



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 - www.mdc.it Redazione: Roma Via Quintino Sella, 41 - Tel. 064881891 Fax. 0642013163 Stampa in proprio - Anno I - n. 4 del 15.11.2010

In primo piano

SICUREZZA ALIMENTARE. Agenzia nazionale, intervista a Silvio Borrello, Dir. Gen Ministero della Salute

Le altre news

PRODOTTI DI QUALITA'. Marchio IGP per i "Vermicelli cinesi"

SALUTE. Rapporto OCSE su obesità, MDC: "Educare le giovani generazioni a corretto stile di vita alimentare"

ALIMENTI. Sequestro Nas carne e prosciutti scaduti, il commento di MDC

In primo piano

SICUREZZA ALIMENTARE. Agenzia nazionale, intervista a Silvio Borrello, Dir. Gen Ministero della Salute

Continua sulle pagine di Salute&Gusto il dibattito sull'Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare, ente ormai salutato dalle istituzioni italiane. Questa volta ne abbiamo parlato proprio con le istituzioni, in particolare con il **Dott. Silvio Borrello** Direttore Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e Direttore Generale del Segretariato Nazionale della Valutazione del rischio della Catena Alimentare presso il Ministero della Salute.

Direttore Borrello, nel corso della conferenza stampa di presentazione del rapporto Italia a Tavola 2010 Lei ha definito una possibile Agenzia nazionale per la sicurezza alimentare "un ulteriore baraccone". Perché?

Il termine a cui fa riferimento rappresenta l'estrema sintesi giornalistica di un intervento in cui si chiarivano i diversi sistemi organizzativi adottati dai Paesi comunitari a seguito del recepimento del Regolamento 178/2002 CE che ha istituito a livello comunitario un'Autorità Europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Lo stesso Regolamento, obbliga gli Stati membri ad istituire un "Punto di contatto" con la stessa EFSA, lasciando ai singoli stati membri le modalità per la valutazione e per la gestione del rischio nella catena alimentare. Tale obbligo comunitario è stato correttamente adempiuto con la stipula, in data 1 ottobre 2007, tra il Ministero della Salute ed EFSA di un Agreement che individua l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) quale Focal Point tecnico-scientifico in tema di valutazione del rischio della catena alimentare. Il Focal Point rappresenta, quindi, l'interfaccia italiana con l'EFSA, garantisce lo scambio di informazioni scientifiche e coordina la cooperazione tra istituti di ricerca italiani e EFSA ai fini della valutazione del rischio nella catena alimentare. L'articolo 36 del Regolamento 178/2002 CE, infatti, prevede l'istituzione di una rete di organizzazioni scientifiche a supporto del lavoro di EFSA.

Taluni Paesi che avevano sofferto le "crisi alimentari" quali la BSE, la diossina nel pollame ecc. e che non avevano una organizzazione come quella italiana, con un sistema di controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare integrato "dal campo alla tavola", affidato ad un Ministro

sanitario e con ridotto numero di personale adibito ai controlli, hanno ritenuto necessario riorganizzarsi affidando le funzioni di gestione e /o di valutazione del rischio a nuove strutture quali le Agenzie. Nel corso della Conferenza "Italia a Tavola" era stato unanime il riconoscimento delle attività svolte sia dal Ministero che dal Servizio Sanitario nazionale nel garantire la sicurezza delle produzioni italiane e la tutela dei consumatori, per cui la domanda che è stata posta ai partecipanti al dibattito è stata: "Che tipo di Agenzia si vuole in Italia ? Un Agenzia di controllo o scientifica? Abbiamo veramente bisogno di strutture che si sovrappongono a quelle già esistenti che funzionano?". Infatti, per la valutazione del rischio, oltre al Comitato Nazionale per la valutazione del rischio, il Consiglio Superiore di Sanità può essere investito sui temi riguardanti la sicurezza alimentare, cosa che avviene regolarmente, e nessuno ha mai contestato l'indipendenza ed il valore scientifico dei pareri emessi.

Per quanto riguarda i controlli, il Sistema sanitario nazionale fino ad oggi ha avuto dei risultati apprezzati anche a livello internazionale. In un momento in cui le risorse finanziarie sono ridotte, a mio avviso bisogna valorizzare l'esistente piuttosto che creare nuove strutture che comunque richiederebbero un impegno finanziario non indifferente e tempi lunghi per essere operative.

