

ACQUISTO SICURO DI ALIMENTI NEL CORSO DI SAGRE, FIERE E MERCATI

La progressiva riduzione della quota di spesa delle famiglie dedicata all'alimentazione che si è consolidata negli ultimi anni, spinge i consumatori ad una maggiore attenzione al prezzo degli alimenti da acquistare.

In tale contesto confermano il loro ruolo, quali punti di riferimento per i cittadini, i mercati ambulanti a cui sempre più si affiancano nuove modalità di acquisto diretto dal produttore, presso l'azienda agricola o sui banchi dei mercatini, delle sagre e delle fiere che ormai vengono proposte in gran parte dei comuni italiani.

La possibilità di acquistare direttamente dal produttore, evitando passaggi commerciali intermedi, consente generalmente al consumatore di spuntare, a parità di qualità, un prezzo inferiore ed allo stesso tempo ottenere un maggior guadagno per il produttore. Si determina inoltre una filiera corta che è in grado di garantire, a fronte di un minor tempo di trasporto, maggiore freschezza dei prodotti, un minor impatto ambientale ed un legame con il territorio.

L'acquisto di prodotti alimentari sulle **bancarelle può però anche esporre a rischi legati alle maggiori difficoltà per garantire, soprattutto nel periodo estivo, una corretta temperatura di conservazione degli alimenti deperibili e talvolta esporre anche alla carenza di informazioni per il consumatore legate ad una etichettatura incompleta o assente.** Si ripetono purtroppo ogni estate le notizie di riscontri di alimenti, destinati alla vendita ambulante, trasportati e depositati in condizioni non idonee ed è recente esperienza del servizio di Ispezione degli alimenti di origine animale della ASLTO5 di Chieri l'impossibilità di individuare il responsabile della messa in commercio di salumi con odore di cloro (probabilmente trattati per eliminare alterazioni legate alla conservazione oltre i termini previsti) acquistati, privi di etichettatura e senza scontrino ad un prezzo particolarmente conveniente, nel corso di una fiera cittadina, da un cliente che poi ha presentato esposto.



Queste situazioni, **legate nella maggior parte dei casi ad esercenti abusivi o a finti produttori che si infiltrano tra i venditori onesti,** che rappresentano la gran parte dei presenti, possono essere favorite, in particolare per i mercatini che si svolgono in giorni di festa, dalla minor probabilità di essere sottoposti ai controlli svolti dalle ASL e da altri organi competenti.

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°C 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
- se si tratta di prodotti deperibili (es. salumi freschi) le modalità di conservazione.

Diffidare ed evitare anche l'acquisto di mozzarelle sfuse: la vendita di questo tipo di formaggio dovrebbe avvenire sempre in confezioni riportanti l'etichettatura predisposte al momento della produzione e non possono essere vendute sfuse se non negli spacci annessi ai caseifici.