

# LA VERA TUTELA DELLA NOSTRA SALUTE LA GARANTISCONO i N.A.S.



Enza COLAGROSSO

**T** intervista al Comandante dei Nas Carabinieri di Roma, Capitano Dario Praturlon.

Nell'anno che pone sotto la lente d'ingrandimento il cibo, nelle sue specificità e nelle sue problematiche, come non sentire la voce di coloro che giornalmente lavorano per salvaguardare la nostra salute, anche attraverso un'alimentazione garantita, perché salva da ogni tipo di frode: il comando Carabinieri per la tutela della salute, meglio conosciuto come i NAS. Il Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma, opera dal 1962 e, da allora, è cresciuto tanto che oggi dispone di 1096 unità specializzate.

*"I NAS a livello europeo, e credo di non sbagliare nell'affermare anche a livello mondiale, sono uno delle poche forze di Polizia che è allo stesso tempo un organismo ispettivo e amministrativo. E' per questo che quando noi andiamo all'estero, a spiegare questa nostra funzione, ve-*

*niamo presi da tutti come un esempio da seguire".*

Ci spiega così, brevemente, le caratteristiche dei NAS, il Capitano Dario Praturlon, Comandante Nas Carabinieri di Roma al quale chiediamo ancora:

## **Qual è l'obiettivo dell'attività dei NAS?**

*La nostra azione, ha come obiettivo la tutela della salute. Quindi se interveniamo su una frode alimentare, lo facciamo esclusivamente nel caso in cui questa possa determinare un pericolo per la salute di chi consuma il prodotto. Per chiarezza le specifico meglio: a noi non interessa se un vino che esce con una determinata denominazione sia in tutto e per tutto aderente a questa, quello che valutiamo è se il prodotto finale sia, o non sia nocivo per la salute del consumatore. C'è da dire che la normativa che contrasta i fenomeni di illeciti, del settore*



*alimentare, ha subito, negli ultimi 20 anni, 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 e scelgono di sanzionarli solo con procedimenti amministrativi. E' per questo che oggi, chi commette una frode alimentare, è spesso soggetto al solo pagamento di una multa.*

## **Quali sono le frodi alimentari più diffuse?**

*Noi riscontriamo alimenti che vengono presentati alla vendita come portatori di un certo livello di qualità, qualità che in realtà possiedono in maniera molto inferiore. L'esempio forse più facile da cogliere è quello dell'olio di oliva. Spesso questo prodotto, presentato come extravergine, in realtà contiene miscele di olii che lo rendono molto difforme da quello che dovrebbe essere un olio extraver-*

gine di oliva. Altro filone di frode alimentare è quella della conservazione dei prodotti. Troviamo spessissimo alimenti mal conservati, magari accatastati in locali non idonei. E' frequente nei nostri sequestri trovare forme di formaggio rosicchiate da topi oppure prosciutti invasi da muffe che poi vengono ripuliti, riconfezionati e destinati al mercato. Questi casi però, rientrano nelle sanzioni penali, perché rappresentano un grave rischio per la salute.

**Come vengono seguite e attuate le norme per la sicurezza alimentare da chi lavora nel settore?**

La maggior parte delle contestazioni che facciamo, e parliamo di circa un 75%, sono proprio di tipo amministrativo, relative cioè alla mancata attuazione di tutta quella che è la normativa che determina l'autocontrollo. Le direttive europee hanno voluto infatti individuare nel negoziante, nel ristoratore e nell'avventore, il responsabile dell'esercizio di somministrazione, di produzione del cibo e della corretta tenuta degli alimenti. Si è così delineata la responsabilità di colui che deve garantire, con una serie di controlli periodici, la qualità

del prodotto che arriva al consumatore. Questi deve farsi carico di verificare la temperatura, l'umidità oltre all'igiene dei luoghi ove avviene lo stoccaggio, la qualità del prodotto che somministra, la pulizia dell'attrezzatura con cui viene in contatto, ecc. Deve poi mantenere un manuale di questi controlli, riempiendo delle schede periodiche con cui attesta le procedure di controllo e di sicurezza attuate. Questo è ciò che comunemente si chiama "pacchetto di igiene" frutto di una normativa di derivazione europea che deve essere applicato da tutti. E' per questo che in gran parte dei nostri controlli quello che verificiamo è se sono state previste, e quindi applicate, le procedure di autocontrollo.

