



# SALUTE & GUSTO

NEWSLETTER DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Salute&Gusto - Periodico quindicinale

Editore Movimento Difesa del Cittadino Dir. Resp. Antonio Longo In redazione: Silvia Biasotto (responsabile), Elena Franci, Rosy Battaglia, Marco Dal Poz, Laura Simionato Web: [info@mdc.it](mailto:info@mdc.it) - [www.mdc.it](http://www.mdc.it) Redazione: Roma Via Quintino Sella, 41 - Tel. 064881891 Fax. 0642013163 Stampa in proprio - Anno II - n. 1 del 17.01.2011

## In primo piano

DIOSSINA. Questa volta il pericolo arriva dalla Germania

### Le altre news

INRAN. Tisana al finocchio: pericolo estragolo

TUTTI A TAVOLA! – Un nuovo manuale per i consumatori (a cura della CCIAA di Prato)

PESCA. MDC: “Bene attività Capitanerie di Porto. Servono ora più sanzioni penali e ritiri delle licenze per contrastare il crimine alimentare”

## In primo piano

### DIOSSINA. Questa volta il pericolo arriva dalla Germania

Oltre 4.700 allevamenti di polli e maiali tedeschi probabilmente contaminati da diossina, 527 tonnellate di mangime contaminato, 136mila uova "a rischio" contaminate da diossina esportate in Olanda. Questi i numeri dell'incidente diossina in Germania.

La Commissione Europea ha fatto sapere che l'allerta RASFF è scattato il 27 dicembre comunicando che un lotto di 26 tonnellate acidi grassi, normalmente utilizzato per usi tecnico-industriali (es. industria cartiera), era stato miscelato, verosimilmente per errore umano, a 520 tonnellate di grassi destinati alla produzione di mangimi. Il prodotto era stato poi consegnato a 9 aziende produttrici di mangime e a sua volta diffuso a 40 aziende agricole la cui produzione è stata subito bloccata.

Il Ministero della Salute ha precisato che la tracciabilità del prodotto ha permesso di identificare un totale di sette partite contaminate di materia prima, impiegate nella produzione di mangimi per

bovini, suini e pollame. Sono state poste sotto sequestro, a scopo precauzionale, e a controllo analitico complessivamente 4.709 aziende avicole, suine e bovine da parte delle Autorità tedesche. È stata vietata la commercializzazione dei prodotti da tali aziende, sino a che non saranno disponibili gli esiti analitici. I Paesi coinvolti dalla rete di commercializzazione di prodotti derivati da animali alimentati con i mangimi contaminati, risultano essere oltre la Germania, l'Olanda ed il Regno Unito. Ad oggi, pertanto le Autorità tedesche hanno escluso l'invio in Italia di alimenti o mangimi contaminati.

Questa informazione rassicura i consumatori italiani i quali almeno per quanto riguarda le uova, la carne bovina e avicola possono conoscere la provenienza del prodotto dall'etichetta. Non si può dire lo stesso per la carne di maiale e per i prodotti trasformati, come dei biscotti prodotti con uova. A tale proposito il Movimento Difesa del Cittadino ha precisato come “L'ennesimo scandalo alimentare di beni provenienti dall'estero confermi la necessità di estendere a tutti i prodotti, anche i trasformati, l'origine in etichetta. Con questo non significa che i prodotti esteri siano meno sicuri dei nostri, ma è sacrosanto il diritto del consumatore di sapere da dove provengono le uova, il latte, la carne che sta comprando, anche se contenuta come ingrediente in un preparato alimentare”. “Ricordiamo - ha aggiunto l'associazione - la nostra approvazione nei confronti del ddl etichettatura dei prodotti alimentari approvato in Commissione Senato lo scorso mese, che prevede l'obbligo di indicare in etichetta il Paese di provenienza dei prodotti alimentari non trasformati e, per i prodotti trasformati, l'indicazione del luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di produzione o coltivazione della materia prima prevalente. Ci auguriamo l'approvazione definitiva il prossimo 12 gennaio”.

E' di ieri l'aggiornamento sugli esiti della **riunione tra il ministro Fazio, i Nas e le Regioni**. Fazio ha fatto sapere che le istituzioni stanno pensando a una possibile legge che renda obbligatoria la comunicazione da parte dei laboratori che effettuano i controlli al Ministero in caso di non conformità e un provvedimento che sancisca la

tracciabilità dei mangimi. Il Ministro ha poi spiegato i controlli che sono sia ufficiali che specifici a campionamento. Infine, ha rassicurato i consumatori sull'assenza di rischi per la tutela della salute italiana e ha garantito l'approvazione del **ddl etichettatura** in programma alla Camera il prossimo 18 settembre.

