredienti, devono essere riportati in ordine decrescente di presenza all'interno del prodotto.

– Verifica gli additivi: sono indicati con il nome specifico e la sigla europea “E” seguita da un numero, esempio, “E471” e devono essere autorizzati dall’Unione Europea, nelle dosi prescritte.

– Se gli alimenti sono prodotti all’estero: nell’etichetta tutte le indicazioni devono essere scritte anche in italiano.

– Attenzione alle confezioni: devono essere integre, senza parti gonfie, ammaccate, e all’apertura non devono fuoriuscire bollicine o gas particolari.

– Acquistare per ultimi i prodotti refrigerati, surgelati o congelati, inserendoli subito nelle borse termiche. Per questi ultimi verifica che siano esposti negli appositi frigoriferi a temperature non superiori a -18°.

– Attenzione agli alimenti OGM: l’indicazione deve essere presente sull’etichetta o nell’elenco degli ingredienti.

– Gli alimenti deperibili cotti. Quelli da consumare caldi (pasti pronti, snack e polli) devono essere conservati a una temperatura compresa tra i 60° e i 65°. Gli alimenti da consumarsi freddi (arrosti, paste alimentari fresche con ripieno e similari, devono essere conservati a temperature non superiori ai 10°).

– I gelati artigianali devono essere serviti con palette distinte per ogni gusto, nel massimo rispetto dell’igiene delle attrezzature e del personale.

– Manipolare gli alimenti non preconfezionati indossando guanti, per non rischiare contaminazioni batteriche.

– La salute del cliente dipende anche dalla scelta e la preservazione degli alimenti.