

Movimento  
Difesa  
del Cittadino

Carabinieri  
Politiche  
Agricole e Alimentari

presentano

# Decalogo natalizio per i consumatori

# 10

prodotti

consigli

# 10

## per una spesa consapevole



**Consigli ai consumatori.** I NAC suggeriscono una attenta lettura dell'etichetta, che costituisce la "carta d'identità" di qualsiasi alimento. Essa deve comunicare nel modo più trasparente possibile informazioni utili per agevolare un acquisto consapevole. In particolare:

**1**

Diffida dalle etichette con scritte minuscole e poco chiare, soprattutto sull'origine dei prodotti

**2**

Ricorda che le etichette più corrette sono quelle che garantiscono le migliori condizioni di conoscenza di un prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto

**3**

Per i prodotti alimentari esteri, ricorda che per essere commercializzati in Italia devono essere osservate le stesse regole, l'etichettatura deve essere in lingua italiana e deve essere bene individuato l'importatore e/o lo stabilimento di lavorazione nazionale

**4**

Per i prodotti senza etichetta (es. vendita ai banchi di pesce, carni, prodotti ortofrutticoli) il venditore è comunque tenuto ad esporre indicazioni obbligatorie tra cui quelle sulla provenienza

Fondamentale è il controllo della data di scadenza, delle indicazioni sulle modalità di conservazione e del termine di consumo dall'apertura del prodotto confezionato

**5**

Per orientarsi sulla genuinità dei prodotti, puoi avvalerti del sistema dei marchi di qualità previsti dall'Unione Europea (D.O.P., I.G.P., S.T.G. e Biologico). Ricorda che gli alimenti "geneticamente modificati" (detti comunemente transgenici oppure "OGM") sono riconoscibili per l'indicazione in etichetta o nell'elenco degli ingredienti

**6**

**7**

Accertati che le confezioni e gli imballaggi siano integri. In particolare, verifica che lo scatolame non presenti parti gonfie, schiacciate o ammaccate e che al momento dell'apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Affidati anche ai tuoi sensi: olfatto, gusto e tatto ti aiuteranno a scongiurare spiacevoli sorprese

**8**

Sii sempre molto cauto negli acquisti on-line e nelle vendite "porta a porta": se non ricevi notizie precise sull'identità e sui recapiti (telefono, domicilio etc.) del venditore, considera che potresti incorrere in una truffa

**9**

Non dimenticare le norme generali di igiene per la sicurezza alimentare della famiglia. Diffida dei luoghi di vendita che non appaiono salubri e sono trascurati nell'ordine e nella pulizia. Ricorda di far osservare l'obbligo di utilizzare i guanti a perdere nella manipolazione di alimenti non preconfezionati, aperti in banchi per la vendita allo stato sfuso, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti ortofrutticoli, paste alimentari, etc.)

**10**

Instaurare un rapporto di fiducia con un fornitore affidabile, soprattutto quando si acquista il prodotto all'ingrosso; scegliere aziende che, per serietà ed immagine, assicurino la qualità (in più occasioni sono state scoperte aziende fantasma, senza responsabile né sede sociale, che avevano immesso sul mercato notevolissimi quantitativi di oli extravergine sofisticati); diffidare dalle confezioni anonime prive della corretta etichettatura e tenere sempre presente il rapporto qualità - prezzo

Numero Verde Antifrodi 800.020.320. Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari confida molto nella collaborazione dei cittadini, siano essi consumatori, che produttori o commercianti. Il cittadino può contribuire in maniera determinante all'operato del Reparto, intanto nella quotidianità, prestando attenzione all'acquisto dei prodotti agroalimentari, attuando il cosiddetto "acquisto informato e consapevole", ad esempio al supermercato, leggendo con più attenzione le etichette o chiedendo precisi chiarimenti al venditore sull'origine e sulla qualità dei prodotti che si acquistano. A riguardo, può essere utile consultare il sito istituzionale del nostro Reparto ([www.Carabinieri.it/Internet/Cittadino/Consigli/Tematici/](http://www.Carabinieri.it/Internet/Cittadino/Consigli/Tematici/)), nel quale sono presenti utili consigli per meglio orientare il consumatore negli acquisti. In ogni caso, quando ci sono irregolarità o dubbi, il cittadino non ha che da rivolgersi al nostro Numero Verde 800.020.320 anche solo per ricevere un consiglio, e nei casi più urgenti al 112 o ad una delle oltre 4600 Stazioni Carabinieri.

