



**AGENZIA
ADM**

L'AGENZIA DELLE ACCISE, DOGANE E MONOPOLI

DT III – VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA

COMUNICATO STAMPA

VENEZIA: IL GUSTO DELL'INCONTRO. LE POLITICHE DI CONTROLLO E CONTRASTO AL BUSINESS DEL FALSO ALIMENTARE

Venezia, 7 ottobre 2022 – Nell'ambito della Settimana Anticontraffazione 2022, inserito tra gli eventi collaterali della mostra “*GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050*” visitabile presso il museo M9- Museo del '900, si è tenuto ieri un talk aperto al pubblico sulle attività di contrasto poste in essere dall'Agenzia delle Accise, Dogane e Monopoli (ADM) all'importazione e alla sofisticazione di prodotti alimentari.

La tematica, particolarmente sentita, ha visto l'attenta partecipazione della platea che ha potuto approfondire, grazie all'intervento del responsabile della sezione Antifrode della Direzione Territoriale Veneto e Friuli Venezia Giulia, dott. Antonio Cantiani, i pericoli derivanti dal mercato del falso alimentare: un business in continua crescita che danneggia milioni di prodotti di eccellenza del Made in Italy, con grave pregiudizio non solo dell'economia, ma anche della salute pubblica. Durante l'intervento è stato spiegato come i prodotti contraffatti in generale, e in particolare quelli alimentari, oltre a non essere sicuri e spesso dannosi, presentano rischi anche di natura tributaria: violazioni che non di rado derivano da legami con la criminalità organizzata.

ADM svolge la funzione di tutelare i cittadini, le imprese e il tessuto economico da questi fenomeni criminali e fraudolenti. Un'attenzione sempre maggiore rivolta alla salute e alla sicurezza delle persone che si avvale non solo delle avanzate tecniche di intelligence messe in atto dall'Antifrode, ma anche di una rete accreditata di 15 Laboratori Chimici che, grazie a strumentazioni all'avanguardia e alle alte professionalità impiegate, conducono accurati controlli sugli alimenti che ogni giorno portiamo in tavola. Per illustrare il fondamentale lavoro dei Laboratori chimici, è intervenuta la dott.ssa Anna Panzeri, responsabile sezione Laboratori Chimici della Direzione Territoriale Veneto e Friuli Venezia Giulia, che ha spiegato come i Laboratori Chimici di Verona e Trieste siano specializzati in analisi su bevande spiritose, grani, spezie, caffè e olio di oliva. Per quest'ultimo, è costituito da oltre quindici anni, presso il Laboratorio Chimico di Verona, un comitato di assaggio accreditato COI e Mipaf che effettua il panel secondo il metodo ufficiale indicato nell'allegato XII del Regolamento (CEE) N.2568/91.

Al termine dell'incontro, particolarmente gradita è stata la possibilità offerta ai partecipanti di sperimentare in prima persona, accompagnati dai chimici ADM, un assaggio guidato per la valutazione organolettica (Panel Test) sugli oli d'oliva vergini.

