

DIRITTI & CONSUMI

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

MENSILE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

DIRETTORE RESPONSABILE ANTONIO LONGO REDAZIONE D. NATASHA TURANO, SILVIA BIASOTTO, ELENA FRANCI, MARCO DAL POZ, LUNA PINI PROGETTO GRAFICO MARCO LOVISATTI SEDE E REDAZIONE VIA QUINTINO SELLA 41, 00187 ROMA TEL. 06 4881891 EMAIL DIRITTECONSUMI@MDC.IT STAMPA SOCIETÀ TIPOGRAFICA ITALIA A.R.L. FINITO DI STAMPARE IL 28/12/2013

L'EDITORIALE

di ANTONIO LONGO - PRESIDENTE MDC

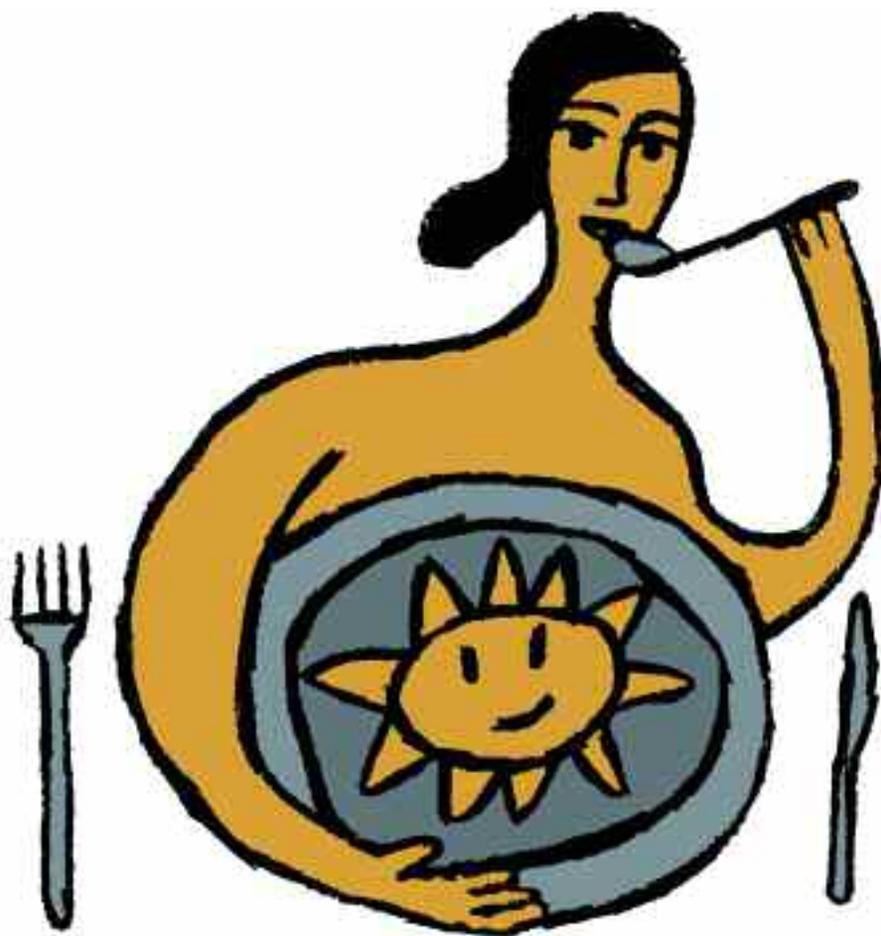
Con lo scandalo della mucca pazza la sicurezza alimentare è entrata prepotentemente nell'immaginario collettivo, nelle nostre case, nelle emergenze dei telegiornali e in tutta la comunicazione; alla fine anche sulle nostre tavole. Una comunicazione spesso confusa, non completa e a volte inutilmente allarmante, ci indusse a una riflessione: la necessità di un lavoro sistematico di raccolta e analisi dei controlli lungo la filiera agroalimentare.

L'idea nacque all'interno di un progetto che come MDC proponemmo a Legambiente, utilizzando risorse messe a disposizione dal Ministero dell'industria. Li titolammo "Salute&Gusto" e prevedeva la realizzazione di 12 sportelli informativi dislocati in altrettante città. Gli esperti delle due associazioni rispondevano a domande dei consumatori riguardo alla qualità e all'origine dei cibi che arrivano sulle tavole, negli ospedali e nelle mense scolastiche, orientavano sull'educazione alimentare, raccoglievano segnalazioni di disfunzioni nella catena produttiva e commerciale.

Il 14 luglio 2004 pubblicammo così il nostro primo Rapporto "Truffe a Tavola". Negli anni successivi abbiamo riflettuto su come i dati raccolti ed analizzati potessero essere letti sotto un duplice punto di vista. Le migliaia di tonnellate di prodotti scaduti, adulterati, sofisticati, e falsi sequestrate sono infatti sia la testimonianza di un preoccupante business delle truffe alimentari ma anche dell'impegno puntuale ed esperto degli istituti preposti al controllo che evitano che quei prodotti giungano sulle nostre tavole: quindi abbiamo cambiato il titolo in "Italia a tavola". Senza dimenticare il lavoro onesto di agricoltori, produttori e trasformatori che abbiamo voluto segnalare con il Premio Italia a Tavola indirizzato a casi di eccellenza nel panorama agroalimentare.

