



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, Chiara De Iaco, Sara Di Vito, Natasha Turano, Web: info@mdc.it - www.mdc.it Redazione: Roma Via Quintino Sella, 41 - Tel. 064881891 Fax. 0642013163

Stampa in proprio - Anno II - n. 3 del 15.02.2011

In primo piano

MDC LAZIO, BIMBI INFORMA: a tavola il 30% dei bambini rifiuta la verdura. Per la metà il cibo preferito è la pasta

Le altre news

CONVEGNO MDC MARCHE. Informare sull'anisakis per tornare a consumare il pesce azzurro con fiducia

ALIMENTARE. OLIO D'OLIVA, MDC: "Bene regolamento UE che introduce parametro MEAG per valutare la qualità"

ALLATTAMENTO MATERNO. IBFAN Italia: ancora tante le violazioni del Codice

CONTRAFFAZIONE. Rapporto Eurispes 2011: ecco quanto costa all'Italia l'Italian Sounding

In primo piano

MDC LAZIO, BIMBI INFORMA: a tavola il 30% dei bambini rifiuta la verdura. Per la metà il cibo preferito è la pasta

Pane, pasta, riso e carne sono gli alimenti preferiti dai bambini e ragazzi del Lazio, che non gradiscono, però, proprio i cibi più raccomandati dagli esperti, ossia pesce, legumi e verdure, queste ultime in assoluto le più rifiutate a tavola (29%). Per fortuna, prodotti "meno sani" come bevande zuccherate, caramelle e fritti, non rientrano mai, o quasi, nella dieta delle giovani generazioni. Sono alcune delle conclusioni a cui è giunta l'**indagine sullo stile alimentare dei bambini della Regione Lazio**, presentata questa mattina dal **Movimento Difesa del Cittadino Lazio**, nell'ambito del "*Workshop Bimbi InForma. La prevenzione dell'obesità in età scolare*" a cui hanno partecipato esperti e specialisti del settore.

La ricerca, realizzata nell'ambito del progetto Bimbi InForma (www.mdclazio.it/bimbiinforma) grazie al

contributo della **Regione Lazio** (*Programma Utenti e Consumatori 2009*), oltre alle preferenze a tavola dei ragazzi laziali con un'età compresa fra i 6 e i 13 anni, ha indagato: le **abitudini di spesa alimentare delle famiglie**, per le quali emerge positivamente un alto consumo di prodotti freschi da cucinare a scapito di quelli già pronti; l'**influenza della televisione e la pratica dell'attività fisica**: il risultato positivo è che oltre **l'80% dei bambini conduce uno sport**, ma molto tempo viene anche dedicato al gioco con la playstation, il computer, il game boy e alla televisione, e soprattutto nei finesettimana! Tra i risultati dell'indagine, spicca poi il dato per cui ben il **54%** dei bambini ha la **televisione in camera**, ma anche il fatto che circa il **60%** dei genitori vorrebbe il **divieto degli spot di alimenti** diretti ai bambini, dando quindi un peso importante all'influenza del piccolo schermo sui bambini. Oltre a chiedere meno televisione, i **genitori lamentano la mancanza di tempo** da dedicare ai propri figli, a causa dei rimi frenetici imposti dalle esigenze lavorative e amplificati nelle grandi città come Roma. E anche se i genitori avessero tempo, non saprebbero dove portare i loro figli, visto che sono sempre meno le aree verdi corredate da aria pulita.

"Per prevenire l'obesità, - **spiega, infatti, Livia Zollo, presidente del Movimento Difesa del Cittadino Lazio** - non basta soltanto mangiare sano, ma anche muoversi molto e fare tanta attività fisica. Si può agire su molti fronti per migliorare lo stile di vita dei bambini e delle famiglie: com'è emerso dai focus group, organizzati nell'ambito di questo progetto con esperti del settore e genitori, l'integrazione di iniziative comuni tra la famiglia e la scuola è uno dei campi d'azione principali su cui lavorare: **la scuola**, infatti, riveste uno dei ruoli più importanti nell'educazione, dopo quello dei genitori, perché il

bambino ci passa la maggior parte del tempo, socializzando con i coetanei e ispirandosi a modelli di comportamento. Concordiamo, infine, con la posizione dei genitori di limitare la quantità di spot

pubblicitari di alimenti diretti ai bambini durante tutte le fasce orarie tv".