Le Associazioni dei Consumatori e ambientaliste parlano di "funzioni di coordinamento", visto che fundamentalmente le competenze sulla sicurezza alimentare si dividono fra due ministeri (Salute e Politiche Agricole Alimentari e Forestali)?

E' necessario non confondere le competenze tra due ministeri, con il D.Lvo 193/2007 è stato chiarito definitivamente che il Ministero della Salute, le Regioni e le ASL sono le istituzioni che hanno esclusiva competenza in materia di sicurezza alimentare.

Al Ministero della Salute è affidato il ruolo estremamente sfaccettato e complesso di **"coordinamento ed indirizzo per le attività di**

controllo ufficiale degli alimenti a tutela del consumatore", che coincide con l'esigenza comunitaria di razionalizzazione ed ottimizzazione dei controlli, dai campi alla tavola. La rete dei controlli si articola su Piani specifici, individuati per settore, che si traducono in una serie di relazioni destinate alla Commissione Europea e/o al Parlamento.

In relazione al ruolo affidato al Ministero, in accordo alla normativa comunitaria e come richiesto dalla Commissione Europea, il nostro Paese ha predisposto già dal 2007 il Piano Nazionale Integrato (PNI) dei Controlli (PNI 2007-2010).

E' stato trasmesso alla Conferenza Stato-Regioni il PNI 2011-2014, quale strumento di potenziamento dei programmi di controllo previsti per la Sicurezza degli Alimenti e per la Nutrizione.

Tale Piano rappresenta un obiettivo strutturale fondamentale del Dipartimento di Salute pubblica veterinaria e sicurezza alimentare. Nel PNI sono coinvolti numerosi soggetti istituzionali sia interni che esterni al Ministero: il Segretariato Nazionale per la valutazione del rischio nella catena alimentare, la Direzione Generale della Sanità Animale e del farmaco veterinario, il Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza alimentare, la Direzione Generale della prevenzione sanitaria, l'Istituto Superiore di Sanità, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, (ICQ), il Ministero dell'ambiente e tutela del Territorio e del Mare, il Ministero dell'Economia e Finanze, l' Agenzia delle Dogane, gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano.

In funzione del coordinamento dei lavori tra le diverse Istituzioni, è stato istituito, ed è effettivamente funzionante un Nucleo Valutatore e una Segreteria Tecnica PNI, con lo scopo di avere un tavolo permanente, in cui i massimi esponenti delle Amministrazioni possano trovarsi per discutere e condividere orientamenti e obiettivi strategici del Piano Nazionale.

E il Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA), istituito nel 2008, che funzioni ha?

Il CNSA, istituito nel 2008 e tuttora effettivamente funzionante, è stato nominato con Decreto del Ministro della Salute d'intesa con il Ministro delle Politiche Alimentari e Forestali ed è composto da diciotto membri, che restano in carica per tre anni, individuati tra esperti di comprovata esperienza scientifica ed elevata professionalità nelle materie attinenti la valutazione del rischio nella catena alimentare ed in particolare in otto specifici settori individuati analiticamente nel Decreto interministeriale 26 luglio 2007 e coincidenti con i settori di competenza degli esperti dell'EFSA.

Il CNSA, peraltro, è l'organo tecnico consultivo nelle materie di cui al Regolamento (CE) n. 178/2002 che agendo in stretta collaborazione con l'EFSA ai sensi dell'articolo 22, paragrafo 7 del citato Regolamento 178/2002, partecipa, attraverso un proprio rappresentante, al Forum Consultivo dell'EFSA, svolge consulenza tecnico scientifica alle Amministrazioni che si occupano di gestione del Rischio in materia di sicurezza alimentare, formula pareri scientifici su richiesta del Comitato Strategico di indirizzo, delle Amministrazioni centrali e delle Regioni e delle Province Autonome di Trento e Bolzano.

A cura di Silvia Biasotto



LE ALTRE NEWS

PRODOTTI DI QUALITA'. Marchio IGP per i "Vermicelli cinesi"

I **cellophane noodles** sono il primo tipo di pasta cinese ad ottenere il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta (IGP). Con la pubblicazione del Regolamento della Commissione Europea n.978/2010 sulla Gazzetta Ufficiale (UE) L.285 i "**Longkou Fen Si**" ottengono l'identificazione di provenienza da uno specifico territorio nonché piena tutela da contraffazioni sul mercato.