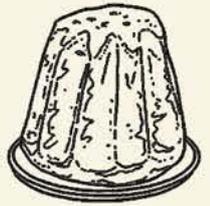
Tra poche settimane sarà Natale. E accanto alla corsa ai regali non manca la corsa al supermercato: dai Panettoni da gustare intorno a un tavolo in famiglia allo Spumante da stappare la notte di San Silvestro carrelli e borse dei cittadini si riempiono di prodotti tipici delle festività natalizie. Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari, attraverso i NAC (Nuclei Antifrodi Carabinieri) ed il Movimento Difesa del Cittadino hanno messo a punto un decalogo per i consumatori intenti ad acquistare prodotti alimentari per le festività natalizie. Non solo prelibatezze per le tavole dei cenoni, ma anche prodotti di qualità e tipici protagonisti di tanti cesti regalo. Dieci prodotti e dieci consigli per una spesa consapevole.

**Panettone e Pandori.** Nel caso di questi due prodotti tipici natalizi esiste un apposito Decreto del Ministero delle Attività Produttive e di quello delle Politiche Agricole e Forestali del 22 luglio 2005.

**Panettone:** La denominazione «Panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Gli ingredienti obbligatori sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè uova fresche) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè burro), in quantità non inferiore al 16%; uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale.



**Pandoro:** La denominazione «Pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia. Gli ingredienti obbligatori sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè uova fresche) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè burro), in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; aromi di vaniglia o vanillina; sale.



**Prodotti ittici freschi.** Ecco come riconoscere il pesce fresco: deve avere un odore marino e gradevole, un aspetto brillante e il corpo rigido e arcuato. L'elemento distintivo di un'ottima scelta riguarda l'occhio che deve essere in fuori cornea trasparente pupilla nera e non infossato nell'orbita cornea lattiginosa pupilla grigia.



Le indicazioni obbligatorie in etichetta per il pesce fresco: prezzo, denominazione commerciale della specie, metodo di produzione (pescato o allevato) e zona di cattura

(per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato).

Alcune operazioni dei Nuclei Antifrodi hanno portato in diverse circostanze al sequestro di pesce frammisto congelato, detenuto in cattivo stato di conservazione e, in parte, venduto come prodotto fresco mentre era in fase di decongelamento. Inoltre, sono stati sequestrati prodotti ittici scaduti di validità, alterati o contraffatti o privi di etichetta. L'intervento dei NAC ha portato anche al sequestro di cozze, vongole e "fasolari" destinate alla vendita con etichette recanti la data di confezionamento posticipata.

**Zampone e Cotechino.** Non sono la stessa cosa. E confonderli è facile! In entrambi i casi si tratta di miscele di carni suine aromatizzate con sale e spezie insaccate nello zampetto di maiale nel caso dello zampone e nel budello nel caso del cotechino. Occhio alla lista e all'ordine degli ingredienti! Molto importante è verificare che al primo posto ci sia la "carne di suino"... l'elenco degli ingredienti è costituito infatti dalla enumerazione di tutti i componenti del prodotto in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione. Occhio anche agli additivi. Difficile non trovare i conservanti come il nitrito di sodio (E250), ma altri additivi come il glutammato monosodico (esaltatore di sapidità segnalato con E621) si possono facilmente evitare!



**Torrone.** Originario di Cremona è uno dei prodotti più rappresentativi del Natale. Anche in questo caso è importante leggere con attenzione la lista degli ingredienti considerando la loro

elencazione in senso decrescente in base al peso: la frutta secca dovrebbe essere sempre al primo posto. Essenziale poi l'assenza di additivi e aromi, il gusto deve derivare dalla qualità delle materie prime non da esperimenti di laboratorio!