A cura di Laura Simionato



LE ALTRE NEWS

CONVEGNO MDC MARCHE. Informare sull'anisakis per tornare a consumare il pesce azzurro con fiducia

"Il pesce azzurro è alimento virtuoso ma è portatore sano di un parassita pericoloso per la salute umana, l'anisakis, che prolifera in mari puliti e che muore con la cottura ad almeno 60° o il congelamento a -20°. I produttori locali di pesce lavorato dispongono anche di altre tecniche di "sanificazione" certificate e sicure. Ruolo decisivo spetta ai ristoratori che devono avere più coraggio nel comunicare chiaramente che il rispetto degli obblighi di legge è a tutela della salute dei consumatori. I casi di persone che si sono ammalate a causa dell'anisakis hanno generato preoccupazione ma i cittadini devono essere informati correttamente per recuperare la fiducia in un prodotto buono e che fa bene" questa la sintesi del convegno fatta dall'avv. **Micaela Girardi Presidente del Movimento Difesa del Cittadino Marche** che ha anticipato che verranno pubblicati gli atti del convegno e ha espresso soddisfazione per la attiva partecipazione della cittadinanza all'iniziativa organizzata in collaborazione con "**Anghiò Festival del Pesce Azzurro**" diretto da Stefano Greco.

L'Assessore Regionale alla tutela dei consumatori Antonio Canzian ha inviato un saluto perché impossibilitato a partecipare a causa dell'influenza. L'iniziativa è stata finanziata dalla **Regione Marche** con fondi del Ministero dello Sviluppo Economico ottenuti dalle multe alle aziende.

L'Assessore Regionale alla Pesca Sara Giannini ha aperto i lavori, si sono poi avvicinati gli esperti del settore che hanno relazionato: la d.ssa Valentina Tepedino veterinario specializzata in prodotti ittici, consulente del Ministero Politiche

Agricole, oltre che di RAI e MEDIASET e direttore del periodico internazionale "Eurofishmarket", **Silvia Biasotto, esperta di sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino**, ha illustrato i dati relativi alle Allerte Comunitarie nel sistema RAFFS riguardo al consumo del pesce; testimonianza operativa nei controlli della pesca è stata offerta dal Corpo Guardia Costiera nella persona dell'ispettore Donato Aquilano della Capitaneria di Porto di San Benedetto del Tronto. La d.ssa Alessandra Aliventi del Servizio Veterinario dell'ASUR Marche ZT 12 ha illustrato importanti dati che sono stati raccolti sulla percentuale di infestazione del pesce controllato nei gli ultimi anni e che denotano un incremento del fenomeno, le cui cause necessitano di studio e approfondimento. Il consulente sicurezza alimentare Domenico Pellei ha mostrato **come il consumatore può riconoscere l'anisakis**, ricordando che i mammiferi come i delfini ne sono portatori sani.

Preziose le testimonianze del commerciante ittico Corrado Marinangeli, del pescatore Franco Bruni che hanno descritto **i paradossi che le norme attualmente vigenti comportano** consentendo il sequestro di prodotti che si potrebbero consumare in sicurezza adeguandosi alle regole del congelamento o cottura.

L'assessore alla pesca del Comune di San Benedetto del Tronto Capriotti ha riferito dell'impegno mirato dell'amministrazione comunale nel sostenere la piccola pesca ed in particolare il consumo del pesce azzurro.