*A cura di Silvia Biasotto*



## LE ALTRE NEWS

### **INRAN. Tisana al finocchio: pericolo estragolo**

**Digestiva e calmante.** Spesso sono queste le proprietà che vengono comunemente attribuite alle tisane di finocchio, soprattutto da parte di molti genitori che le impiegano come rimedio naturale per le coliche dei loro figli e per favorire la produzione del latte nelle mamme durante l'allattamento. Eppure sarebbe meglio farne a meno. **L'INRAN, l'ente pubblico italiano per la ricerca in materia di alimenti e nutrizione vigilato dal Mipaaf** (Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), ha infatti pubblicato i risultati di uno studio (realizzato nell'ambito del progetto europeo FACET, finanziato nel VII Programma Quadro) sull'estrangolo, sostanza naturale presente nei semi di finocchio e, di conseguenza, nelle tisane a base di questo ingrediente. La sostanza è stata riconosciuta come cancerogena e genotossica a livello europeo negli anni scorsi. I livelli di estrangolo rilevati dalle analisi effettuate dall'ente confermano che l'esposizione a questa sostanza è troppo elevata perché il consumo di tisane possa essere considerato sicuro, per lo meno nel caso dei neonati.

Nella prima fase dello studio sono state individuate le **tre tipologie di prodotti in commercio** per la preparazione di tisane al finocchio: bustine da tè, tisane solubili istantanee e semi sfusi. Per quanto riguarda le prime due sono stati raccolti i prodotti più diffusi sul mercato nazionale, 9 per le bustine da tè e 7 per le tisane istantanee, mentre il campione relativo ai semi sfusi, acquistati in 6 differenti erboristerie di Roma, considerata l'estrema variabilità del

prodotto, non era altrettanto rappresentativo. Ogni tisana è stata poi preparata con 100 ml di acqua bollente, con un tempo standard di infusione di 7 minuti sia per le bustine da tè che per i semi sfusi. Per i preparati solubili invece, sono state seguite le istruzioni riportate in etichetta.

Ne abbiamo parlato con **Antonio Raffo ricercatore INRAN** e autore della ricerca che ha spiegato: "L'opinione comune sulle tisane di finocchio è che si tratti di un prodotto naturale innocuo e questo può indurre dei consumi elevati in alcuni consumatori. I risultati del nostro studio confermano il parere EMEA (Agenzia Ue per i medicinali) che, sulla base dell'insufficienza di informazioni tossicologiche sul tema, sconsiglia il consumo di questo prodotto ai bambini sotto i 4 anni tranne indicazioni diverse dal pediatra, così come nelle donne in gravidanza e nel periodo dell'allattamento. Abbiamo rilevato invece che **ci sono prodotti in commercio con indicazioni di dosi per bambini e neonati ma non informazioni sulla possibile tossicità.**

#### **Esiste un limite tollerabile di consumo?**

Non è possibile stabilire un livello basso di sicurezza per la salute come avviene con altre sostanze. Quello che è stato fatto a livello europeo è stato stabilire un criterio basato sul margine di esposizione rispetto al livello di esposizione cancerogena negli animali di laboratorio. In pratica per avere un rischio basso l'esposizione dovrebbe essere 10.000 volte inferiore alla soglia di cancerogenicità misurata negli animali di laboratorio. Al contrario, nel caso di un neonato che consumi 100 ml (un piccolo biberon) di tisana di finocchio al giorno

l'esposizione è inferiore alla soglia negli animali solo di alcune centinaia di volte.

### **Tisane solubili, a infusione e semi sfusi? Avete riscontrato differenze?**

I valori più elevati sono stati trovati in alcuni prodotti in bustina, valori variabili in quelle

solubili e mediamente un po' più bassi. Nel caso dei semi il campionamento non può essere considerato rappresentativo perché a seconda della provenienza dei semi ci possono essere concentrazioni di estragolo molto diverse.

*A cura di Silvia Biasotto*

## **TUTTI A TAVOLA! – Un nuovo manuale per i consumatori (a cura della CCIAA di Prato)**

Nel sito camerale della **CCIAA (Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura)** di Prato è possibile consultare un nuovo documento della collana dedicata ai consumatori.