Negli anni il rapporto non solo ha cambiato nome e quindi contenuti e valenza ma si è anche arricchito del contributo degli istituti

ITALIA A TAVOLA 2013: MADE IN ITALY E CONTRAFFAZIONE



PAG. 4

preposti al controllo. L'edizione del 2004 vedeva la collaborazione solo del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas) e dell' 'Ispettorato Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Oggi possiamo ringraziare il contributo di molti altri attori del sistema dei controlli: Agenzia delle Dogane, Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC), Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, e i vari uffici periferici come le Asl del Ministero della Salute.

A loro va il nostro più sentito ringraziamento. Innanzitutto come consumatori li ringraziamo per il lavoro eccellente che svolgono a tutela della nostra salute e della qualità dei prodotti. In secondo luogo ricordiamo come la loro collaborazione è stata per MDC e Legambiente, come per tutti i fruitori del rapporto, per comprendere un fenomeno grave e importante come le frodi alimentari.

ITALIA A TAVOLA NEL 2012 OLTRE 500MILA CONTROLLI PER SEQUESTRO DA MEZZO MILIARDO DI EURO

di SILVIA BIASOTTO

Da ormai dieci anni **Movimento Difesa del Cittadino** e **Legambiente** forniscono uno spaccato della situazione nazionale sul tema della sicurezza alimentare, raccogliendo ed elaborando i risultati delle attività di controllo che sono svolte dagli organi predisposti alla tutela della qualità agroalimentare e della salute dei cittadini. **Certificazione, tracciabilità, qualità, garanzie igienico- sanitarie.** Sono queste le basi per un agroalimentare di qualità ed elementi di garanzia per le tante aziende agricole che ogni giorno lavorano per uscire dalla crisi, investendo in innovazione e ricerca e ritagliandosi un posto sempre più ampio nel settore della green economy.

Eppure le dimensioni degli attacchi al Made in Italy e alla sicurezza agroalimentare continuano ad essere evidenti. A gennaio 2012, la relazione della Commissione parlamentare sulla contraffazione stimava a oltre **7 miliardi di euro il valore del fatturato di alimenti illeciti sul mercato italiano, mentre nel resto del mondo il business connesso al falso made in Italy era pari a circa 60 miliardi di euro, ovvero più della metà del fatturato alimentare nazionale.** Secondo i dati del Censis, ad oggi, le truffe dei prodotti agroalimentari sottraggono all'Italia una produzione aggiuntiva di oltre 13 miliardi di euro, pari a circa 5,5 miliardi di euro in valore aggiunto (0,35 del PIL) e un aumento dell'occupazione che potrebbe risultare dello 0,41%. A conferma di questo, le elaborazioni presentate nel dossier di quest'anno indicano numeri significativi: **500 mila controlli e oltre 28 mila tonnellate di prodotti sequestrati per un valore economico che, solo nel 2012, supera i 500 milioni di euro.**

Un fenomeno dai costi troppo alti, da abbattere con azioni concrete senza ulteriori rimandi. In questo senso, dal punto di vista normativo, importanti innovazioni ci sono già state con la Legge Sviluppo del 2009, che inseriva nel Codice Penale il reato in materia di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari. Il reato penale prevede la reclusione fino a due anni e una multa fino a 20.000 euro. Più recentemente, un altro risultato a difesa del Made in Italy è stato raggiunto con il Pacchetto Qualità e l'introduzione del principio secondo il quale gli Stati

Membri possono adottare le misure necessarie alla tutela delle indicazioni geografiche, senza che sia più necessaria una denuncia di parte affinché si attivi il processo di protezione su un prodotto riconosciuto a livello comunitario. È stata decisiva anche l'adozione da parte della Commissione Europea di una riforma del pacchetto igiene, realizzata ad ottobre scorso e che introduce il principio di sicurezza alimentare dal seme alla tavola.

Se il fine ultimo della legislazione alimentare è quello di tutelare gli interessi dei consumatori, le attività di adulterazione degli alimenti e l'introduzione nella catena agroalimentare di sostanze nocive necessitano ancora di un percorso che conduca alla comunicazione, all'informazione e alla trasparenza.

Per questo motivo, abbiamo voluto raccontare i principali scandali alimentari che, negli ultimi dieci anni e a livello europeo, hanno messo alla prova la solidità dell'agroalimentare di qualità e hanno fatto vacillare la sicu-

rezza di milioni di consumatori. Dall'allarme mucca pazza del 2000, che ha aperto una stagione di riflessioni sulla **cultura della comunicazione del rischio alimentare**, all'influenza aviaria del 2003, che ha portato alla definizione di un sistema di regole per la commercializzazione delle carni di pollame per un'informazione chiara ai consumatori, passando per lo scandalo diossina che ha condotto all'adozione di misure ad hoc per ridurre il rischio di contaminazione nella catena alimentare e per evitare il crollo delle vendite per centinaia di aziende dell'agroalimentare. **Queste ed altre sono le modifiche normative che si intrecciano e spesso seguono a storie di scandali alimentari e allarmi sanitari.** Nonostante gli sforzi tesi alla definizione di un sistema normativo funzionale a rispondere al bisogno di sicurezza alimentare dei consumatori, in Italia così come in Europa, ancora tanto rimane da fare per tutelare la salute dell'agroalimentare di qualità e garantire la salute dei



consumatori. Riaffermando la necessità di un maggiore coordinamento nel settore della sicurezza alimentare e nei controlli, di pene più severe che servano da veri deterrenti contro le frodi agroalimentari, di etichette più trasparenti e della creazione di un filo diretto tra consumatori e istituzioni, presentiamo questa decima edizione con l'auspicio che la sicurezza alimentare possa essere sempre più un vettore di sviluppo economico, di tutela ambientale e di legalità per il Paese.