Ma cosa sono in realtà i noodles Cinesi? Quali invece i presupposti che hanno portato alla loro iscrizione nel registro degli alimenti IGP? La pasta alimentare "Longkou Fen Si" è un prodotto filiforme di amido secco fabbricato con fagiolini verdi e piselli - si legge nel disciplinare di produzione - è di aspetto bianco e translucido. La proprietà più spiccata è la capacità di resistere a temperature di ebollizione senza gelatinizzazione ed è caratterizzata da un tenore in amido superiore al 75 %, un tenore in acqua inferiore al 15 %.

La zona geografica, in questo caso "protetta", si colloca a nord della penisola di Shandong e

racchiude le città di Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang e Laizhou. Le peculiarità che rilevano ai fini del riconoscimento sono: il pH dell'acqua fluviale compreso fra 6,9 - 7 e il basso livello di umidità atmosferica, giornate lunghe ed un sistema microbico particolare. In tale territorio, a norma del disciplinare, devono avvenire le fasi della messa in ammollo dei fagiolini verdi o dei piselli nell'acqua del fiume Giallo e il fiume Jie, la precipitazione e la separazione della pasta di amido, la battitura, il filtraggio e l'essiccazione (esposizione al sole o all'aria calda). Non vi è, invece, **alcuna restrizione circa il luogo di origine delle materie prime**, che possono essere anche importate purché non sia stato utilizzato alcun fertilizzante o prodotto chimico durante la coltivazione.

Le condizioni sopra richiamate, insieme alle altre relative alle fasi di etichettatura e commercializzazione del prodotto hanno avuto la possibilità di dare vita ad un disciplinare, successivamente trascritto nel registro UE degli alimenti **IGP**, perché nonostante la tutela dell'origine e della provenienza sia una normativa europea, il proprio dettame deve essere aperto a tutti i prodotti alimentari del mercato Mondiale.

Questo quanto stabilito in sede **WTO**, secondo il principio di pari trattamento per i prodotti dei paesi non aderenti alla Comunità Europea. Presupposto che ha permesso nel 2007 al Cafè de Colombia di entrare a far parte dei prodotti IGP, non provenienti da una zona europea, a cui in questi giorni si sono aggiunti i cellophane noodles. E' di auspicio per una politica di difesa della qualità, la risposta del Responsabile dell'Area Ambiente e Territorio presso la Confederazione Nazionale Coldiretti, all'interrogativo circa il significato del riconoscimento IGP ad un prodotto proveniente da un paese dove le riproduzioni e le falsificazioni

degli alimenti sono pratiche largamente diffuse. Infatti: "Ad una prima impressione – dice il Dott. **Stefano Masini** - ciò potrebbe sembrare un'irruzione nell'Unione Europea di prodotti alimentari che non hanno corrispondenza agli standard Comunitari. Tale riconoscimento, però, avvenuto secondo le condizioni dettate dal Diritto Europeo potrebbe rivelarsi un alleato ed al contempo un precedente per promuovere politiche regolamentari del mercato alimentare che premiano in modo significativo i prodotti di alta qualità, ed arginino la contraffazione e le imitazioni delle certificazioni di provenienza".

A cura di Elena Franci

SALUTE. Rapporto OCSE su obesità, MDC: "Educare le giovani generazioni a corretto stile di vita alimentare"

"Il rapporto Ocse "**Obesity and the economics of prevention: fit not fat**" è la conferma che "l'epidemia" obesità è un problema sempre più globale in Occidente. Gravi le conseguenze per la salute e alti i costi per il sistema sanitario. E' necessario lavorare soprattutto sulle giovani generazioni, il problema dell'obesità infantile si sta sempre più diffondendo e questo significa un aumento esponenziale del fenomeno nel futuro". Così il **Movimento Difesa del Cittadino** commenta i dati elaborati dall'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico.