Sandro Assenti della Confesercenti ha richiamato l'impegno della categoria a informare i consumatori anche nei menù in merito agli obblighi di legge che, pur rispettati, molti ristoratori ancora evitano di spiegare con chiarezza per infondato timore di soccombere alla concorrenza.

Antonio Longo Presidente del **Movimento Difesa del Cittadino** nel concludere i lavori ha ricordato che il cibo italiano è tra i più sicuri al mondo ed ha proposto una ancor più stretta collaborazione con “ANGHIO’ Festival del Pesce Azzurro” diretto

da Stefano Greco, la cui seconda edizione si svolgerà nel mese di giugno a San Benedetto del Tronto, al fine di favorire la conoscenza effettiva del fenomeno anisakis e del come superarlo.

A cura di MDC Marche

ALIMENTARE. OLIO D’OLIVA, MDC: “Bene regolamento UE che introduce parametro MEAG per valutare la qualità”



Il Movimento Difesa del Cittadino (MDC) accoglie positivamente [il nuovo regolamento dell’Unione Europea \(61/2011\)](#), che ha introdotto, per la valutazione della qualità degli oli d’oliva, il nuovo parametro dei metil esteri degli acidi grassi (MEAG) ed etil esteri degli acidi grassi (EEAG), grazie al quale sarà possibile svelare la presenza dei suddetti oli deodorati negli oli extravergine d’oliva: “L’elevata presenza degli alchil esteri nell’olio può, infatti, - spiega l’Associazione dei

Consumatori - essere **l’allarme di una frode:** ovvero dell’impiego di olive che hanno iniziato un processo di degradazione. Il dubbio in particolare è che siano olive che provengano dalle grandi produzioni industriali spagnole, che giacciono in cumuli grandi come campi di calcio. L’aggiustamento dell’olio avviene tramite una pratica vietata, appunto, la deodorazione”.

Il Movimento Difesa del Cittadino aveva già presentato l’importanza della metodologia di indagine EMEAG. Nell’ambito del progetto “**Le Marche a Tavola**” il Movimento Difesa del Cittadino Marche aveva, infatti, organizzato lo scorso novembre ad Offida un convegno sul tema della qualità delle olive e dell’olio, in occasione del quale **l’Arpam di Ascoli Piceno aveva diffuso i dati di una rilevazione effettuata su campioni di extravergine tramite l’esame EMEAG:** la gran parte degli oli extra vergini prelevati nei frantoi marchigiani contiene meno di 1 mg/KG di alchil esteri e solo il 20% contiene mediamente 10 mg/kg di alchil esteri. Mentre circa il 70 % degli oli extra vergini venduti presso esercizi commerciali ne contiene mediamente 130 mg/kg, arrivando in alcuni casi a 1000 mg/kg.

“Se si raffronta il limite introdotto dal nuovo Regolamento UE di 75 mg/Kg con il dato di – 1mg/kg (fino a 10 mg/kg nel 20% dei campioni) rinvenuto dopo accurate indagini dall’ARPAM di Ascoli Piceno negli oli dei frantoi marchigiani, si comprende l’eccellenza della qualità delle produzioni italiane, quando però sono davvero tali! Altrettanta fiducia il consumatore ad oggi non può riporre negli oli extravergini che trova etichettati nella distribuzione commerciale. Gli alchil esteri indicano la cattiva o troppo prolungata conservazione delle olive dopo la

raccolta a prima della molitura - **dichiara Micaela Girardi, segretario nazionale MDC e presidente MDC Marche** – e soltanto la capillare rete di frantoi italiani, che la Spagna non possiede, è in grado di offrire la molitura di olive irreprensibili.

Finalmente è giunto questo nuovo regolamento che permetterà una valutazione più puntuale e severa sulla qualità degli oli d'oliva e una migliore tutela del consumatore e della sua salute”.

A cura di Laura Simionato

ALLATTAMENTO MATERNO. IBFAN Italia: ancora tante le violazioni del Codice

Non vi sono dubbi sull'importanza dell'allattamento materno nei primi mesi di vita del neonato. Le mamme, molto spesso, risultano poco informate sull'argomento e facilmente influenzabili da opuscoli informativi, materiale pubblicitario e, non ultimi, i consigli del medico.