TUTTI I NUMERI E LE OPERAZIONI DEL X RAPPORTO

Dieci anni di Italia a Tavola, dieci anni di frodi, contraffazioni, emergenze alimentari ma soprattutto controlli lungo tutta la filiera. Il Movimento Difesa del Cittadino e Legambiente hanno sempre raccontato il lavoro senza tregua e puntuale delle forze dell'ordine e degli istituti preposti al controllo. Nel 2012 sono stati rilevati 500 mila controlli, 28 mila tonnellate di prodotti sequestrati, per un valore economico di oltre mezzo miliardo di euro.

I ringraziamenti per i risultati conseguiti vanno a tutti coloro che da sempre evitano che sulle nostre tavole arrivino prodotti pericolosi per la salute o di scarsa qualità: Agenzia delle Dogane, Carabinieri per la Tutela della Salute (Nas), Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari (NAC), Capitanerie di Porto, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (Icqr) e Ministero della Salute.

Nel 2012 i settori alimentari sui quali si sono

concentrati maggiormente i controlli sono stati il vitivinicolo, l'oleario, l'ittico, il caseario, i comparti relativi alle carni e agli allevamenti, oltre ai settori di trasformazione di cereali e all'industria conserviera. Non sono mancate neanche ispezioni specifiche sui fitofarmaci, le cui filiere sono state interessate da pericolosi illeciti.

Settore particolarmente colpito è quello vitivinicolo, nel quale, ad esempio Icqr ha registrato il maggior numero di sequestri (il 47%), pari ad un valore di oltre 20 milioni di euro. Non minori gli illeciti rilevati dalle indagini dei NAC sulla filiera del pomodoro, con particolare riferimento alle produzioni Dop San Marzano e biologico: evocazione in etichetta e sui documenti di vendita di falsi marchi Dop, falsi disciplinari di qualità, assenza di tracciabilità. Nello specifico, il settore è stato oggetto di attenzione dal 2010 poiché alcune statistiche hanno indicato come da quell'anno l'importazione di origine extra UE si fosse incrementata del 187%: trasformato e confezionato in Italia, il triplo concentrato di pomodoro, veniva importato dalla Cina, per poi essere etichettato come Made in Italy. Le ispezioni, complessivamente, hanno portato alla cifra di 4.569 tonnellate sequestrate.

Nella patria della buona tavola, dai prodotti agricoli a quelli ittici, gli illeciti continuano senza sosta. Grazie ai controlli delle Capitanerie di Porto sono stati messi sotto i riflettori tantissimi casi di cattiva conservazione lungo tutta la filiera ittica. Costante in tutto l'arco dell'anno la violazione delle disposizioni previste dal Pacchetto Igiene, con una prevalenza di ristoratori,

pescherie ed ambulanti. Tra le principali carenze rilevate, spicca quella di un piano di autocontrollo (HACCP). In particolare, durante l'attività di vigilanza e controllo dell'esercizio della pesca marittima, il personale addetto ha individuato quasi 3 mila illeciti, il 72% dei quali connessi all'etichettatura e alla tracciabilità.

LE ALLERTE COMUNITARIE

L'Italia è, insieme alla Gran Bretagna, il primo Paese per numero di segnalazioni inviate alla Commissione Ue, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 517 notifiche. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina, seguita dall'India e dalla Turchia. L'Italia risulta nona.

Paesi che hanno ricevuto maggior numero di notifiche

PAESE	NOTIFICHE
Cina	545
India	333
Turchia	301
USA	122
Spagna	117

Fonte: Ministero della Salute

Nel nostro Paese, i contaminanti più riscontrati continuano ad essere le micotossine, funghi microscopici comunemente noti come muffe, che possono svilupparsi principalmente su derrate alimentari di origine vegetale e in alcuni casi anche di origine animale e produrre, in particolari condizioni ambientali, sostanze tossiche note come micotossine. Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, nella frutta secca, nella frutta e vegetali e nell'alimentazione animale. Il maggior numero di notifiche per i prodotti ittici si riferisce alla presenza di metalli pesanti (soprattutto mercurio), seguite da contaminazioni di natura microbiologica, bio-contaminanti e parassiti.

