

# Quality

MAGAZINE

**COVER STORY**  
**Chef Siro.**  
**Un team affiatato**  
**sui tetti di Milano**

**IN TAVOLA**

Salame. Un prodotto italiano che vale 8 miliardi di euro

**IN DISPENSA**

Frodi alimentari: NAS e Polizia Annonaria insieme per la tutela del consumatore

**PRIMO PIANO**

Un buon caffè non è più un optional

**IN PROFONDITÀ**

Chiusure domenicali dei centri commerciali. Fatturati a rischio per il nostro settore

# OPERAZIONE NAS

## La tutela della salute nasce dall'onestà

*La voce di coloro che giornalmente lavorano per salvaguardare la nostra salute, anche attraverso un'alimentazione garantita, perché salva da ogni tipo di frode, si fa sentire*

DI RICCARDO SADA

“**O**perazione N.A.S.” è un programma televisivo prodotto da Hangar per Discovery Italia. Trasmessa su NOVE e dedicata alle operazioni del Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, questa serie televisiva ci dà lo

spunto giusto per approfondire il tema sul cibo nelle sue specificità e nelle sue problematiche. Dopo aver ascoltato le parole del Comandante dei N.A.S. di Roma, il Capitano Dario Praturlon, si evince che la normativa che contrasta i fenomeni di illeciti del settore alimen-

tare, negli ultimi 20 anni ha subito 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 scegliendo di sanzionarli solo con



## Chi sono i N.A.S.

Il Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma opera dal 1962 e da allora è cresciuto tanto che oggi dispone di 1.096 unità specializzate. A livello europeo, è una delle poche forze di Polizia che è allo stesso tempo un organismo ispettivo e amministrativo. L'obiettivo dell'attività è la tutela della salute.

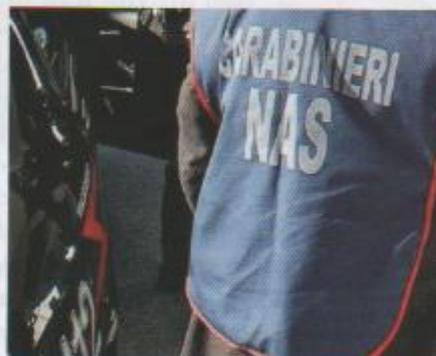
procedimenti amministrativi. È per questo che oggi, chi commette una frode alimentare, è spesso soggetto al solo pagamento di una multa.

I N.A.S. coinvolgono diversi Ministeri legati alla propria azione lavorativa, come altre forze di Polizia, in modo particolare locale, e le agenzie investigative per condividere e massimizzare il proprio lavoro.

Vice Ispettore di Polizia Municipale presso il Comune di Monte Urano (Fermo), Piero Nuciari da 37 anni si occupa prevalentemente di controlli commerciali e igienico-annonari. Questo lavoro gli ha consentito di scrivere diversi libri in materia commerciale e non, pubblicati sia a livello locale che nazionale.

**Probabilmente le persone non sono a conoscenza dell'esistenza di un Nucleo Antisofisticazioni presso le Polizie Locali. Ci può spiegare come e quando opera?**

La Polizia Annonaria nelle grandi città ha una storia antica che risale addirittura ai tempi dei romani. All'epoca, i viveri (vino, olio, olive, miele e similari, a esclusione del grano) venivano trasportati con le anfore e non tutti sapevano che era la forma dell'anfora a identificarne il contenuto. Le anfore con le qua-



## La Polizia Annonaria

La Polizia Annonaria comunale ha competenza solo all'interno del territorio del comune di appartenenza, mentre i NAS espletano i loro controlli in campo nazionale.

li si trasportava l'olio, ad esempio, erano le antesignane della bolla di spedizione. Sul collo di tali anfore era infatti indicato il peso della stessa, il nome dell'esportatore, il peso dell'olio contenuto, il nome del podere produttore e del proprietario. La truffa più comune era quella di vendere alimenti contenuti in anfore dal piede pieno. Questa truffa rag-



Piero Nuciari, Polizia Annonaria

## Un esempio da non seguire

I bar/ristoranti che tengono i **prodotti di pasticceria** senza le teche di protezione o le paste farcite con crema pasticcera a temperatura ambiente, espongono i propri clienti a potenziali malattie, alcune delle quali, addirittura, procurano insufficienza renale (infezioni da enterotossina stafilococcica, Escherichia Coli O157, etc). L'obiettivo dell'attività è la tutela della salute.



