



# 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, Natasha Turano, Sara Di Vito **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. 2 del 01.02.2011

## In primo piano

**INDICAZIONE D'ORIGINE OBBLIGATORIA:** è legge il ddl sull'Etichettatura e la Qualità dei prodotti agroalimentari

### Le altre news

**SICUREZZA ALIMENTARE.** Salva la legge 283: solo tanta confusione sulla sua presunta abrogazione

**ETICHETTATURA.** Il rapporto di MDC Catanzaro sui prodotti ortofruttili e ittici nei mercati rionali

**PESCE AZZURRO E ANISAKIS:** MDC Marche organizza un convegno sulle regole per evitarne i rischi

**MDC MONTESCAGLIOSO:** per una maggior sicurezza, garanzia ed economicità nasce una guida utile al consumo di alimenti

**BIMBI IN FORMA,** a Roma il workshop finale del progetto di MDC LAZIO

## In primo piano

### INDICAZIONE D'ORIGINE OBBLIGATORIA: è legge il ddl sull'Etichettatura e la Qualità dei prodotti agroalimentari

Il ddl Etichettatura è adesso legge. Dal testo approvato dalla Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati lo scorso 18 gennaio emerge sicuramente l'attuale crisi economica che sta attraversando il nostro Paese, ma si conferma la volontà e l'impegno degli organi istituzionali a garantire un'adeguata informazione ai cittadini in ordine alla alimentazione e soprattutto all'identificazione del luogo di provenienza degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. Se infatti nel testo originale grande spazio veniva dedicato anche alla parte economica e quindi ai contratti e alle misure atte a favorire le imprese operanti nel settore agroalimentare, nella versione approvata lo scorso 18 gennaio protagonisti indiscussi sono

rimasti gli articoli dedicati all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari.

**Le informazioni obbligatorie in etichetta** riguardano una serie di elementi quali la natura, l'identità, la qualità, la composizione e quindi gli ingredienti nonché la deperibilità e le modalità di ottenimento; ma dopo l'approvazione del disegno di legge uno degli elementi che necessariamente dovrà essere comunicato ai consumatori è il luogo di origine o provenienza.

Ma cosa intende il legislatore del 2011 per tali termini? Per i prodotti non trasformati deve essere menzionato il Paese di produzione, mentre per i trasformati in etichetta è necessario indicare il luogo dove è avvenuta la modificazione sostanziale e il luogo di produzione della materia prima prevalente del prodotto. Alla luce della nuova normativa l'etichetta deve altresì specificare l'eventuale utilizzo di elementi geneticamente modificati in qualsiasi fase della catena produttiva (art.4).

La **presentazione dei prodotti alimentari (Art. 5)** vuole avere come obiettivo principale quello di non indurre in errore i consumatori e secondo il neo approvato disegno di legge l'omissione dell'indicazioni relative al luogo di origine o provenienza delle materie prime o dei prodotti da queste ottenuti costituisce addirittura pratica commerciale ingannevole come definita nel codice del consumo.

Una sezione specifica del ddl è dedicata alla **produzione e commercializzazione delle sementi e degli oli (Art. 3)** infatti viene specificato che gli operatori sono obbligati alla corretta tenuta dei registri di carico e scarico al fine di poter verificare l'osservanza delle prescrizioni di legge, anche in virtù della previsione di nuove sanzioni amministrative

specifiche nelle frodi del settore agricolo, alimentare e forestale, oltre alle ammende da comminare nel caso in cui il comportamento sconfini in reato. Tale salvaguardia viene ampliata anche nei soggetti abilitati prevedendo l'inserimento del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Nella neo approvata normativa è riservata anche una parte relativa al **Rafforzamento e tutela della competitività dei prodotti anche con denominazione protetta (Art. 2)** da attuarsi attraverso un sistema di qualità nazionale di produzione integrata, ovvero utilizzando tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo sostanze chimiche e fertilizzanti di sintesi rispettando al massimo i principi ecologici ed economici. L'adesione al sistema è volontaria e vuole garantire una qualità del prodotto finale superiore rispetto a quello determinato attraverso l'osservanza delle norme commerciali correnti.

La centralità della tutela e della corretta informazione del consumatore circa le indicazioni geografiche di produzione viene ribadita anche in questa sezione dove si stabilisce che in relazione ai prodotti con denominazione protetta (DOP), nello specifico le miscele di formaggi DOP, potranno riportare questa specifica indicazione solo in presenza di percentuali superiori al 20% e dopo l'effettivo controllo delle miscele da parte dei Consorzi di Tutela dei formaggi a denominazione protetta.

