

*Intervista al Colonnello Antonio Carideo, Capo Ufficio Logistico presso la Legione Carabinieri  
Campania di Napoli*



Col. Antonio Carideo

***Colonnello Carideo, un tempo ci si limitava ad acquistare gli alimenti con una certa superficialità. Oggi, la maggiore consapevolezza porta il consumatore a voler conoscere le caratteristiche di un prodotto alimentare attraverso l'etichetta. Può parlarci della regolamentazione dell'etichettatura?***

Negli ultimi anni è accresciuta l'attenzione e la consapevolezza degli italiani nei confronti della sicurezza alimentare connessa con la qualità dei prodotti. Tra le norme che garantiscono un rispetto della conformità dei prodotti, vi è la disciplina dell'etichettatura, finalizzata a fornire al consumatore uno strumento idoneo alla corretta scelta di un prodotto alimentare. Sull'etichetta e sulla confezione sono racchiuse tutte le indicazioni di legge che rappresentano e descrivono un prodotto, come le informazioni racchiuse nell'elenco degli ingredienti. Le norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari tendono ad essere analoghe in tutti i Paesi dell'Unione. Nel 2006 è stato approvato il Nuovo Regolamento Europeo sulla trasparenza delle etichette che disciplina come i prodotti alimentari dovranno essere conformi ai profili nutrizionali definiti dalla Commissione Europea.

***In questo ambito, come si è mossa l'Unione Europea?***

L'Unione Europea, in campo agroalimentare tutela il consumatore, garantendogli sicurezza alimentare e sanità pubblica, attraverso l'elaborazione di importanti provvedimenti normativi di portata generale da applicare all'intera filiera alimentare (dal produttore al consumatore). Nel 2004 l'Unione Europea ha emanato due regolamenti (852 e 853) che armonizzano i livelli di sicurezza alimentare su tutto il territorio comunitario. La sicurezza alimentare è così garantita attraverso un aumento dei controlli di tutti gli alimenti e dei mangimi degli animali che si sostanzia nell'etichettatura e nella tracciabilità degli stessi.

***Nello specifico cosa si intende per tracciabilità?***

Con la tracciabilità degli alimenti, tutti i produttori di prodotti agricoli, alimenti e anche mangimi destinati agli animali, devono essere in grado di individuare sia la provenienza delle materie utilizzate nel corso del processo produttivo, sia la destinazione del prodotto finito. La tracciabilità è dunque la capacità di ricostruire la storia di un prodotto alimentare.



***Colonnello, può guidare i lettori verso una scelta consapevole degli alimenti da acquistare?***

Oggi la *domanda di sicurezza* dei cittadini riguarda tutto ciò che tutela la *qualità della vita* e, pertanto, anche la *qualità della tavola*. A tale proposito, fornire alcuni consigli ai lettori potrà essere utile per l'acquisto e la conservazione di prodotti alimentari. Ricordiamoci sempre che la nostra salute comincia dalla scelta consapevole degli alimenti giusti. Quando ci si reca a fare la spesa, occorre:

- leggere con attenzione le etichette dei prodotti da acquistare perché contengono importanti informazioni: in particolare, la data di scadenza, le modalità di conservazione. La scadenza può essere indicata con la dicitura “da consumarsi entro...”, per i prodotti facilmente deperibili, o con la scritta “da consumarsi preferibilmente entro il...”, che segnala il termine minimo di conservazione (T.M.C.), per ogni altro tipo di alimento. Tutti gli ingredienti utilizzati devono essere indicati sull’etichetta ed elencati in ordine decrescente di quantità presente nel prodotto. Gli additivi indicati con il nome specifico o con la corrispondente sigla europea "E" seguita da un numero (es. E471) sono tutti autorizzati dall’Unione Europea e sono utilizzati dai produttori solo se necessario e secondo le dosi prescritte. Gli alimenti prodotti all’estero devono riportare l’etichetta con tutte le indicazioni, anche in italiano;
- accertarsi che le confezioni e gli imballaggi siano integri. In particolare, verificare che lo scatolame non presenti parti gonfie, schiacciate o ammaccate e che al momento dell’apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Comunque, sensi – olfatto, gusto, tatto – e buon senso non si devono sottovalutare mai!
- acquistare i prodotti refrigerati e surgelati o congelati per ultimi e, per interrompere il meno possibile la catena del freddo, poneteli nelle apposite borse termiche. Per i surgelati e congelati accertarsi che la merce, all’atto dell’acquisto, sia esposta negli appositi banchi frigo a temperature non superiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ ;
- ricordarsi che gli alimenti geneticamente modificati (detti comunemente transgenici oppure OGM) sono riconoscibili per l’indicazione in etichetta o nell’elenco degli ingredienti;
- verificare che gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (pasti pronti, snacks, polli, ecc.) siano conservati ad una temperatura compresa tra i  $+60^{\circ}\text{C}$  e  $+65^{\circ}\text{C}$ , mentre gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrosti, roast-beef, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno siano conservate a temperature non superiori a  $+10^{\circ}\text{C}$ ;
- controllare che i gelati artigianali siano serviti con palette distinte per ogni gusto, nel massimo rispetto dell’igiene delle attrezzature e del personale;

