

## Agosto tempo di sagre, lo Sportello dei Diritti lancia l'Sos sugli alimenti: "Maggiori controlli"

di **Redazione**

05 Agosto 2012 - 16:05



Agosto è arrivato e con esso una vera e propria esplosione di sagre e feste paesane su tutto il territorio nazionale, da Nord a Sud nel Paese. Solo in questo fine settimana sono innumerevoli quelle in corso a Genova e in tutta la Provincia, ma secondo lo Sportello dei Diritti non è tutto oro quello che luccica, visto che questi eventi non sono immuni da problemi connessi con la sicurezza dei consumatori, sia di natura per così dire salutistica che per il rischio cogente di frodi alimentari.

“Le cronache estive rimandano a notizie di segno opposto con epiloghi che appaiono sui giornali tra lamentele e finanche a intossicazioni di massa varie perché troppo spesso gli organizzatori di sagre e feste contadini non solo non utilizzano prodotti locali o tipici o adottano alimenti di scarsa qualità, ma non seguono alla lettera le normative igienico sanitarie che in queste occasioni dovrebbero invece costituire il ‘vangelo’ per chi offre del cibo in quantità elevate e solo per un paio, massimo tre giorni per la durata delle manifestazioni”, dichiara Giovanni D’agata, fondatore dello sportello.

Gli esempi sono molteplici: dalla vendita di alimenti provenienti dai normali circuiti commerciali spacciati per prodotti locali provenienti dal “contadino” sino alla più

pericolosa messa in commercio di alimenti scaduti o in cattivo stato di conservazione.

Dato che non è semplice individuare quali siano le sagre che offrono alimenti corrispondenti a quelli reclamizzati e date le masse di cittadini che si spostano per le ferie estive anche per degustare i prodotti tradizionali, a Giovanni D'Agata fondatore dello "Sportello dei Diritti", che offrire alcuni consigli utili per non essere frodati e per non avere spiacevoli sorprese di natura gastrointestinale, oltreché invitare le autorità di vigilanza alimentare a partire dalle ASL sino ai Nas dei Carabinieri ad effettuare controlli a tappeto su ogni manifestazione enogastronomica del territorio nazionale.

Come per tutti gli acquisti alimentari occorre pertanto tener presente alcuni indicatori al fine di evitare di acquistare alimenti di scarsa qualità o, nei casi peggiori, addirittura potenzialmente pericolosi per la salute.

Alcuni imprenditori che effettuano la vendita diretta non sono tenuti, in relazione al regime fiscale a cui sono sottoposti, al rilascio dello scontrino fiscale, documento fondamentale per dimostrare l'avvenuto acquisto di un prodotto e risalire alla ragione sociale del venditore.

Nell'avvicinarsi ad un banco di vendita è quindi importante accertarsi della presenza di indicazioni inerenti il venditore: l'esposizione di cartelli riportanti la denominazione d'impresa e la sede legale sono elementi di base che garantiscono al cittadino di sapere da chi acquista.

In alcuni casi i venditori per pubblicizzare il proprio nome mettono a disposizione biglietti da visita che, nel caso di acquisto di prodotti sfusi che non riportano l'etichettatura e in assenza di scontrino fiscale, può essere utile prendere per disporre di un riferimento per eventuali reclami.

Altrettanto importante è valutare le modalità di esposizione degli alimenti: la mancata protezione dalla luce solare diretta e dagli insetti o la presenza di salumi o formaggi conservati fuori da banchi frigoriferi ed esposti a temperature che nel periodo estivo possono superare i 30 gradi sono da evitare per le possibili alterazioni legate alla denaturazione di alcune sostanze contenute nell'alimento stesso ed allo sviluppo della flora microbica.

Sussiste anche per la vendita su aree mercatali l'obbligo di presenza dell'etichettatura: anche per la vendita diretta dal produttore devono essere fornite le indicazioni previste dal D.lgs. n. 109/1992. Prima di acquistare occorrerebbe pertanto verificare la presenza su di un etichetta, su un cartello o su un registro a disposizione del cliente, almeno: la denominazione di vendita (di che prodotto si tratta); l'elenco degli ingredienti e se si tratta di prodotti deperibili (es. salumi freschi) le modalità di conservazione.

Se non si rispettano almeno questi requisiti, è utile segnalare all'autorità di vigilanza gli abusi che possono comportare la sospensione immediata della vendita dei prodotti oltreché sanzioni salatissime.