Per meglio tutelare i consumatori dalle frodi alimentari di prodotti caseari bufalini, spesso prodotti anche con latte vaccino, l'articolo 7 infine prevede per gli allevatori bufalini l'obbligo a rilevare giornalmente la quantità di latte prodotto da ciascun animale.

*A cura di Elena Franci*



## LE ALTRE NEWS

### **SICUREZZA ALIMENTARE. Salva la legge 283: solo tanta confusione sulla sua presunta abrogazione**

Per un attimo i criminali del cibo hanno pensato di poter dormire sonni tranquilli. Ma si erano sbagliati. La **legge 283 del 1962 sulla sicurezza alimentare** non è stata abrogata. I reati alimentari continueranno ad essere punibili. La notizia si era diffusa su molti organi di stampa e siti web a seguito della presunta abrogazione da parte della cd "taglia leggi" del Ministro per la Semplificazione Normativa, Roberto Calderoli.

A far chiarezza sulla questione è intervenuto il diretto interessato, il **Ministro per la Semplificazione Normativa**, con una nota con la quale ha rassicurato tutti i consumatori che "le notizie diffuse da taluni organi di stampa secondo cui sarebbe stata abrogata la legge n. 283 del 1962 in materia di tutela alimentare sono totalmente prive di qualsiasi fondamento". La norma elimina tutte le disposizioni legislative statali, pubblicate anteriormente al 1° gennaio

1970, anche se modificate con provvedimenti successivi, tranne alcuni eccezioni tra cui i Codici e i Testi Unici. E visto che la 283 è definita "testo unico" non nella sua denominazione ma nella sua epigrafe, si è diffuso il timore che i reati alimentari fossero diventati impunibili.

"La predetta legge – ha infatti spiegato Calderoli – ha **natura giuridica di Testo Unico**, come facilmente evincibile dalla sua epigrafe, pertanto è espressamente esclusa dall'ambito applicativo della cosiddetta 'ghigliottina', ovvero l'abrogazione generalizzata delle leggi antecedenti al 1970 non ritenute indispensabili e salvate con un provvedimento legislativo "salva leggi" (art 14 comma 14-ter, legge 246 del 2005). Infatti, i provvedimenti legislativi recanti nell'epigrafe l'indicazione di "testo unico" o di "codice" sono espressamente esclusi dall'effetto abrogativo ai sensi dell'articolo 14, comma 17, lettera a), della legge 246 del 2005". In particolare l'articolo 14 comma 17 della "taglialeggi" esclude ogni testo normativo che "rechi nell'epigrafe l'indicazione codice ovvero testo unico".

E come se non bastasse a pochi giorni dal chiarimento del Ministro si è pronunciata anche la Corte di Cassazione confermando **la non abrogazione della 283** e precisando che “In realtà, il legislatore sembrerebbe non aver ritenuto necessario indicare espressamente la legge n. 283 del 1962 tra le leggi escluse dall’abrogazione, in virtù della previsione dell’art.

14, comma 17, della Legge n. 246 del 2005. Una possibile conferma della percorribilità di tale soluzione sembrerebbe, infine, desumibile da un recente atto ufficiale emanato dall’Ufficio legislativo del Ministero della Semplificazione normativa”.

*A cura di Silvia Biasotto*

---

## **ETICHETTATURA. Il rapporto di MDC Catanzaro sui prodotti ortofrutticoli e ittici nei mercati rionali**

**L’irregolarità corre sui banchi dei prodotti ittici e ortofrutticoli dei mercati nella provincia di Catanzaro.** Lo conferma l’indagine sull’etichettatura effettuata anche in questo 2010 dalla sede locale del **Movimento Difesa del Cittadino**. Il rapporto, frutto di una ricerca svolta all’interno dei mercati rionali dei Comuni della Provincia, è parte di uno studio molto più ampio e finalizzato a verificare l’effettiva applicazione delle norme a livello nazionale.

Secondo quanto stabilito dalla normativa nazionale e comunitaria è infatti obbligatorio indicare prezzo, varietà, origine e categoria per quanto riguarda **i prodotti ortofrutticoli**. Prezzo, denominazione della specie, metodo di produzione e provenienza per **il pesce fresco**.