- osservare e far osservare l'obbligo di utilizzare guanti a perdere nella manipolazione di alimenti non confezionati, aperti in banchi per la vendita allo stato sfuso, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti orto-frutticoli, paste alimentari, ecc.);
- mostrare cautela di fronte a prodotti che vengono da molto lontano;
- considerare il rapporto qualità-prezzo: un prezzo troppo basso potrebbe essere un indice di contraffazione.



Tutti gli esercizi pubblici che si occupano della produzione e distribuzione di prodotti di pasticceria e da forno in genere devono tenere chiaramente esposto al pubblico il cartello degli ingredienti utilizzati (compresi additivi e coloranti).

A fronte di queste regole, è importante fare la spesa in punti di distribuzione (supermercati, spacci alimentari, etc.) che forniscano garanzie in termini di sicurezza con riguardo alla conservazione e vendita dei prodotti.

Inoltre, tenere presente che le denominazioni d'origine riconosciute dall'Unione europea, come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGT (Indicazione Geografica Tipica), sono una garanzia di qualità sia perché i prodotti con tali qualifiche devono provenire da una determinata zona, sia perché devono essere fatti rispettando un preciso disciplinare di produzione. Tra le denominazioni tutelate rientrano pure i prodotti di agricoltura biologica, soggetti al controllo di organismi di certificazione privati.



*E quali suggerimenti può fornire ai lettori per la giusta conservazione*

### ***dei prodotti alimentari?***

A casa è buona norma:

- conservare alcuni alimenti in frigorifero, a temperature non superiori a +4°C, quali ad esempio la carne fresca, il pollame, la selvaggina, il pesce, il latte, la panna pastorizzata, i formaggi freschi, etc.);
- seguire metodi di cottura idonei al mantenimento delle qualità bio-chimiche del prodotto;
- tenere le uova in luoghi freschi, anche se non necessariamente in frigorifero. Al riguardo non buttare via la confezione se la data di scadenza è impressa solo su questa;
- lavare accuratamente la frutta e la verdura, soprattutto se vengono consumate fresche;
- osservare la massima cura nella custodia domestica degli alimenti privilegiando luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di calore.
- non improvvisarsi preparatori di conserve. La sola bollitura domestica non garantisce la sterilizzazione e gli alimenti sott'olio oppure sottovuoto possono dar luogo a gravi tossinfezioni o intossicazioni alimentari dovute allo sviluppo di tossine botuliniche;
- quando si raccolgono i funghi, soprattutto se non si ha esperienza, prima di consumarli, farli controllare dal personale esperto micologo della A.S.L. più vicina.



***Colonnello Carideo, nell'ambito delle sofisticazioni alimentari, qual è il ruolo dell'Arma dei Carabinieri?***

In materia, l'Arma dei Carabinieri provvede a livello centrale attraverso il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute che ha alle dipendenze, dislocati su tutto il territorio nazionale, i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità, i quali effettuano controlli sulla qualità dei prodotti alimentari e delle bevande, verificando il rispetto delle norme nazionali e comunitarie, nonché svolgono attività di prevenzione e repressione delle frodi commerciali e sanitarie. Il cittadino può richiedere la loro attivazione recandosi presso le Stazioni Carabinieri competenti per territorio, che, comunque, provvederanno al primo intervento.

È fondamentale per i consumatori collaborare con gli organismi deputati al controllo per la segnalazione di anomalie e inconvenienti dei prodotti alimentari che possono nuocere alla salute.