

Parla il Comandante dei NAS. Quali le attività del Nucleo e i problemi riscontrati più frequenti nell'ambito della sicurezza alimentare e della salute dei consumatori

TENENTE COLONNELLO VINCENZO MARESCA

«I guardiani della sicurezza»



NELLA FOTO: Il Tenente Colonnello Vincenzo Maresca, Comandante dei NAS

Di Susanna Neuhold
alimenti@celiachia.it

Quali sono le principali attività del Comando Carabinieri Tutela per la Salute sul territorio nazionale nel campo della sicurezza degli alimenti?

Si tratta di attività programmate lungo tutta la filiera alimentare per garantire l'assenza di rischi o di pericoli per la salute e il benessere del consumatore. Si concretizzano attraverso ispezioni nei luoghi di produzione, confezionamento, distribuzione, somministrazione e vendita, allo scopo di verificare la salubrità delle materie prime utilizzate, l'idoneità igienico-sanitaria dei luoghi di produzione e di confezionamento, il rispetto delle corrette prassi igieniche da parte del personale addetto e delle adeguate modalità di stoccaggio, trasporto e conservazione degli alimenti. Diciotto i settori merceologici, che spaziano dalle acque minerali e bibite alle conserve, dalla ristorazione alle carni ed allevamenti, dal latte e derivati ai salumi ed insaccati, dai prodotti ittici ai vini, dalle farine, pane e pasta agli alimenti dietetici e così via.

Dalla vostra attività di controllo, quali problemi e rischi emergono maggiormente?

Riscontriamo con una certa frequenza la commercializzazione di prodotti aventi qualità o caratteristiche che in realtà non possiedono, o magari possiedono in maniera molto inferiore rispetto a quella dichiarata. L'esempio forse più facile da

cogliere è quello dell'olio di oliva. Spesso questo prodotto, presentato come extravergine, in realtà contiene miscele di oli che lo rendono molto difforme da quello che dovrebbe essere un olio evo. Ma se questa rappresenta la classica frode commerciale, che danneggia il consumatore solo sotto il profilo economico, diversa è la frode di tipo sanitario la quale riverbera i propri effetti anche sulla salute del consumatore. Nell'ambito, per esempio, dei prodotti della pesca che hanno perso la loro naturale freschezza, deve citarsi l'impiego – scoperto tempo fa e sul quale non è stata affatto abbassata la guardia – del *cafodos*, un additivo vietato in Italia e utilizzato da solo o con acqua ossigenata per conservare i caratteri di freschezza del pesce. Il suo utilizzo, infatti, serve a mascherare il naturale stato di deperimento del prodotto ittico, per cui aumenta il rischio di contrarre la cosiddetta sindrome sgombroide (vedi a lato, ndr); se infatti il prodotto esternamente appare fresco e di bell'aspetto, internamente va incontro a deterioramento, subendo un processo che trasforma l'istidina in istamina. Siamo di fronte, insomma, ad una forma di "doping" del pesce, difficile oltretutto da scoprire perché questa sostanza è altamente volatile. Altro aspetto maggiormente ricorrente è quello del cattivo stato di conservazione dei prodotti alimentari. Troviamo molto spesso alimenti

custoditi in locali fatiscenti o in apparecchiature obsolete che non garantiscono la catena del freddo. È inoltre frequente accertare – grazie al ricorso sistematico del campionamento e analisi degli alimenti – la presenza di prodotti ripuliti da muffe o insudiciamenti vari. Dinanzi a queste e a tantissime altre forme odiose di raggiramento e messa in pericolo della gente, ogni carabiniere dei NAS sa di dover agire con estrema determinazione, nella piena consapevolezza, oltretutto, di dover tutelare anche la stragrande maggioranza di onesti imprenditori, di cui deve essere riconosciuto e valorizzato il ruolo, in materia di gastronomia, di custodi del territorio e delle tradizioni locali.

L'Italia è all'avanguardia nel campo della sicurezza alimentare e dei relativi controlli. Esistono attività di cooperazione internazionale in questo ambito?

Le emergenze internazionali nel settore alimentare degli ultimi anni, quali la commercializzazione di carni ottenute da bovini affetti da BSE (2000-2001), l'influenza aviaria negli allevamenti avicoli (2003), la mozzarella "blu" contaminata dal batterio *pseudomonas fluorescens* (2010), il rinvenimento di carne equina, proveniente da macellazione clandestina, nei preparati a base di carne (2013), hanno sensibilizzato le istituzioni nazionali ed internazionali dell'Unione Europea sull'importanza della sicurezza della filiera