Occhio al codice!, bollettino di aggiornamento in materia di violazioni su temi specifici, dedica il suo primo numero del 2011 proprio al tema sul rispetto del Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno OMS/UNICEF all'interno dei sistemi sanitari.

La pubblicazione, frutto delle ricerche di IBFAN Italia (International Baby Food Action Network), associazione impegnata ad agire per il miglioramento delle pratiche alimentari dei neonati e dei bambini, si è concentrata in particolare sull'accanimento con cui le ditte persistono in pratiche spesso vietate dalla legge.

Il fine è suscitare riflessioni su questo tema e offrire spunti per agire nel senso di una più efficace protezione e promozione dell'allattamento al seno. Dai dati sono emerse **scorrettezze da parte del settore sanitario** come forniture gratuite di latte, distribuzione di materiale pubblicitario spacciato per opuscoli informativi o anche valigette promozionali rilasciate alla dimissione dall'ospedale, nell'ambulatorio pediatrico o in consultorio.

Queste informazioni sono state ottenute grazie a diverse ricerche all'interno dei consultori familiari, negli ambulatori, nei reparti maternità e ai convegni delle associazioni professionali. Numerose sono state le segnalazioni pervenute al riguardo, molte le madri poco informate su cosa fare per favorire un buon inizio di allattamento e soprattutto a chi rivolgersi in caso di dubbi. Spesso infatti si fa credere alle madri che l'uso di integratori potrebbe migliorare le caratteristiche del latte materno che al contrario contiene già le giuste quantità di vitamine e sali minerali.

Questa cattiva informazione viene alimentata da personale che ha idee discordanti al riguardo. E' il caso di una mamma che durante il corso di preparazione al parto si trova di fronte a ben quattro pareri differenti: l'ostetrica raccomanda di allattare a richiesta del bambino, la ginecologa propone che sia il padre ad allattare una volta a settimana il neonato con il biberon, lo psicologo insiste sull'importanza che sia la madre a stabilire una regolarità nei pasti e infine il pediatra sottolinea ancora una volta l'inutilità degli integratori.

Cosa dovrebbe aspettarsi quindi una futura mamma?

Ecco cosa prevede la legge italiana: *“Il ministero raccomanda che [...] I servizi sanitari e sociali con il loro operatori ed i produttori e distributori di sostituti del latte materno, di biberon e di tettarelle, rispettino pienamente lo spirito e la lettera del Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno e le successive Risoluzioni rilevanti dell'Assemblea Mondiale della salute, sottoscritte dall'Italia.*

Il Ministero della salute raccomanda di prestare molta attenzione perché le attività di protezione, promozione e sostegno dell'allattamento al seno siano offerte attivamente a tutte le donne, evitando che persistano o peggiorino eventuali disuguaglianze soprattutto nei settori di maggiore svantaggio sociale”(GU n.32 del 7/2/2008-Suppl.Ordinario n.32, art.9).

In pratica la legge italiana vieta ogni tipo di promozione commerciale attraverso il sistema sanitario, la distribuzione di campioni gratuiti di prodotti coperti dal Codice (se non agli operatori in piccole quantità per motivi di valutazione scientifica e di ricerca), la presenza di spazi predefiniti all'interno del ricettario per la prescrizione di latte artificiale e impone che le Aziende Sanitarie provvedano all'acquisto di latte artificiale solo per quei neonati che necessitano di essere alimentati artificialmente.

Vieta ancora ogni tipo di regalo da parte delle ditte agli operatori sanitari, raccomanda che non si creino conflitti d'interesse nella promozione

dell'allattamento al seno. Pertanto l'operatore sanitario, nel rispetto del Codice Internazionale, dovrebbe rifiutarsi di fare promozione di prodotti

per l'allattamento, rifiutarsi di fare da mediatore tra compagnie e madri e soprattutto rifiutare pagamenti da aziende sanitarie per lezioni, corsi e congressi. Fondamentale dovrebbe essere prevenire qualsiasi tipo di conflitto d'interesse e garantire il rispetto delle leggi.