Dai risultati è emerso che la Calabria è la regione meno virtuosa a livello nazionale: nessuno dei banchi monitorati risulta in regola. La percentuale di regolarità della provincia è pari allo 0,9% contro il 26% della media nazionale per i prodotti ortofrutticoli, pari a 0 contro il 34% per i prodotti ittici.

Si registra dunque non solo “un’assoluta inadempienza della normativa da parte dei commercianti ma anche l’assenza di ogni forma di controllo”, come fa notare in una nota Enrico

Della Valle, presidente di **MDC Catanzaro** precisando che i dati del rapporto saranno trasferiti direttamente agli interessati, comprese le Amministrazioni locali.

“A differenza della stampa, televisioni e siti web nazionali, che sulla consapevolezza dei consumatori sono quotidianamente presenti, risulta sconcertante la disattenzione della regione Calabria e delle Amministrazioni locali” aggiunge Della Valle.

Il 18 gennaio la Commissione Agricoltura della Camera ha approvato in sede legislativa **il Ddl 2260 sull’etichettatura dei prodotti alimentari** che ha esteso a tutti i prodotti alimentare l’obbligo in etichetta dell’indicazione dell’origine confermando come il nostro Paese sia all’avanguardia in Europa nella tutela dei consumatori. “Da anni le leggi in materia di etichettatura obbligatoria prevedono, in caso di infrazioni, sanzioni da € 550,00 a € 15.500,00 elevati a 50.000,00 in caso di violazione alle disposizioni applicate a seguito dei controlli. Non è auspicare il sistema sanzionatorio ma, diversamente, si continua da una parte a vanificare le battaglie dei Consumatori e dall’altra a procrastinare la consapevolezza dei cittadini nella scelta che, in tempo di crisi economica e gran parte delle famiglie costrette a limitare gli acquisti, con una **adeguata informazione su tracciabilità ed etichettatura** dei prodotti sarebbe fortemente agevolata”.

*A cura di Natasha Turano*

## **PESCE AZZURRO E ANISAKIS: MDC Marche organizza un convegno sulle regole per evitarne i rischi**

Informare, educare e assistere i consumatori nell'acquisto dei prodotti alimentari. Il **Movimento Difesa del Cittadino Marche**, con il metodo già sperimentato di approfondire la conoscenza di prodotti locali coinvolgendo i soggetti attivi della filiera e le istituzioni competenti, organizza un convegno aperto al pubblico sul tema **"PESCE AZZURRO E ANISAKIS, LE REGOLE PER EVITARE I RISCHI"** venerdì **04 febbraio 2011 ore 15,30** Sala Associazione Pescatori in Largo Caduti del Mare 6 San Benedetto del Tronto .

Tra gli esperti del settore che relazioneranno, la **d.ssa Valentina Tepedino veterinario specializzata in prodotti ittici, docente universitaria, consulente del Ministero Politiche Agricole, consulente scientifica di RAI e MEDIASET e direttore del periodico tecnico scientifico internazionale "Eurofishmarket" edito in italiano ed inglese, punto di riferimento da anni del settore ittico. Silvia Biasotto del Movimento Difesa del Cittadino illustrerà i dati relativi alle Allerte Comunitarie nel sistema RAFFS riguardo al consumo del pesce ed in particolare del pesce crudo. Testimonianza operativa delle autorità competenti nei controlli della pesca verrà data dal Corpo Guardia Costiera nella persona dell'Ispettore Donato Aquilano della Capitaneria di Porto di San Benedetto del Tronto e dalla d.ssa Alessandra Aliventi veterinario dell'ASUR Marche ZT 12.**

Il pesce azzurro è alimento virtuoso ma è portatore sano ed inconsapevole di un parassita molto pericoloso, l'anisakis, che semplicemente con la cottura ad almeno 60° o il congelamento a -20° viene debellato. L'esperienza maturata nei rispettivi ambiti dal **consulente sicurezza alimentare Domenico Pellei** e dal **commerciante ittico Corrado Marinangeli** completeranno le relazioni.



**La cittadinanza è invitata a partecipare al dibattito che seguirà. Le conclusioni saranno affidate ad Antonio Longo Presidente del Movimento Difesa del Cittadino. Modera i lavori Micaela Girardi Pres. Movimento Difesa del Cittadino Marche.**

Saluti introduttivi **dell'Assessore Regionale alla tutela dei Consumatori Antonio Canzian, dell'Assessore Regionale alla Pesca Sara Giannini, del Sindaco di San Benedetto Giovanni Gaspari, e del Direttore di "ANGHIO' Festival del Pesce Azzurro" Stefano Greco** che ha collaborato all'organizzazione dell'evento.

