Controlli sicurezza alimentare, sanzioni per 120 mila euro a Reggio Calabria

Data: 5 ottobre 2013 | Autore: Elisa Signoretti



REGGIO CALABRIA, 10 MAGIO 2013– Sono state effettuate, nelle ultime , circa 100 controlli su tutta la filiera agroalimentare dal personale del Nucleo Agroalimentare del Comando Provinciale di Reggio Calabria, insieme ai comandi stazione forestali dipendenti, presenti in tutta la provincia. Da tali controlli sono scaturite sanzioni amministrative per circa 120.000 euro.

È stato reso noto che questi controlli sono stati finalizzati alla prevenzione e repressione dei crimini agroalimentari, al rispetto della rintracciabilita' obbligatoria dei prodotti e delle normative che tutelano i prodotti alimentari a denominazione protetta.

Partendo dai punti vendita finali dei prodotti si è proceduto a ritroso, fino a risalire al distributore ed all'azienda agroalimentare produttrice. Vari sono i prodotti alimentari controllati, tra cui l'olio, il vino, le carni ed i prodotti lattiero caseari, ortofrutticoli e le conserve alimentari.

Grande attenzione e' stata, inoltre, rivolta ai prodotti da forno e di pasticceria. Come scopo del controllo vi è sempre stata la verifica della rintracciabilita' obbligatoria degli alimenti ai sensi del Regolamento CE 178/2002, che consente di verificare la reale origine dei prodotti alimentari posti in vendita.

La fase successiva alla rintracciabilita' obbligatoria del prodotto preso in esame, è stata quella sulle modalita' di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Queste, in molti dei controlli effettuati, sono risultate carenti o non veritiere non fornendo al consumatore finale delle indicazioni

obbligatorie per legge volte a tutelare l'acquirente.

Un sanzioni importante ha colpito le aziende che vendevano prodotti alimentari con imitazione od evocazione di una denominazione protetta. Infatti sfruttando un prodotto a qualita' certificata come i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), S.T.G. (specialita' tradizionale garantita), che richiedono inoltre costi di produzione piu' alti per il rispetto di severi "Disciplinari di produzione" i quali garantiscono un’alta qualita' dell'alimento, vengono spesso proposti dei prodotti qualitativamente inferiori. Tali portando il marchio di qualità vengono, dunque, venduti al consumatore a prezzi maggiori rispetto al reale valore commerciale. Altro aspetto oggetto dei controlli e' stato quello della tutela dei prodotti alimentari italiani.

(Foto di repertorio) [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/controlli-sicurezza-alimentare-sanzioni-per-120-mila-euro-a-reggio-calabria/42023