giunse proporzioni talmente grandi che i governanti romani furono costretti a creare una corporazione, i 'mensores', una sorta di polizia annonaria che misurava il quantitativo delle anfore poste in vendita nei mercati rionali, versando il loro contenuto in anfore campione in loro possesso. In pratica tutelavano i consumatori facendo 'polizia metrica', una delle funzioni oggi svolte dalla polizia annonaria comunale e dall'Ispettore metrico della Camera di Commercio. È da dire che

in genere sono i grandi comuni ad avere settori di polizia annonaria con agenti specializzati nei controlli commerciali e igienico annonari. Nei piccoli comuni al massimo vengono espletati controlli di polizia commerciale, decisamente molto più semplici di quelli annonari.

### In cosa consiste il controllo annonario?

Il controllo annonario è un'attività piuttosto complessa perché chi lo effettua deve conoscere le normative

europee, nazionali e locali relative al settore che sta controllando. Occorre conoscere le normative commerciali (europee, nazionali e locali), le normative metriche, veterinarie, alimentari, igieniche, le tecniche di produzione degli alimenti (come funziona una macelleria, un alimentari, un panificio, una gelateria, le pescherie, etc e le principali truffe), l'Haccp, il Testo Unico di Pubblica Sicurezza... e altro ancora.

### Quale è il caso comune e frequente che riscontrate durante i vostri interventi? E quali sono le frodi alimentari più diffuse?

Negli anni ho avuto diversi casi di pescivendoli ambulanti che vendevano pesce scongelato spacciandolo per fresco. Per riconoscere questa frode in commercio, esiste una tecnica che era presente nei libri di veterinaria di circa 35-40 anni fa e che ora è scomparsa: la tecnica del cristallino. È una tecnica che ha una percentuale di successo del 100%. In pratica, si chiede al pescivendolo di sezionare un occhio del pesce sospetto ed estrarre il cristallino. Lo si guarda poi contro luce. Se è completamente trasparente il pe-



## Il caso Cannavacciuolo Frode in commercio

Nel mirino dei N.A.S. lo scorso anno è finito anche Il Bistrot di Torino che porta il nome dello chef Antonino Cannavacciuolo. Il locale del noto chef stellato è stato sanzionato per diverse irregolarità: sui menù mancava l'indicazione degli alimenti congelati e le materie prime consegnate in cucina non erano tracciate. Una multa di 1.500 euro, una denuncia a piede libero per la moglie, Cinzia Primatesta, e una per il direttore della sala Giuseppe Savoia.

A prendere le parti dello chef è arrivata Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). "Mettere alla pubblica berlina un professionista per un supposto asterisco mancante è davvero un po' troppo; farlo nel periodo natalizio appare anche strumentale - ha detto il vicepresidente Giancarlo Deidda - I controlli e le sanzioni ai ristoratori che frodano o scorretti sono sacrosante. Ma quella di Cannavacciuolo non è una scorrettezza bensì solo un equivoco formale. Bisogna evitare di trasformare un corretto sistema di norme in una gabbia rigidissima".

sce è fresco, se è opaco è di 2-3 giorni, se è scuro è pesce che è stato scongelato. Una volta accertato questo, in genere chiamiamo il servizio veterinario che effettua le procedure di prelievo di campioni standard, previste dalla legge, che nel mio caso hanno sempre confermato quanto appurato con la tecnica appena descritta. Altra frode è quella della bilancia non in bolla: si può falsare la pesata del 15% facendo guadagnare al commerciante cifre annuali consistenti. Per fare un esempio, un alimentarista che vende

affettati senza fissare la tara o con la bilancia fuori bolla, calcolando una media di 100 clienti giornalieri, può guadagnare 7-8000 euro l'anno senza vendere nulla. Un pasticciere addirittura di più.

### Come tutelare in modo accurato il consumatore?

Nel mio comune espletiamo controlli periodici a cadenza mensile in ogni attività commerciale. Il commerciante in questo modo è costretto a rispettare le regole. Il controllo non è fine a se stesso ma, spesso, il



commerciante viene informato sulle nuove leggi entrate in vigore che lo riguardano. In pratica ha un aggiornamento professionale a costo zero e, nello stesso tempo, lo stimolo a fare sempre le cose in regola.