I PRINCIPALI CONTAMINANTI	
1	Micotossine
2	Residui di fitofarmaci
3	Salmonelle
4	Migrazioni in materiali a venire a contatto
5	Additivi e altri coloranti
6	Metalli pesanti
7	Residui di farmaci
8	Listeria
9	Corpi estranei
10	Melamina

	CONTROLLI	QUANTITÀ SEQUESTRATE (t)	VALORE DEI SEQUESTRI (€)
Agenzia delle Dogane	88.500	981	3.800.000
Carabinieri per la tutela della Salute	36.540	19.649	467.653.967
Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari	2.507	7.142	2.583.891
Corpo delle Capitanerie di Porto	23.387	482	3.150.000
Corpo Forestale dello Stato	6.401	13	
ICQRF	35.523		44.790.702
SubTotale	192.858	28.267	521.978.560
SSN	319.650		
TOTALE	512.508	28.267	521.978.560

ITALIA A TAVOLA 2013: MADE IN ITALY E CONTRAFFAZIONE

di ELENA FRANCI

Sanzioni più aspre per i contraffattori del cibo, richiesta di applicazione della legge sull'etichettatura dei prodotti e plauso per l'approvazione ed entrata in vigore del regolamento UE 1169 in merito all'indicazione d'origine dell'ingrediente primario del prodotto. Queste le considerazioni lanciate da MDC e Legambiente in occasione della pubblicazione di Italia a Tavola dello scorso anno, nell'edizione 2013 la decima dalla sua prima uscita con il titolo Truffe a Tavola, quali i dati e le evoluzioni in tema di contraffazioni?

I numeri confermano al nostro Paese il primato di prodotti di qualità riconosciuti: 248 tra DOP, IGP e STG, il rapporto ISTAT convalida che questi rappresentino "una componente significativa della produzione agroalimentare italiana e fattore di competitività delle realtà agricole". Nel 2010 ben 84.578 gli operatori, in aumento del 3% rispetto all'anno precedente, di cui il 92,2% impegnati nella sola attività di produzione, il 6% nella trasformazione, il restante 1,8% occupati da entrambe le attività.

Secondo la Fondazione Qualivita e ISMEA nonostante la crisi, l'ascesa del comparto delle DOP e IGP non si arresta, i dati del 2011 confermano che la produzione certificata si è mantenuta pressoché costante (+0,2%), dopo i balzi delle registrazioni avvenute nel quinquennio precedente con le sole eccezioni del 2008/2009.

7 miliardi e 109 milioni, invece, il valore del fatturato della contraffazione agroalimentare nel mercato interno italiano 2008, secondo la Relazione 2012 sulla contraffazione nel settore agroalimentare della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione e pirateria commerciale. 5,3 miliardi di euro le mancate entrate fiscali (2,5% del totale del gettito dello Stato), 250 mila i posti di lavoro persi in dieci anni a causa della contraffazione, la cui sconfitta ne garantirebbe 130 mila. Nel documento della Commissione parlamentare si conferma come il fenomeno della contraffazione sia in stretta relazione con la criminalità organizzata e che quest'ultima la consideri una vera e propria area remunerativa e di investimento.

Nel corso di questi dieci anni MDC e Legambiente, grazie alla costante collaborazione degli Istituti preposti alla vigilanza hanno potuto raccogliere e raccontare molte delle contraffazioni della filiera agroalimentare, un vero e proprio paniere dei Tarocchi. Tra le più blasonate: la mozzarella di bufala; l'olio deodorato o colorato finalizzato a far credere che si tratti di olio extra vergine di oliva; conserve di San Marzano, re indiscusso della dieta mediterranea, ricavate da pomodori provenienti da paesi lontani, container contenenti vino privo dei documenti di tracciabilità; salumi di dubbia provenienza spacciati come prodotti di nicchia del Made in Italy.

Molte di queste storie sembrano avere un denominatore comune, forse la peggiore e più dannosa delle contraffazioni, l'imitazione che avviene all'estero: *Italian sounding* il richiamo al cibo italiano come strumento di marketing per i prodotti esposti negli scaffali dei supermercati Esteri. Un giro di affari quantificato a livello mondiale oltre i 60 miliardi di euro l'anno, come stimato dal Rapporto Eurispes/Coldiretti 2011. Nel 2009 tra Usa e Canada la contraffazione dei prodotti italiani ha raggiunto un valore di oltre 24 miliardi di euro.

Nel corso di questi anni i molti casi di contraffazione hanno avuto in risposta previsioni normative innovatrici come la Legge 99 del che

introducendo l'art. 517-quater del codice penale italiano istituisce il reato per contraffazione di prodotti con indicazione geografica o denominazione d'origine di prodotti agroalimentari, prevedendo per i contravventori la reclusione fino a due anni e la multa fino a 20.000 euro.

A livello comunitario importante il Pacchetto Qualità (reg.UE 1151/2012) che con l'art. 13 prevede la Protezione ex officio di un prodotto contraffatto, pertanto uno stato Membro potrà adottare tutte le misure necessarie alla tutela del prodotto di qualità contraffatto, senza attendere una denuncia di parte. Tale principio deriva proprio dalla storica "sentenza Parmesan" emessa nel 2008 dalla Corte di Giustizia Europa. La quale a seguito di segnalazione e conseguente procedura di inadempimento della Commissione Europea dichiarava che il formaggio grattugiato messo in commercio nei mercati tedeschi con denominazione *Parmesan* fosse evocativo della nostro "Parmigiano Reggiano", tutelato dal diritto Comunitario grazie al riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta.

Da un caso di *Italian sounding* una sentenza a tutela dei nostri prodotti agroalimentari. Il duello perenne tra integrità del marchio Made in Italy e contraffazione raccontato dai dieci anni di Italia a Tavola.