**Tutti a Tavola!** è una raccolta di dati e utili informazioni per conoscere e saper riconoscere gli alimenti, l'importanza dell'etichetta dal momento dell'acquisto alla conservazione, ma vuole anche rivelarsi una facile guida per l'alimentazione fuori casa e un valido sommario di buone pratiche alimentari per anziani e bambini. Viene affrontato il **legame tra nutrizione e salute**, il valore di piccole ma preziose regole di comportamento per una sana alimentazione e l'importanza delle campagne di sensibilizzazione.

Si forniscono inoltre **dati sulla qualità del cibo** che finisce sulla tavola e sul percorso che ogni alimento deve affrontare nonché l'opportunità di utilizzare modelli di acquisto solidali o che comunque riducano il più possibile i numerosi anelli della filiera e quindi la distanza tra produttore e consumatore.

Il cittadino consultando il **manuale della Camera di Commercio di Prato** si trova come davanti ad un percorso: per ogni argomento trattato può acquisire maggiori e più mirate informazioni attraverso l'utilizzo dei link inseriti e pertanto venire a conoscenza di nuove realtà, progetti realizzati dalle associazioni dei consumatori, pareri istituzionali o consigli medici.

Da sottolineare **l'interattività della consultazione**, ovvero ogni lettore è invitato a fornire qualsiasi contributo, anche critico perché il documento diventi uno strumento il più possibile rispondente alle esigenze degli utenti.

Il manuale Tutti a Tavola! si va ad aggiungere agli altri: Auto, che passione! e Tutti in vacanza! che la CCIAA di Prato ha potuto realizzare attraverso la selezione del materiale delle banche dati dello Sportello Consumatori on-line.

Servizio attivato nelle generali funzioni camerali di **"Regolazione del Mercato"** con la finalità di favorire la valutazione razionale dei bisogni dei consumatori permettendogli di ottimizzare le scelte attraverso una maggiore e più completa conoscenza dei diritti e delle opportunità.

*A cura di Elena Franci*



## **PESCA. MDC: “Bene attività Capitanerie di Porto. Servono ora più sanzioni penali e ritiri delle licenze per contrastare il crimine alimentare”**

“La tutela del cittadino consumatore è e deve rimanere ad essere al centro degli obiettivi dell’attività svolta dalle Capitanerie di Porto. I dati presentati oggi dal **Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Giancarlo Galan**, confermano quanto questo lavoro sia stato svolto egregiamente”.

Questo il commento di **Silvia Biasotto**, responsabile **Dipartimento Sicurezza Alimentare del Movimento Difesa del Cittadino** ai dati presentati oggi dal **Comando Generale delle Capitanerie di Porto**, che nel 2010 hanno condotto oltre **120.000 controlli** lungo tutta la filiera ittica dal mare ai punti di sbarco, dalla grande distribuzione alla ristorazione.

“Siamo concordi – ha detto Biasotto – con il Ministro quanto al fatto che le sanzioni amministrative non sono più un deterrente al crimine alimentare: servono sanzioni penali e ritiri delle licenze”.

Nei mercati rionali la Guardia Costiera ha effettuato **oltre 6.000 controlli, 160 sanzioni amministrative, 112 sanzioni penali per un valore di 150.000 euro sequestrando 12.500 Kg di prodotto**. Proprio nel settore ittico MDC ha da poco reso noti i risultati dell’indagine sull’etichettatura del pesce nei mercati rionali. Solo un terzo del campione rispetta in pieno la legge. Questo il risultato del **monitoraggio svolto grazie all’attività delle sedi locali del Movimento Difesa del Cittadino in 7 regioni d’Italia** per un totale di 132 banchi: Basilicata, Calabria, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche e Toscana. L’indagine è stata effettuata nel mese di novembre 2010 da parte delle sedi locali di MDC.



E’ **la Calabria la regione meno virtuosa** con nessuno dei venditori visitati in pieno rispetto della legge. Seguono il Lazio (11%) e la Toscana con Siena al 15%.

E’ invece **la Liguria la regione dove gran parte (80%) dei banchi monitorati è risultata in regola**, seguita dalla Lombardia con il 46% e dalle Marche con il 43%. L’esame dei dati relativi ai contenuti delle etichette evidenzia come sia il prezzo l’informazione più presente (80%) un po’ in tutte le regioni.

Difficile invece la situazione per due indicazioni essenziali per la trasparenza dell’informazione al consumatore: **solo 4 banchi su 10 indicano la provenienza del prodotto e il metodo di produzione**. Mentre solo il 60% la denominazione commerciale della specie.

*A cura di Laura Simionato*