**Salmone e caviale.** Due prodotti per i quali è necessario prestare attenzione agli additivi. Nel caso del salmone, al fine di comprare un prodotto di qualità, controllare che l'affumicatura sia naturale e non mediante l'aggiunta dell'"aroma fumo". Nel caso del caviale invece è necessario guardare alla presenza di coloranti come additivi.

Spesso si tratta di uova non di caviale ma colorate appositamente per confondere il consumatore che senza leggere attentamente la lista degli ingredienti compra un prodotto per un altro. Ricordiamo che tutti gli additivi sono indicati con una E seguita da un codice alfanumerico.

In questo settore recenti interventi dei militari dei Nuclei Antifrodi Carabinieri hanno portato al sequestro di prodotti recanti sul cartellino denominazioni di vendita non previste e/o non conformi alla normativa nonché prodotti di gastronomia a base di pesce sprovvisti dell'elenco ingredienti.

**Spumante e Champagne.** La differenza prima di tutto! La denominazione "Champagne" può essere attribuita solo ai vini delle aree francesi indicati in una legge ad hoc e provenienti da tre vitigni; il Pinot nero, lo Chardonnay ed il Pinot Meunier. Il metodo di produzione è lo "Champenoise", o "Classico" che prevede una doppia fermentazione in bottiglia per una durata di oltre due anni.



Lo Spumante invece è tutto italiano e può essere prodotto con il già citato metodo "Classico" o con il metodo "Charmat".

Per quanto riguarda l'etichetta è obbligatorio indicare le seguenti informazioni: la denominazione, la tipologia, la ragione sociale, il luogo di imbottigliamento, il nome della nazione, il contenuto minimo, la lettera "e", la gradazione alcolica, il tenore zuccherino residuo. E' facoltativo invece indicare la descrizione del vino, gli abbinamenti e la temperatura di servizio.

**Dop e Igt.** Al fine di proteggere e promuovere i prodotti alimentari tipici l'Unione Europea ha creato il sistema delle denominazioni:



#### **DOP. Denominazione di origine protetta**

La produzione delle materie prime e la loro trasformazione fino al prodotto finito devono essere effettuate nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome;



#### **IGP. Indicazione Geografica Protetta**

Il prodotto deve essere originario della regione geografica di cui porta il nome. Contrariamente a quanto previsto per la DOP, è sufficiente che solo una delle fasi di produzione sia stata effettuata nella zona delimitata;



#### **STG. Specialità Tradizionale Garantita**

Identifica un prodotto agroalimentare di tradizionale metodo di produzione o composizione, non attestandone l'origine del prodotto;

**Vini.** Protagonisti immancabili delle tavole imbandite a festa, i vini da tavola o a marchio, sono prodotti da scegliere non solo in base alla etichetta ma in relazione al gusto, alla sperimentazione, al territorio, alla tradizione e alla conoscenza del produttore. In linea generale le informazioni obbligatorie dell'etichetta sono Nome del prodotto seguito dalle eventuali denominazioni, il titolo alcolometrico volumico, l'origine, i riferimenti all'imbottigliatore, il tenore zuccherino (solo per gli spumanti), l'indicazione relativa alla presenza di allergeni, il lotto e la quantità. Ricordiamo inoltre la classificazione tra vini senza denominazione di origine e vini a denominazione di origine che vantano uno specifico legame con il territorio geografico e che dovranno essere identificati come DOP (ex DOC e DOCG) e IGP (ex IGT).