DIECI CONSIGLI PER UN NATALE SICURO E DI QUALITÀ

di SILVIA BIASOTTO

Continua la collaborazione del Movimento Difesa del Cittadino con il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari in vista del Natale. Cooperazione che quest'anno si arricchisce con la presenza del Ministero delle Politiche Agricole, Forestali e Alimentari. "Dare ai consumatori informazioni chiare e immediate per orientarsi negli acquisti è fondamentale, soprattutto nel periodo delle feste natalizie. Una corretta comunicazione contribuisce in modo determinante a fare una spesa consapevole e intelligente", ha dichiarato il ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Nunzia De Girolamo in occasione della presentazione del decalogo 'Natale sicuro di qualità e senza spreco', elaborato dai Nac insieme a MDC, per offrire ai cittadini indicazioni utili per fare acquisti sicuri e limitare gli sprechi alimentari in vista delle festività.

Il Decalogo 2013 presenta una importante novità: cinque consigli per un Natale senza spreco. Utili spunti per ispirare queste festività alla condivisione e alla parsimonia e approfittare per qualche risparmio nel portafogli

NATALE SICURO, DI QUALITÀ E SENZA SPRECO IL DECALOGO DI MDC E DEI NAC

CONSIGLI PER IL CONSUMATORE

1. Ricorda che l'etichetta è la "CARTA D'IDENTITÀ" degli alimenti. Fai attenzione a quelle scritte minuscole e poco chiare soprattutto sull'origine dei prodotti. Le etichette più corrette sono quelle che garantiscono le migliori condizioni di conoscenza di un prodotto: trasparenza del marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto. Fondamentale è il controllo della data di scadenza, delle indicazioni sulle modalità di conservazione e del termine di consumo dall'apertura del prodotto confezionato.

2. Per i prodotti alimentari esteri, ricorda che per essere commercializzati in Italia

devono essere osservate le stesse regole, l'etichettatura deve essere in lingua italiana e deve essere bene individuato l'importatore e/o lo stabilimento di lavorazione nazionale. Per i prodotti senza etichetta (es. vendita ai banchi di pesce, carni, prodotti ortofruttilicoli) il venditore è comunque tenuto ad esporre indicazioni obbligatorie e, quando non previste, a fornire indicazioni sull'origine del prodotto.

3. Accertati che le confezioni e gli imballaggi siano integri. In particolare, verifica che nei prodotti in scatola non vi siano parti gonfie o schiacciate e che al momento dell'apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Affidati anche ai tuoi sensi: olfatto, gusto e tatto ti aiuteranno a scongiurare spiacevoli sorprese.

4. Per orientarti sulla origine e lavorazione dei prodotti, puoi avvalerti del sistema dei marchi di qualità previsti dall'Unione Europea (DOP, IGP, STG e "Biologico").

5. Diffida dei luoghi di vendita che non appaiono salubri e sono trascurati nell'ordine e nella pulizia. Ricorda e fai osservare l'obbligo di utilizzare i guanti a perdere nella manipolazione di alimenti non preconfezionati, aperti in banchi per la vendita, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti orto-fruttilicoli, paste alimentari, ecc.). Non dimenticare le norme generali di igiene e per la sicurezza alimentare della famiglia.

CONSIGLI ANTISPRECO

1. ATTENZIONE ALLE QUANTITÀ IN ECCESSO. È una regola di educazione alimentare e aiuta ad evitare lo spreco. Valuta consapevolmente le porzioni, in particolare in vista dei menù delle feste natalizie.

2. PROGRAMMA LA TUA SPESA. Predisponi una lista delle cose da comprare, considerando prima gli alimenti che hai in frigo e in dispensa. Prima di acquistare controlla le scadenze e valuta sempre la durata degli alimenti freschi e più deperibili.

3. OCCHIO ALLE SCADENZE. Verifica perio-

dicamente le scadenze e ricorda che il Termine Minimo di Conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro") è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. L'alimento può essere quindi consumato anche qualche tempo dopo questa data.

4. RISPETTA LA CATENA DEL FREDDO. Acquista per ultimi i surgelati e usa le borse termiche. Impara a conoscere il tuo frigorifero per conservare al meglio gli alimenti ed evitare che si danneggino e vengano gettati. Quando congeli, ricordati sempre di annotare sul sacchetto o sul contenitore il suo contenuto e il giorno.

5. CONGELA/RIUTILIZZA/DONA

Se in eccesso, pane, cibi appena cotti, prodotti freschi possono essere congelati per essere consumati quando necessario. Riutilizza gli avanzi quando possibile. Rivolgiti alle ONLUS e alle Organizzazioni Religiose riconosciute, per donare il cibo in esubero che potrà essere destinato ai più indigenti



IN EUROPA E IN ITALIA DIMINUISCONO LE EMISSIONI DI CO2

Il Comando Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari confida molto nella collaborazione dei cittadini, siano essi consumatori, che produttori o commercianti. Il cittadino può contribuire in maniera determinante all'operato del Reparto, intanto nella quotidianità, prestando attenzione all'acquisto dei prodotti agroalimentari, attuando il cosiddetto "acquisto informato e consapevole", ad esempio al supermercato, leggendo con più attenzione le etichette o chiedendo precisi chiarimenti al venditore sull'origine e sulla qualità dei prodotti che si acquistano. A riguardo, può essere utile consultare il sito istituzionale del nostro Reparto (www.Carabinieri.it/Internet/Cittadino/Consigli/Tematici/), nel quale sono presenti utili consigli per meglio orientare il consumatore negli acquisti. In ogni caso, quando ci sono irregolarità o dubbi, il cittadino non ha che da rivolgersi al nostro **Numero Verde 800.020.320** anche solo per ricevere un consiglio, e nei casi più urgenti al 112 o ad una delle oltre 4600 Stazioni Carabinieri.