MDC, nell'ambito del **progetto Periscope** (Pilot European Regional Interventions for Smart Childhood Obesity Prevention in Early Age), ha svolto un'indagine campionaria (1200 bambini) nel 2009 **sugli stili di vita alimentari dei bambini dai 3 ai 6 anni in Italia, Danimarca e Polonia.**

Secondo la ricerca **tra i tre Paesi è proprio l'Italia a registrare le percentuali più gravi e i peggiori stili di vita.** In particolare, ammonta a 12,9% il tasso di sovrappeso e a 4,6% quello di obesità infantile nei paesi oggetto dell'indagine, ma è il

Bel paese a mostrare la maggiore prevalenza di sovrappeso e obesità: 21,2%.

In tema di abitudini alimentari sono i bambini italiani i più indisciplinati: mangiano meno frutta e verdura rispetto ai coetanei danesi e polacchi. In particolare, il 27,5% del campione non mangia

mai verdura cruda e il 40% non consuma mai verdura cotta. **Gli italiani sono anche i bambini che si muovono di meno. Il 50%** di loro, secondo quanto dichiarato dai genitori, non può giocare all'aperto contro l'1% dei danesi e polacchi nonostante siano in paesi dove il clima sia meno a misura d'uomo. E' questo uno dei risultati più "scioccanti" dell'indagine. In particolare, ben l'11% dei bambini italiani non è autorizzato a giocare "mai" all'aperto rispetto allo zero % dei coetanei danesi e polacchi. **Colpa della mancanza, in Italia, di aree verdi attrezzate e delle strade troppo trafficate.** Per quanto riguarda la frequentazione di sport sono i bambini danesi i più attivi: il 53,5% del campione pratica dello sport. I più inattivi sono, invece, gli italiani: 18,2%.

Sono ancora i bambini italiani i più sedentari nel raggiungere l'asilo: sebbene la distanza dalla loro casa sia meno di un chilometro, le famiglie

italiane utilizzano l'auto molto più delle altre in Danimarca e Polonia.

Il **progetto PERISCOPE** è stato cofinanziato dalla EAHC, Executive Agency for Health and Consumers. Partner di MDC sono stati la Asl di Brindisi, il Movimento Consumatori, l'Università danese di Aalborg e l'Università polacca di

medicina della Silesia. E' stata la dottoressa Margherita Caroli, la coordinatrice scientifica: pediatra presso la ASL BR e presidente ECOG (European Childhood Obesity Group), esperta per la nutrizione in età pediatrica per la DG SANCO e la DG RESEARCH dell'Unione europea.

A cura di Laura Simionato

ALIMENTI. Sequestro Nas carne e prosciutti scaduti, il commento di MDC

“Il settore delle carni e in particolare degli insaccati è uno dei comparti dove si contano i maggiori sequestri. Per questo, è necessario intensificare i controlli e la prevenzione in questi settori, oltre che pene più dure quali il ritiro delle licenze e la detenzione”. È il commento di **Silvia Biasotto, responsabile Sicurezza Alimentare del Movimento Difesa del Cittadino (MDC)**, a proposito del sequestro dei NAS di Parma nel Reggiano di 9 tonnellate di salumi pericolosi per la salute destinati al consumo.

Il settore delle Carni e allevamenti è il comparto con il valore più alto dei sequestri da parte dei Carabinieri dei Nas: secondo i dati del rapporto sulla sicurezza alimentare **Italia a Tavola 2010**, a cura del Movimento Difesa del Cittadino e di Legambiente, ammonta a **oltre 35 mln di euro** (su

un totale di 172 mln) il valore delle operazioni dei Carabinieri in questo settore nel 2009. Tendenza che dura da tempo come confermano i dati dei rapporti precedenti. Nel 2008, infatti, il comparto registrava sequestri per oltre 51mln di euro su un totale di circa 160 milioni.

Dai dati dei Carabinieri per le Politiche Agricole emergono, invece, le storie delle **tante frodi che riguardano prodotti insaccati di qualità**, posti in vendita scaduti di validità e rietichettati con una nuova data di scadenza, con marchiature o etichette contraffatte.

“In tema di sicurezza alimentare, - conclude Biasotto - il consumatore non può fare tutto da solo. E' importante conoscere gli alimenti e le etichette, ma è essenziale che ci sia prevenzione e repressione in un settore che danneggia non solo il portafogli dei cittadini ma soprattutto la loro salute”.

A cura di Laura Simionato