**Bio.** Anche i prodotti biologici sono spesso protagonisti di cesti natalizi o di regali sotto l'Albero. Attenzione, quindi, a comprare prodotti certificati! La cd "Euro-leaf" (figura) è il logo europeo che

**si deve apporre ai prodotti chiusi confezionati ed etichettati, con una percentuale prodotta di origine agricola bio di almeno il 95%. Accanto al logo troverete anche le indicazioni relative la nazione, il tipo di metodo di produzione, il codice dell'operatore, il codice dell'organismo di controllo preceduto dalla dicitura: "Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F.". Non mancano le truffe, purtroppo, anche in questo caso.**

**Frutta secca.** Noci, nocciole, arachidi, noci brasiliane. Banane, albicocche, ananas e altri frutti essiccati. Non mancano sugli scaffali di negozi e supermercati confezioni decorate da frutta secca, venduta anche sfusa. Controllare sempre che le confezioni siano integre soprattutto se si tratta di prodotti già sgusciati, che potrebbero essere più facilmente contaminati da patogeni. Nel caso della frutta essiccata controllare la presenza di additivi quali coloranti. Non mancano infatti le confezioni con la dicitura "Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini": si tratta di una indicazione obbligatoria per i prodotti contenenti alcuni tipi di coloranti.

**Olio.** Al fine di poter scegliere un buon olio extra vergine di oliva i NAC consigliano di leggere con attenzione l'etichetta, che, oltre alle normali indicazioni previste per legge, deve indicare la provenienza dell'olio, se da olive italiane o frutto di miscela di oli provenienti da diversi paesi, mediterranei e non. In particolare la miscela è un insieme di più oli d'oliva (sia extra vergini che vergini), per i quali la normativa comunitaria (Reg. Ce n. 182/2009) ha stabilito le seguenti dizioni in etichetta: "Miscela di oli di oliva comunitari" (quando si tratta di olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da Paesi dell'Ue, generalmente Spagna, Grecia e Portogallo); "Miscela di oli di oliva non comunitari" (nel caso di un olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da Paesi extracomunitari, quali Tunisia, Marocco o Siria) oppure "Miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari (nel caso di un olio ottenuto dalla miscela di oli provenienti da Paesi comunitari e extracomunitari). Da ciò si evince che è consentito utilizzare la dicitura "prodotto in Italia" solo se le olive sono prodotte al 100% in Italia e molite in un frantoio localizzati su territorio nazionale. Un'etichetta completa dovrebbe inoltre contenere indicazioni sulla quantità di acido oleico, di polifenoli, di vitamina E e provitamina A.

I NAC operano anche a tutela di questo prezioso settore produttivo. Di recente, i NAC hanno proceduto ad un sequestro di 1.871 Prosciutti per complessivi 22.452 kg, dichiarati falsamente in etichetta come provenienti da agricoltura biologica, per un valore commerciale di 523.580,64 euro circa. Rilevante è inoltre l'operazione "Falso DOP/Biologico" che ha permesso di sequestrare oltre 1.950.000 Kg di pomodori pelati falsamente indicati come prodotti D.O.P. o biologici.



L'attenzione dei NAC, a riguardo, è sempre alta. Notevole risalto ha avuto l'operazione "Olio Deodorato", una recente operazione dei Nuclei Antifrodi Carabinieri che ha portato per la prima volta in Italia al sequestro di oltre 9.000 litri di "olio deodorato" proveniente da altri paesi comunitari che, venduto come olio extravergine di oliva, è risultato "olio deodorato" dalle successive analisi sugli alchilesteri. Tale attività è stata resa possibile grazie ad un'attenta verifica dei flussi d'importazione e al nuovo metodo di analisi sugli "alchilesteri" previsto dal Regolamento Comunitario n. 61/2011 che ha stabilito un livello massimo di alchilesteri pari a 75 mg/kg, superato il quale l'olio non può più essere commercializzato come extravergine di oliva.

Il vero "olio extravergine d'oliva" è quello che, sottoposto alla sola lavorazione del processo meccanico conserva indenne il suo caratteristico sapore fruttoso, senza tassi di acidità e di muffe, e che pertanto è indice della genuina preservazione degli importanti valori nutrizionali legati all'acido oleico, ai polifenoli e alla vitamina E e provitamina A.

E' indiscusso che le cultivar nazionali sono quelle che nel mondo presentano la maggiore qualità del prodotto.