**Parliamo di prodotti agricoli: marchi come "prodotto biologico" oppure "Km 0" rappresentano una garanzia per il consumatore?**

Mi lasci dire che dove esiste una legge esiste anche l'inganno. Le dico questo per chiarire che anche marchi come "prodotto biologico" oppure "Km 0" non sono esenti da frodi. Spesso ci troviamo davanti a prodotti, etichettati come biologici, ma che biologici

non sono. Certo questo non vuol dire che siano nocivi, ma sicuramente non sono stati coltivati rispettando le caratteristiche di un'agricoltura biologica. Magari hanno subito un trattamento con dei concimi o con dei prodotti fitosanitari, oppure sono stati coltivati con tecniche che non sono ammesse. Quindi presentarli come prodotti biologici, è una truffa. Stessa cosa per i prodotti a "Km 0". La normativa stabilisce che la vendita a "Km 0" prevede la produzione entro i 70 Km. Ora, 70 km sono certo pochi, ma quello che troviamo molto spesso è la documentazione falsificata proprio sulle distanze. Questo ovviamente non va per forza a discapito della qualità, ma per tutelare il consumatore sono stati creati degli organismi di certificazione privati, che sono afferenti al Ministero delle politiche agricole.

**Nella nostra regione, il Lazio, il fenomeno della truffa alimentare è diffuso? In quale maniera?**

Nel Lazio, Roma, assorbe circa l'80% della nostra attività. L'affluenza continua di turisti ci porta infatti, a tenere sotto controllo gli esercizi di somministrazione di alimenti e be-



**Sicurezza Alimentare anno 2014/Lazio/Roma**

Controlli	37.529
Non conformi	12.407
Valori Sanzioni amministrative	15.317,623
Penali	3.011
Amministrative	17.343
Arresti	11
Denunciati	1.777

**Sequestri**

Alimenti Kg/litri	10.186,270
Prodotti fitoterapici Kg/litri	113.998
Confezioni	44.778
Animali da reddito	47.724
Strutture chiuse o sequestrate	949

vande, che vanno dai Pub, ai Bar fino ai grandi ristoranti, compresi quelli più noti. Il problema che riscontriamo più frequentemente? La mancata applicazione degli autocontrolli, da parte degli esercenti. Un sistema diffuso tanto che lo troviamo almeno nel 25% dei locali che controlliamo. Va però

detto che noi non visitiamo tutti i locali della capitale, non siamo le Asl, noi agiamo in modo mirato, anche perché siamo pochi e dobbiamo farlo in modo specifico. Abbiamo un'attività informativa che ci segnala le attività che potrebbero essere in difetto, noi poi selezioniamo quelle che potrebbero presentare le situazioni più pericolose. Quindi quando parliamo di numeri, come ho fatto prima, va tenuto presente che, ad esempio il 25% citato, in realtà è poi relativo

alla piccola porzione di locali che andiamo a controllare. A Roma inoltre cerchiamo di tutelare anche prodotti che ci identificano, come la pizza, affinché vengano somministrati ai turisti, nel rispetto delle regole, mantenendone alta la qualità. Per esempio

la pizza congelata fatta passare per artigianale, preparata al momento, lede gravemente l'immagine di questo prodotto italiano.

**I NAS a luglio saranno a Expo 2015. Di cosa parleranno?**

Parleranno dei NAS, e della loro esperienza considerata da tutti un modello da emulare. Saranno i colleghi di Milano a curare l'iniziativa, organizzata su diversi moduli tematici che spiegheranno la complessa e variegata attività del Nucleo Antisofisticazioni e Sanità. Coinvolgeremo i diversi Ministeri legati alla nostra azione lavorativa, le altre forze di Polizia e le agenzie investigative per condividere un momento di confronto e dibattito destinato non solo a chi svolge azione di controllo ma anche al consumatore. Verranno per questo proposti consigli per una spesa attenta a chi deve ogni giorno confrontarsi con il mondo del cibo, appunto, il consumatore.