PANETTONE E PANDORO, LE RICETTE IN UNA LEGGE

Difficile imitarli. Troppo spesso nel passato tanti dolci di Natale dagli ingredienti di dubbia qualità hanno tentato di imitare i due più classici dolci di Natale: il Panetto e il Pandoro. Forse non tutti sanno che dal 2005 una norma, per la precisione un decreto ministeriale delle Attività Produttive e di quello delle Politiche Agricole e Forestali, prevede ingredienti e caratteristiche.

Panettone: La denominazione «Panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Gli ingredienti obbligatori sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè uova fresche) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè burro), in quantità non inferiore al 16%; uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale.

Pandoro: La denominazione «Pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia. Gli ingredienti obbligatori sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè uova

fresche) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè burro), in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; aromi di vaniglia o vanillina; sale.

CON LA CRISI SI TAGLIANO PRANZI E CENONI DI NATALE

Salgono a 4,1 milioni di italiani che non possono permettersi pranzi e cenoni a Natale 2013 senza l'aiuto delle Istituzioni, delle organizzazioni o dei singoli cittadini, con un aumento del 10 per cento sullo scorso anno. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti, sulla base del 'Piano di distribuzione degli alimenti agli indigenti 2013.

Sul totale di 4,1 milioni di italiani indigenti ci sono ben 428.587 bambini con meno di 5 anni di età che nel 2013 hanno avuto bisogno di aiuto per poter semplicemente bere il latte o mangiare, con un aumento record del 13 per cento rispetto allo scorso anno; ma ad aumentare con un tasso superiore alla media è stato anche il numero di anziani, ben 578.583 over 65 anni di età (+14% rispetto al 2012), che sono dovuti ricorrere ad aiuti alimentari.

NATALE A TAVOLA: I CONSIGLI DI MDC

Il **Movimento Difesa del Cittadino (MDC)** augura un sereno Natale a tutti i consumatori, senza dimenticare qualche utile consiglio per cene e pranzi delle festività. Vogliamo ricordare come il Natale italiano sia ricco di prodotti tipici che rappresentano le nostre tradizioni e territori.

Tra tutti i protagonisti sono il **Panettone** e il **Pan-**

doro, per i quali una norma ne stabilisce ingredienti e ricetta. Per scegliere questi dolci rappresentativi del Natale con qualità controlla la lista degli ingredienti verificando che vengano impiegate uova di gallina di categoria "A" (ovvero uova fresche) o tuorlo d'uovo e non ovoprodotti e che sia presente il burro e non grassi vegetali.

Altro dolce che non può mancare sulle tavole a festa è il **Torrone**. Anche in questo caso è importante leggere con attenzione la lista degli ingredienti considerando la loro elencazione in senso decrescente in base al peso: la frutta secca dovrebbe essere sempre al primo posto. Essenziale l'assenza di additivi e aromi, il gusto deve derivare dalla qualità delle materie prime.

La tradizione vuole che il cenone del 24 dicembre sia rigorosamente a base di **pesce**. E' importante fare attenzione all'acquisto di prodotti ittici perché proprio quando la domanda aumenta, cresce anche la possibilità di incappare in possibili frodi. E' essenziale, quindi, che il consumatore si rivolga solo ai venditori di fiducia e che rispettano le normative di sicurezza alimentare. Importante è anche imparare a distinguere il pesce fresco da quello non fresco. Come? L'odore deve essere gradevole, il corpo rigido e arcuato, l'occhio in fuori con cornea trasparente e pupilla nera e le branchie rosee o rosso sangue prive di muco. Infine, attenzione all'etichetta del pesce fresco. Denominazione commerciale della specie, metodo di produzione (pescato o allevato) e zona di cattura (per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato). Queste le indicazioni obbligatorie.

Tra i prodotti ittici conservati segnaliamo il **salmone affumicato** e il **caviale**. In questo caso, per il salmone, verifica che l'affumicatura sia naturale e non mediante l'aggiunta dell'"aroma fumo". Per il caviale invece è necessario guardare alla presenza di coloranti. Spesso si tratta di uova non di caviale, ma di uova colorate appositamente per confondere il consumatore che, senza leggere attentamente la lista degli ingredienti, compra un prodotto per un altro.

Concludendo con il 31 dicembre, non possiamo non parlare di **zampone** e **cotechino**. Confonderli è facile! Si tratta di miscele di carni suine aromatizzate con sale e spezie insaccate nello zampetto di maiale nel caso dello zampone e nel budello nel caso del cotechino. Verifica che al primo posto nella lista degli ingredienti ci sia la "carne di suino".

MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO INVIA ALLA LORENZIN LA LETTERA APERTA DI UN MALATO DI SLA

DI NATASHA TURANO

Il Movimento Difesa del Cittadino (MDC) sostiene i malati di SLA e ha chiesto al Ministro Beatrice Lorenzin di intervenire su un **Sistema Sanitario Nazionale** ancora poco adatto alle esigenze di malati e disabili. Sono tante le proteste degli ultimi mesi che hanno coinvolto soprattutto le persone non autosufficienti, a causa di tagli e leggi ormai vecchie, che non consentono il mantenimento di una vita dignitosa per i malati e le loro famiglie. L'associazione ha sottoposto al Ministro la **lettera aperta di un cittadino affetto da SLA**, auspicando che resti viva l'attenzione delle Istituzioni su un problema così grande che riguarda la nostra sanità e costituisca una proposta positiva di azione a tutela dei nostri malati.

"Mi chiamo Orazio Tona, ho 58 anni, abito a Modica in provincia di Ragusa e per mia sfortuna sono affetto da **Sclerosi Laterale Amiotrofica o più comunemente SLA**. Da 13 anni, oltre a lottare con questa bestia, mi trovo a combattere una battaglia ancora più grande, ma alquanto stupida, contro un sistema Sanitario Nazionale, regionale e locale, incapace di sopperire alle reali esigenze dei pazienti e molte volte anche incompetente.

Per ogni mio bisogno, anche una semplice confezione di garza, la mia famiglia ha dovuto sbattere i pugni su tavoli e scrivanie. Pochi giorni fa, esattamente il 3 Dicembre, si è celebrata la giornata Internazionale sulla Disabilità. Io di disabilità ne so parecchio, del mio corpo l'unica parte mobile, oltre al mio cervello che non si ferma mai, è quella degli occhi, con i quali sto scrivendo questa lettera. Ma con quale coraggio si celebrano queste giornate, quando poi per gli altri 364 giorni non si ha rispetto per le persone disabili o malate???

Per sollevarmi dal letto alla carrozzina mi avvalgo di un **sollevatore**, con relativa imbracatura steccata che mi avvolge e sostiene capo, collo, schiena e tronco, e che agganciata a questa mini gru mi permette di potermi sollevare. Un'imbracatura che uso da 13 anni e che adesso ormai deve essere sostituita.

Così ad Agosto la mia famiglia si accinge a fare la trafila burocratica che comporta: richiesta del mio medico di base per la visita fisiatrica a domicilio, prenotazione al cup, relativa visita e prescrizione presidi e infine presentazione agli uffici di competenza. Dopo qualche mese arriva, con qualche problemino, la mia imbracatura, totalmente altra cosa dal presidio da me richiesto e idoneo alla mia statura. **L'imbracatura in questione infatti è valida a sollevare solo un bambino e non una persona atrofizzata, che non può stare dritta in posizione, alta un metro e ottantacinque cm e del peso di quasi 100 kg.** Uno dei miei familiari ritorna presso l'ufficio di competenza lamentandosi dell'inadeguatezza del presidio e rivendicando il diritto sacro santo di avere un ausilio valido e non uno che non potrà mai essere utilizzato dal paziente.

Ma l'Asp di Ragusa, appellandosi a una norma, **il nomenclatore tariffario, aggiornato vent'anni fa e che prevede solo l'imbracatura ad amaca e non quella steccata**, rifiuta la richiesta, nonostante l'evidenza del rischio di caduta, di lussarmi una spalla, di fratturarmi il collo o addirittura la schiena. Ma a loro cosa importa. Un paziente affetto da SLA immobile, anche se si frattura l'osso del collo o la schiena che differenza fa, tanto non si muove, però il dolore lo sento e come se lo sento... ma la loro ignoranza non gli permette di capirlo!

L'unica via possibile che mi si prospetta sono i 45,00 euro del valore a "gara d'appalto" dell'imbracatura riconducibile al nomenclatore tariffario, i restanti 150,00 euro (scusate mi sono scordato di scrivere che la mia imbracatura costa 190,00 euro), deve pagarli il paziente!!!

A questo punto meglio i servizi della sanità privata: visto che dobbiamo pagare noi, almeno avremo servizi efficienti, invece di pagare tasse su tasse, per una sanità di livello non classificabile. Adesso mi chiedo, permettendo che nel bene o nel male posso permettermi di pagare 190,00 euro di tasca di mia e non elemosinandoli da loro, ma un paziente che non si trova nelle **condizioni**

economiche di poter sostenere la spesa, rimane a letto a vita o rischia di farsi del male, pur di alzarsi e mettersi in carrozzina? Allora perché 13 anni fa con lo stesso nomenclatore, con la stessa norma, l'imbracatura a supporto steccato mi è stata data senza problemi, così come 4 anni fa il letto e materasso fuori nomenclatura?

E mi chiedo ancora, un'imbracatura steccata che costa 190,00 euro, io l'ho utilizzata per 13 anni, tutti i giorni, due volte al giorno, ma quella ad amaca, quanto potrà reggere il mio peso, la mia postura? Un anno, forse due? E ogni volta l'Asp dovrà ricomprarla.

