



**LEGAMBIENTE
LAZIO**

Legambiente Lazio- Comunicato Stampa

Roma, 25 ottobre 2011

Italia a Tavola 2011: nel Lazio diversi casi di prodotti sequestrati e ritirati dal commercio perché fuori legge.

Legambiente: puntare su agricoltura biologica e prevedere strumenti di controllo dell'origine.

Lazio, tanto buona cucina, con prodotti di fama mondiale, ma anche ancora troppe falsificazioni e finte certificazioni di prodotti garantiti e di qualità. A dirlo è “Italia a Tavola 2011”, il rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente giunto all'ottava edizione, che quest'anno denuncia proprio il problema della contraffazione alimentare che è in espansione nel nostro paese, Lazio incluso.

Pecorino romano recante l'etichetta **D.O.P.** indebitamente esposta, **900 confezioni di colombe e torte pasquali** sequestrate in un panificio della capitale perché fatte **illegalmente apparire come produzione artigianale all'interno dell'Operazione Pasqua Sicura**, 1030 ettolitri di vino ritirati dal commercio a Cerveteri (Rm), per un valore di 300.000 euro, perché conservate in violazione delle norme sulla denominazione di **qualità**, **7 tonnellate di derrate alimentari** messe sotto sequestro in un parco divertimenti che vendeva **alimenti congelati facendoli passare per freschi**, altrettante tonnellate di **alimenti carnei ed ittici tenuti in cattivo stato di conservazione ed invasi da feci** sequestrati in un supermercato etnico di Roma all'interno dell'operazione Ethnic Food. E ancora **200 tonnellate di alimenti privi di rintracciabilità e scaduti** trovati in un supermercato della Capitale che è stato immediatamente chiuso, **9.300 litri di olio etichettato extravergine di oliva**, ma risultato all'analisi di **categoria inferiore** e persino presenza di antiparassitari nel propoli superiore di 34 volte ai limiti stabiliti dalla legge e di cui uno era stato ritirato dal commercio alla fine del 2003. **E poi ci sono le piantagioni dei kiwi contaminate nell'agro pontino romano**, scoperte nell'ambito dell'**Operazione Super Kiwi del maggio 2010** in cui i **N.A.S. di Latina** hanno eseguito 4 ordinanze di custodia cautelare nei confronti di altrettanti agricoltori ritenuti responsabili di aver costituito un'**associazione per delinquere finalizzata all'importazione illegale dalla Cina di principi attivi ed alla fabbricazione clandestina di agrofarmaci contraffatti** destinati ai trattamenti delle **piantagioni di kiwi ubicate nell'agro-pontino romano** e in altre regioni d'Italia. Le indagini hanno consentito di denunciare altri **47 agricoltori** e **sequestrare un laboratorio clandestino con tutte le rudimentali attrezzature; 9 kg di residuo di principio attivo importato dalla Cina sotto falsa denominazione; 250 etichette contraffatte; 1500 bottiglie in plastica vuote.**

Sono questi i numeri e le storie di falsi alimentari che si sono consumati nel Lazio durante il 2010 e messi in luce dal rapporto "Italia a tavola".

“Quello della sicurezza alimentare è un tema importantissimo, serve ancora maggiore

attenzione e tutela per i nostri prodotti e i nostri produttori -ha detto **Lorenzo Parlati**, presidente di Legambiente Lazio-. Nel Lazio, regione anche a vocazione agricola, è necessaria una seria tutela in campo alimentare, perché è anche su questo piano che si giocherà la sfida del futuro. I controlli all'origine dei prodotti devono essere rigorosi e puntigliosi, le forze dell'ordine già svolgono un immenso lavoro, che va aiutato con strumenti e leggi ad hoc che permettano la prevenzione del reato, come ad esempio l'etichettatura completa dei prodotti.”

A scovare le falsificazioni alimentari sono stati i controlli documentali e fisici dell'Agenzia delle Dogane, le ispezioni del Comando dei Carabinieri per la tutela della Salute (NAS), i Nuclei Antifrodi Carabinieri, i controlli lungo tutta la filiera ittica della Guardia Costiera, il Corpo Forestale dello Stato, l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi, l'attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) e dai Servizi Veterinari (S.V.), l'attività analitica svolta dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.), dai Laboratori di Sanità Pubblica (L.S.P.), dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.I.ZZ.SS.), il sistema di controlli disposti dai Posti di Ispezione Frontaliera sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, dagli UVAC (uffici veterinari per gli adempimenti comunitari) e dagli USMAF, che controllano l'importazione degli alimenti di origine non animale e materiali a contatto con alimenti.

"Il made in Italy è messo sempre più seriamente alla prova da casi complessi di adulterazione, alterazione, sofisticazione e di contraffazione dei prodotti che si muovono in un mercato globale, spesso difficile da controllare -ha detto la direttrice di Legambiente Lazio, **Cristiana Avenali**- È per questo che la differenza si può fare solo ricorrendo a pratiche agricole che siano davvero rispettose delle colture e dell'ambiente, che abbiano al centro la salute dei cittadini e dei prodotti e che puntino sulla tipicità e sul localismo degli stessi.”

Ufficio stampa Legambiente Lazio
06.85358051/77 – stampa@legambientelazio.it
www.legambientelazio.it