Grazie all'iniziativa OMS/UNICEF, sono stati istituiti in Italia 22 centri certificati “Amica dei bambini” che rispettano il Codice e tutelano l'informazione sull'allattamento pubblicando materiale utile per tutte le strutture sanitarie.

Informazioni più dettagliate si trovano sul sito www.ibfanitalia.org. Eventuali segnalazioni possono essere inviate all'indirizzo violazione@ibfanitalia.org.

A cura di Natasha Turano

CONTRAFFAZIONE. Rapporto Eurispes 2011: ecco quanto costa all'Italia l'Italian Sounding

Negli ultimi quindici anni si è tendenzialmente ridotta in Italia la differenza tra importazione ed esportazione. La bilancia commerciale ha registrato un deficit superiore a 149 milioni di tonnellate di merci per un valore di 69 miliardi di euro. Nell'ultimo Rapporto Italia presentato il 28 gennaio 2011, **l'Eurispes, Istituto di Studi Politici e Economici e Sociali ha illustrato la situazione economica, politica e sociale del Paese.**

Da questo studio sono emersi i cambiamenti e le nuove tendenze emergenti in Italia. Ad esempio, nel settore agroalimentare, tra il 1995 e il 2009, il nostro Paese ha esportato meno di quanto ha importato. (-33%). Sia sulle importazioni che sulle esportazioni si è rilevato un più elevato

contributo di materie prime non lavorate rispetto a prodotti dell'industria alimentare.

Incide notevolmente sul deficit della bilancia commerciale **l'Italian Sounding, forma più conosciuta di contraffazione del made in Italy**, in particolare nel settore agroalimentare. Questo fenomeno si serve di parole, immagini, marchi tipicamente italiani per pubblicizzare e commercializzare prodotti che poco hanno a che fare con il nostro Paese.

A livello mondiale, si stima che questo giro d'affari superi i 60 miliardi di euro l'anno, ovvero 164 milioni di euro al giorno, cifra 2,5 volte superiore al valore attuale dell'export. Tutto ciò genera enormi danni economici e soprattutto di immagine alla produzione italiana di prodotti agroalimentari.

Basti pensare che il mercato del falso alimentare in USA e Canada ha generato un fatturato di 24

miliardi di euro nel 2009. I prodotti più colpiti nel Nord America sono la mozzarella, il provolone e i sughi per pasta per i quali si stima una percentuale di “falso” pari al 97%. Seguono il parmigiano reggiano grattugiato e ricotte (96 e 95%), i salumi (86%), la fontina e l’asiago (81,68%), le paste fresche e il gorgonzola (73,54%)

Numerose sono state le attività di controllo sulle frodi alimentari svolte dalla Guardia di Finanza nel periodo tra il 1° gennaio 2009 e il 31 agosto 2010, che hanno visto il sequestro di circa 18,8 tonnellate di prodotti di varia natura. Quasi il 60% dei prodotti contraffatti destinati al mercato nazionale era costituito da alimenti quali pasta e prodotti di pasticceria, prodotti derivati vegetali e

ortofrutticoli e bevande analcoliche. Nell’ambito del contrasto alle sofisticazioni di prodotti alimentari agricoli sono state riscontrate 64 violazioni per un totale di circa 842 tonnellate di frutta e vegetali, 120 tonnellate di prodotti ittici e 300.417 litri di vini e spumanti.

Il problema del deficit della bilancia commerciale potrebbe essere risolto con un recupero pari al 6,5% del volume d'affari dell’Italian sounding. In questo modo i piatti della bilancia, ovvero importazione ed esportazione, potrebbero arrivare a un punto d’equilibrio.

A cura di Chiara De Iaco

