

# L'attività degli 007 della qualità alimentare spazia nei vari settori dell'agroindustria Nel 2013 già controllate 540 aziende

Vino prodotto in vitigni non autorizzati e venduto come Doc. Riso di qualità scadente spacciato per pregiato. Pasta prodotta con conservanti non consentiti o addirittura non dichiarati. Sono solo alcuni esempi delle truffe nel settore dei prodotti alimentari portate alla luce nel Cagliaritano. «Spesso dove mettiamo il naso noi troviamo qualcosa che non va», commenta Giovanni Goglia, dirigente del dipartimento Ispettorato centrale tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqr) con sede a Cagliari. Un nome lunghissimo, poco conosciuto. I professionisti che ci lavorano possono essere

definiti i Nas del ministero delle Politiche agricole: meno famosi del corpo militare ma sempre presenti nel tutelare i consumatori.

**I CONTROLLI.** Il 40 per cento delle verifiche e delle ispezioni sui prodotti che finiscono sulle tavole degli italiani sono svolte dagli ispettori dell'Icqr. Il restante 60% è effettuato dagli altri organismi di controllo come i Nas, la Forestale, la Capitaneria di Porto, Finanza, Istituto superiore della Sanità, Asl e Arpa. «Spesso», spiega Goglia, «veniamo interpellati per consulenza. Chi lavora nei nostri uffici è un professionista certificato: chimico, biologo, agronomo». Smascherare

frodi alimentari e permettere agli italiani di acquistare cibo e bevande in tranquillità sono le missioni del "braccio" operativo del ministero delle Politiche agricole. «Anche se il nostro primo obiettivo», spiega il dirigente, «è la prevenzione. Per questo i nostri uffici sono aperti al pubblico e a ogni dubbio o perplessità. Siamo qui per spiegare regole e normative. Vogliamo evitare di arrivare alle sanzioni o ad aprire procedimenti penali e amministrativi».

**I COMPITI.** Incaricato di prevenire e reprimere le frodi nel campo agroalimentare, garantendo la genuinità, l'identità e la quali-

tà dei prodotti, negli anni l'Ispettorato ha ricevuto nuovi compiti: il contrasto della commercializzazione irregolare dei prodotti importati, vigilare sugli organismi pubblici e privati incaricati di verificare la qualità dei prodotti (di fatto controllare chi controlla), intervenire nei settori in crisi per programmare piani di rilancio e vigilare sull'andamento anomalo dei prezzi nel mercato. «Il nostro lavoro», evidenzia il dirigente del dipartimento di Cagliari, «è a vantaggio dei consumatori ma serve anche a tutelare le imprese oneste che rispettano le regole». Per questo gli ispettori controllano i prodotti agroalimentari a ogni livello della filiera e vigilano per difendere le produzioni di qualità (Dop, Igp e Bio).

**I NUMERI.** Cagliari, così come il resto d'Italia, non è esente dalle truffe e dai raggi agroalimentari. Nel 2012 sono stati effettuati 1.455 sopralluoghi e controllate 1.311 ditte. Le tipologie di prodotti sequestrati sono state 26 per un valore commerciale che supera i cinque milioni di euro. E nei primi cinque mesi del 2013 sono già state ispezionate 547 ditte: 410 i verbali di irregolarità, 227 quelli di prelievo e 12 quelli di sequestro. Una conferma che il lavoro per gli ispettori Icqr non manca. (m. v.)



Il cartello all'ingresso della sede cagliaritano dell'ispettorato [G.U.]