Nel migliore dei casi si romperà una volta ogni due anni, però nei prossimi 13 anni l'Asp la dovrà ricomprare **almeno 6 volte**. Se la matematica non è un'opinione **45 moltiplicato per 6 fa 270,00 euro**, quindi il sistema sanitario spenderà 80,00 euro in più e fornirà un presidio totalmente inutile. Tante volte fa più male l'ignoranza della gente e non la malattia stessa, un'ignoranza che si manifesta non solo a livello locale, ma anche regionale e nazionale.

Da anni chiediamo al nostro Sistema Sanitario Nazionale di **aggiornare i nomenclatori tariffari** e di inserire i presidi adeguati e non quelli obsoleti. Si ha forse paura che poi i costi per la Sanità lieviti, quindi meglio far finta che il problema non esista? Sì, perché purtroppo noi malati, disabili, per le istituzioni nazionali, regionali, locali siamo solo costi, bilanci da far quadrare, spese da tagliare. Perché non tagliate direttamente anche noi, tanto noi siamo vivi grazie alle nostre famiglie, se fosse per le nostre classi dirigenziali noi saremmo già morti da anni.

Io prima di tutto sono una persona e come tale devo essere rispettato. Ancor di più la mia rabbia cresce quando mi viene detto che per l'assistenza, per i presidi, per la nostra vita, non ci sono i fondi, ma si trovano i soldi per pagare gli stipendi di deputati e onorevoli, i loro privilegi, macchine, autisti, mentre io l'autoambulanza per essere trasportato devo pagarla di tasca MIA, a causa



appunto della mancanza di soldi!

Quindi o paghiamo o aspettiamo che in un futuro prossimo i servizi vengano garantiti, ma ancora non hanno capito che le malattie non aspettano i loro comodi e le loro burocrazie. Le malattie corrono, invalidano, tante volte uccidono, prima che la burocrazia faccia il suo decorso, prima che si trovino i fondi.

L'articolo 32 della nostra amata costituzione sancisce il diritto alla cura, alla salute, ma questo diritto nei nostri confronti non viene rispettato.

La mia malattia, come tante altre, non ha cure. L'unica possibilità per noi è che ci sia garantita una vita dignitosa, nella speranza di una cura futura. E questa vita dignitosa deve essere garantita con la giusta assistenza e presidi nuovi e adeguati, non con gli scarti, come avviene adesso.

Forse se provassero sulla loro pelle gli ausili che vengono erogati a noi malati po-

trebbero capire che mezzi vengono forniti per la nostra assistenza. Invece il mio diritto alla vita e alla cura viene calpestato! Se non riuscite a garantire un diritto costituzionale dimettetevi dai vostri ruoli ed incarichi, lasciate il posto e tornate a casa.

Il nostro paese inneggia alla vita, i nostri Parlamentari, Deputati, Politici nazionali e regionali, condannano l'eutanasia, ma loro che qualità di vita stanno garantendo a noi malati? Non di mio gusto o costume essere provocatorio e giocare sulla mia vita e con la mia malattia, ma ammiro anche chi lo fa, ma scommetto che se andassi in televisione a minacciare pubblicamente di staccare la spina del mio respiratore polmonare che mi permette di restare in vita, per rivendicare un mio diritto e sottolineo UN MIO DIRITTO, allora sì, che otterrei tutto, anche un minimo spillo. Ma è giusto portare una persona a fare un gesto del genere? La mia storia, è una delle tante altre storie di malati o disabili che stanno vivendo questo disagio, non è un caso isolato.

Ringrazio il Movimento Difesa del Cittadino che mi sta sostenendo in questa battaglia e il Centro Risvegli Ibleo di Ragusa per essersi reso disponibile all'acquisto del presidio, ponendosi in sostituzione dell'Asp di Ragusa. Ma questa battaglia deve essere per tutti, non solo per me.

Spero tanto che questa lettera giunga all'attenzione del Presidente della Repubblica, del Presidente del Governo, del Presidente della Regione Sicilia, affinché sappiano come vengono trattati i malati e i disabili in Italia. Che ricordino che mi vergogno di essere Modicano, Siciliano e Italiano, che mi vergogno di chi mi rappresenta, anche dei miei concittadini, Deputati e Parlamentari, che conoscono bene le problematiche e le difficoltà di noi disabili ma che non muovono un dito per cambiare qualcosa. **Di un sistema che ha il corpo attivo ma il cervello atrofizzato.**

E che nel 2013, in Italia, è più facile assolvere e far uscire di prigione un assassino,



Movimento Difesa del Cittadino
Via Quintino Sella 41 00187 Roma
Tel. 06/4881891 – Fax 06/42013163
info@mdc.it – www.mdc.it

È un'associazione di promozione sociale nata a Roma nel 1987, con l'obiettivo di promuovere la tutela dei diritti dei cittadini consumatori, informandoli e dotandoli di strumenti giuridici di autodifesa, prestando assistenza e tutela tramite esperti.

Come Associazione nazionale di consumatori, fa parte del Consiglio Nazionale dei Consumatori e degli Utenti (CNCU) presso il Ministero dello Sviluppo Economico e di Consumers' Forum.

È presente in 18 regioni con oltre 100 sedi e sportelli che offrono ai soci servizi di consulenza e assistenza per contratti, bollette, condominio, rapporti con la Pubblica Amministrazione, sicurezza alimentare, banche e assicurazioni.