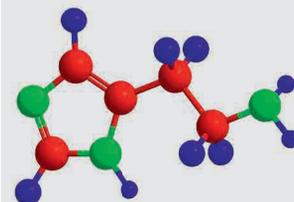
alimentare e sulla necessità di predisporre, nelle rispettive competenze, adeguate misure a tutela del consumatore accentuando il contrasto alle frodi. In questo scenario i Carabinieri dei NAS rappresentano un unicum a livello nazionale e internazionale, sia per il peculiare assetto ordinativo (Specialità di una Forza Armata – del Ministero Difesa – con compiti di polizia a competenza generale, funzionalmente dipendente dal Ministero della Salute), sia per il particolare approccio investigativo alle problematiche d'interesse, maturato in oltre 50 anni di storia, che consente di coniugare nella medesima entità operativa due competenze strategiche per i fini istituzionali: la sicurezza alimentare e la sicurezza sanitaria. La credibilità e professio-

nalità dei NAS ha facilitato l'instaurarsi di contatti permanenti con gli altri organismi europei di controllo nel settore alimentare e costituisce un imprescindibile strumento operativo per la condivisione di informazioni con enti che non rivestono lo status giuridico di forza di polizia nell'ambito di indagini di Polizia Giudiziaria.

Allergie e intolleranze alimentari sono un problema emergente. C'è una crescita dell'attenzione e della cultura degli operatori del settore alimentare sulla gestione degli allergeni?

Quello delle allergie è attualmente riconosciuto come un problema importante in materia di sicurezza dei cibi, e i controlli svolti anche in questo particolare settore consentono di affermare che l'industria alimentare ripone

**Attenzione
La sindrome
sgombroide
Ecco cos'è**



È una patologia indotta dalla sgombrotossina, una miscela di tossine contenenti principalmente istamina (nell'immagine sopra la molecola dell'istamina) e altre molecole istaminosimili, che si trovano a volte in elevate concentrazioni in alcuni pesci. Tutte quelle specie che presentano nelle carni un alto contenuto di istidina (solitamente lo sgombrò, il tonno, la sardina, il salmone) possono essere fonte di avvelenamento laddove mal conservate. In questi casi l'azione di alcuni batteri come *Hescherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Enterobacter aerogenes*, *Klebsiella pneumoniae*, grazie all'attività di alcuni enzimi che producono (l'istidina decarbossilasi), convertono appunto l'istidina in istamina. La quantità di istamina necessaria per la manifestazione clinica della sindrome sgombroide dipende da diversi fattori, tra cui sensibilità individuale, età, intolleranza all'istamina, assunzione di farmaci. La cottura, l'affumicatura e la conservazione tramite inscatolamento non eliminano la tossina prodotta.

una certa scrupolosità nella valutazione dell'uso, come ingredienti, dei più comuni allergeni che potrebbero dare gravi reazioni, informando correttamente il consumatore della reale o potenziale presenza degli allergeni nei prodotti e prevenendo la contaminazione crociata involontaria con allergeni presenti in altri prodotti industriali.

È recentemente entrato in vigore il regolamento europeo sull'informazione ai consumatori sugli alimenti (Reg. UE 1169/2011) che prevede l'obbligo di dichiarare gli allergeni in etichetta e nella ristorazione. Nella ristorazione, quanto sono

rispettate queste disposizioni e quali elementi possono venire in aiuto dei ristoratori nell'adempiimento di tali obblighi?

Non c'è dubbio che segnalare gli allergeni alimentari nei menu esprime un atteggiamento di civiltà che serve a scongiurare il pericolo, sempre molto concreto, di crisi anafilattiche con esiti che possono anche essere fatali. È altrettanto indubitabile che l'indicazione per iscritto degli allergeni nei cibi offerti al pubblico è una opportunità per mostrare trasparenza e serietà e quindi anche un'occasione preziosa per esaltare la qualità della propria offerta culinaria.

Un valido aiuto per i ristoratori viene dalla puntuale adozione delle Pratiche di Buona Fabbricazione, compresa l'adozione dei sistemi di Analisi dei Rischi e Punti Critici di Controllo (attraverso il manuale HACCP), che deve poter contare su una stretta collaborazione con i fornitori di materie prime ed altri anelli della filiera alimentare. Rappresentano una garanzia, inoltre, tutte quelle precauzioni adottate per impedire le contaminazioni crociate durante lo stoccaggio delle materie prime, la manipolazione e la lavorazione degli alimenti, soprattutto quando gli stessi impianti sono usati

per alimenti diversi.

Ritenete che iniziative di informazione come quelle svolte dall'AIC con il suo progetto Alimentazione Fuori Casa siano una strategia vincente per aiutare i ristoratori e a garantire pasti sicuri per allergici e celiaci?

Un'iniziativa come la campagna informativa svolta dall'AIC non può che essere salutata con la massima approvazione, poiché varrà a dissolvere dubbi e incertezze interpretative e fornirà agli Operatori del Settore preziosi suggerimenti sulle corrette modalità di adeguamento al disposto del Regolamento Europeo. ♦