### Cercate di tutelare anche prodotti che identificano il lavoro del nostro Paese? In sintesi, cosa le deve gravemente l'immagine di un preciso prodotto italiano?

Due o tre anni fa abbiamo avuto a che fare con il pane e la pizza al carbone vegetale. Questa moda alimentare malsana stava prendendo piede anche nei punti vendita horeca. Devo dire che l'ho stroncata subito comunicando ai commercianti l'ammontare delle sanzioni a cui sarebbero andati incontro. Il problema del carbone vegetale utilizzato nella panificazione è un problema serio che mette letteralmente a repentaglio la salute dei consumatori. Per sua natura, il carbone vegetale viene utilizzato in medicina per gli avvelenamen-





**IL CORSO ONLINE**

Attualmente in via di aggiornamento, il corso online di Piero Nuciari consente di portare lo studente, "completamente digiuno della materia, da un livello zero a uno avanzato". Sono circa 10 ore di lezione dove Nuciari insegna una conoscenza acquisita in 39 anni di servizio.

**Siti internet utili**

- [www.pieronuciari.it](http://www.pieronuciari.it)
- [www.carabinieri.it/cittadino/tutela/salute/](http://www.carabinieri.it/cittadino/tutela/salute/)
- [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

ti, perché nasconde all'organismo le sostanze tossiche ingerite. Una persona che mangia pane o pizza al carbone vegetale, che magari usa farmaci salvavita, rischia che questi ultimi non facciano più effetto nel suo organismo a causa, appunto, del carbone vegetale ingerito. È un pericolo reale che tutti ignorano. Per non dire poi della provenienza del carbone vegetale. In Italia esiste una sola fabbrica che non riesce a coprire il fabbisogno delle nostre industrie farmaceutiche. In internet è possibile trovare grossisti cinesi che dichiarano candidamente che il loro prodotto proviene da idrocarburi. Al lettore il compito di trarre le conclusioni.

**LIBRI PER FARE CHIAREZZA**

Piero Nuciari ha scritto sette libri sull'argomento per fare in modo che tutte le informazioni che conosce non cadano nel dimenticatoio. E che precisa: "Se un Comune volesse iniziare ora ad effettuare i controlliannonari, senza qualcuno in grado di preparare gli Agenti e un testo di riferimento, avrebbe la vita alquanto difficile perché certe informazioni da anni non sono più disponibili in internet". Tra i suoi libri, l'unico in Italia che tratta la materia in maniera esaustiva è "Tutti i controlli negli esercizi commerciali".

**Il decalogo**

- Attenzione alle etichette dei prodotti: data di scadenza, modalità di conservazione e ingredienti, devono essere riportati in ordine decrescente di presenza all'interno del prodotto.
- Verifica gli additivi: sono indicati con il nome specifico e la sigla europea "E" seguita da un numero, esempio, "E471" e devono essere autorizzati dall'Unione Europea, nelle dosi prescritte.
- Se gli alimenti sono prodotti all'estero: nell'etichetta tutte le indicazioni devono essere scritte anche in italiano.
- Attenzione alle confezioni: devono essere integre, senza parti gonfie, ammaccate, e all'apertura non devono fuoriuscire bollicine o gas particolari.
- Acquistare per ultimi i prodotti refrigerati, surgelati o congelati, inserendoli subito nelle borse termiche. Per questi ultimi verifica che siano esposti negli appositi frigoriferi a temperature non superiori a -18°.
- Attenzione agli alimenti OGM: l'indicazione deve essere presente sull'etichetta o nell'elenco degli ingredienti.
- Gli alimenti deperibili cotti. Quelli da consumare caldi (pasti pronti, snack e polli) devono essere conservati a una temperatura compresa tra i 60° e i 65°. Gli alimenti da consumarsi freddi (arrostiti, paste alimentari fresche con ripieno e similari, devono essere conservati a temperature non superiori ai 10°).
- I gelati artigianali devono essere serviti con palette distinte per ogni gusto, nel massimo rispetto dell'igiene delle attrezzature e del personale.
- Manipolare gli alimenti non preconfezionati indossando guanti, per non rischiare contaminazioni batteriche.
- La salute del cliente dipende anche dalla scelta e la preservazione degli alimenti.