L'iniziativa è **finanziata dalla Regione Marche con fondi del Ministero per lo Sviluppo Economico** ottenuti dalle sanzioni pagate dalle aziende per pratiche commerciali scorrette.

*A cura di MDC Marche*

## **MDC MONTESCAGLIOSO: per una maggior sicurezza, garanzia ed economicità nasce una guida utile al consumo di alimenti**

Per soddisfare il nostro appetito e allo stesso tempo la necessità di mangiar sano è importante tener conto di alcune “regole” che possano orientare il consumatore all’acquisto di prodotti di alta qualità, garantiti sul mercato al giusto prezzo. Nella **scelta dei prodotti alimentari** diventa così essenziale conoscere alcune notizie che possono risultare utili ai fini di **una corretta alimentazione**, ad esempio la data di scadenza, le modalità di conservazione e le caratteristiche nutrizionali.

Il **Movimento Difesa del Cittadino di Montescaglioso** propone **una guida al consumo dei prodotti alimentari della Basilicata**, dove è possibile rintracciare le migliori tipicità offerte da questa terra poco conosciuta, ma ricca di sapori unici. Lo scopo è quello di informare il cittadino e renderlo più consapevole e attento ai prodotti che consuma quotidianamente. Risorse fondamentali come la carne, il miele, l’olio extravergine di oliva, i formaggi, il latte, gli

ortaggi, i frutti, i salumi, il vino, il grano, vengono analizzate e descritte nel dettaglio per consentire **una completa informazione ai consumatori attenti**. Risulta determinante il capitolo dedicato alla tracciabilità ed etichettatura, strumenti validi e veloci per conoscere le origini degli alimenti, le loro caratteristiche e le autorizzazioni ottenute.

All’interno della guida è possibile rintracciare anche utili suggerimenti rispetto ad una corretta alimentazione, ad esempio prediligere determinati cibi in base alle stagioni dell’anno o sapere cosa bere nei periodi particolarmente caldi.

Questo piccolo vademecum è stato realizzato nell’ambito dell’Intervento Progetto **“Tutela alimentare e garanzia della salute”** del Programma generale della Regione Basilicata finanziato dal Ministero per lo Sviluppo Economico ai sensi del Decreto 02 marzo 2007.

Per maggiori approfondimenti e notizie aggiornate in tempo reale si consiglia di consultare **il nostro sito istituzionale** [www.mdcmontescaglioso.it](http://www.mdcmontescaglioso.it)

*A cura di Sara Di Vito*

---

## **BIMBI IN FORMA, a Roma il workshop finale del progetto di MDC LAZIO**

“La prevenzione dell’obesità infantile in età prescolare”. Questo il titolo del **workshop organizzato a Roma il prossimo 2 febbraio dal Movimento Difesa del Cittadino Lazio** a conclusione del progetto **Bimbi InForma**. In particolare, nell’ambito del programma utenti e consumatori 2009 della **Regione Lazio**, la sede regionale ha promosso il progetto, mettendo in campo una serie di azioni mirate a prevenire l’obesità infantile e a promuovere una cultura del corretto stile di vita nutrizionale tra i bambini e i ragazzi dai 6 ai 13 anni, alle loro famiglie e alle scuole. Tra le azioni è stata condotta **un’indagine quali-quantitativa sul livello di conoscenza e consapevolezza del corretto stile nutrizionale degli adolescenti e scelte alimentari delle famiglie** i cui dati verranno presentati nel corso del workshop. Seguirà una tavola rotonda proprio sul tema della prevenzione dell’obesità infantile moderata da Antonio Longo, presidente MDC. Molti gli esperti che parteciperanno: **Andrea Ghiselli**, Dirigente di ricerca INRAN - Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione ; **Roberto Copparoni**, Dirigente medico Ministero della Salute; **Giorgio Bracaglia**, Presidente SIP Lazio - Società Pediatrica Italiana Lazio; **Andrea Vania**, Presidente ECOG - European Childhood Obesity Group; **Antonio Palma**, Segretario regionale FIMP Lazio - Federazione Italiana Medici Pediatri. L’appuntamento del workshop è **in via Palestro, 68 presso la Sala Conferenze Unicef alle ore 10.00**.

*A cura di Silvia Biasotto*