



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, 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. 5 del 15.03.2011

In primo piano

ALIMENTAZIONE. Linee guida per i claims: a chiederlo è l'Antitrust!

Le altre news

ALIMENTAZIONE INFANTILE. Intervista a Paola Negri, la nuova presidente di Ibfan Italia

CONSUMI. L'EFSA presenta il prospetto della sua prima banca dati

SICUREZZA ALIMENTARE. Anisakis e pesce crudo, Fipe: indicare al bonifica nel menù

ALIMENTI. Studio Coldiretti-Univerde, MDC: "Sicurezza alimentare una priorità per i consumatori: andare avanti con la tutela e l'informazione"

In primo piano

ALIMENTAZIONE. Linee guida per i claims: a chiederlo è l'Antitrust!

Non basta verificare che un determinato prodotto alimentare abbia qualità salutistiche per far sì che l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) autorizzi le imprese a servirsi di tali informazioni per spot pubblicitari. Lo ha espresso l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM), con una lettera del presidente Catricalà alla Commissione Europea e all'EFSA. Dovranno essere invece predisposte delle linee guida omogenee per tutti i 27 Paesi Membri affinché i **claims** (indicazioni, informazioni) sugli effetti salutistici dei prodotti alimentari possano rappresentare realmente informazioni corrette e complete per i consumatori.

L'Antitrust ribadendo il contenuto della disciplina comunitaria (ovvero che l'impiego delle informazioni nutrizionali e sulla salute "non può essere falso, ambiguo o fuorviante") ha posto l'accento su quelle campagne pubblicitarie che illustrando i problemi

salutistici possano veicolare messaggi potenzialmente devianti, generando nei consumatori aspettative infondate o eccessive, dovute all'assunzione di quel determinato prodotto alimentare.

Le parole contenute nella lettera di Catricalà sono in linea con quanto già espresso nelle motivazioni della sanzione che la stessa Autorità aveva comminato nel 2009 alla Danone e alla Unilever per pratiche commerciali scorrette. Infatti tali aziende, produttrici di due bevande addizionate di fitosteroli per i loro benefici negli effetti contro il colesterolo, avevano messo in atto una campagna pubblicitaria i cui contenuti vennero ritenuti ingannevoli dall'AGCM.

Questa non negò ai due alimenti funzionali una specifica efficacia nella riduzione dei livelli di colesterolo, ma contestò le fuorvianti informazioni degli spot che potevano indurre il consumatore a collegare la soluzione di un serio problema di salute al ricorso di un prodotto alimentare "dall'efficacia limitata e parziale" trascurando per di più qualsiasi conseguenza ed effetto derivante dalla patologia stessa.

Ci eravamo già occupati dei claims alimentari nella nostra newsletter del 29/10/2010 in occasione della pubblicazione del terzo documento da parte del gruppo scientifico (NDA) dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Ricordiamo che il Reg. CE n.1924/2006 attribuisce competenza tecnica all'EFSA in merito alla "definizione dei profili nutrizionali nonché alle indicazioni generiche funzionali alla salute (esistenti e nuove), alla riduzione dei rischi di malattia, allo sviluppo o alla salute dei bambini". Il NDA dal 2009 si vede così impegnato ad analizzare i circa 4637 claims pervenuti dagli Stati Membri e dalla Commissione

Europea. I dati fino ad ora emersi dimostrano che **solo il 20% delle indicazioni nutrizionali risultano idonee ai parametri richiesti dalla normativa comunitaria.**

Il termine in cui dovrebbero terminare le valutazioni è fissato al prossimo giugno e l'interrogativo che ci ponevamo nell'ottobre 2010 era se i consumatori saranno in grado di fare un bilancio definitivo utilizzando tutte le informazioni

contenute nelle etichette dei prodotti alimentari, o se queste invece potrebbero assumere il fine di fare del cittadino il giudice di una "gara commerciale"? In questa occasione potremmo chiederci, **perché l'Antitrust abbia sentito proprio adesso il bisogno di esprimere l'esigenza di elaborare delle linee guida indicando anche un possibile percorso da adottare a livello Europeo?**

A cura di Elena Franci



LE ALTRE NEWS

ALIMENTAZIONE INFANTILE.

Intervista a Paola Negri, la nuova presidente di Ibfan Italia

Lo scorso 26 febbraio si è svolta l'assemblea annuale dell'**Ibfan Italia (International Baby Food Action Network - Italia per la protezione dell'Allattamento al Seno e dell'Alimentazione Infantile)**, associazione senza fini di lucro che si propone di far avvenire miglioramenti duraturi nelle pratiche alimentari di neonati e bambini. Nel corso dell'assemblea il Consiglio Direttivo è stato in parte rinnovato. In particolare, **Paola Negri educatrice perinatale ex vice presidente dell'associazione, è diventata la nuova presidente.**

Attività Ibfan Italia 2010: quali le principali attività? Quali le principali denunce?

Ibfan Italia si occupa di raccogliere violazioni del Codice Internazionale sulla Commercializzazione dei Sostituti del Latte Materno; anche per il 2010 questa è stata la nostra principale attività. Per quanto riguarda le denunce, Ibfan Italia non è un'associazione di consumatori, ma comunque la nostra attività è di segnalare le violazioni raccolte alle istituzioni, agli organi competenti e anche al pubblico in generale. Partecipiamo al Comitato ministeriale multisetoriale sull'allattamento dove abbiamo presentato proprio recentemente le violazioni raccolte; facciamo parte della rete Unicef "Ospedali Amici dei bambini", dove a ottobre abbiamo presentato le violazioni raccolte in questo ultimo anno. Nel 2010 abbiamo pubblicato due numeri di "Occhio al codice", liberamente scaricabili dal nostro sito che è stato

rinnovato recentemente, con sono informazioni sulle campagne Ibfan e informazioni di carattere generale sull'importanza dell'allattamento.

Cosa è Occhio al codice?

Le violazioni raccolte si raggruppano a seconda del tipo e confluiscono ogni quattro anni in una pubblicazione corposa che si chiama "Il codice violato". Noi, con "Occhio al codice", abbiamo deciso di pubblicare dei piccoli numeri tra un "codice violato" e l'altro, con scadenza di due/tre l'anno, che si occupano di particolari aspetti. L'argomento trattato in ogni numero di "Occhio al codice" varia a seconda delle segnalazioni che ci arrivano: recentemente ne abbiamo pubblicato uno sulle violazioni all'interno del sistema sanitario, un numero l'abbiamo dedicato alle campagne pubblicitarie con interessi commerciali sull'uso del succhiotto come mezzo per prevenire la SIDS (morte improvvisa del lattante), ancora uno sull'alimentazione complementare perché sappiamo che su questa tematica c'è una grande attenzione del marketing.

Con "Occhio al codice" volete dunque smascherare quelle iniziative di marketing che utilizzano argomenti come la salute a fini commerciali?

Su un tema così importante come l'alimentazione - che sia il latte della mamma come il cibo complementare - che ha delle ripercussioni sulla salute per tutta la vita, vogliamo che ai genitori arrivino informazioni indipendenti da interessi commerciali. Esiste un Codice Internazionale che potrebbe garantire l'indipendenza delle informazioni, le aziende dicono di rispettarlo e di

sostenere l'allattamento, ma in realtà il loro obiettivo è quello di vendere i loro prodotti. Con la nostra attività di segnalazione delle violazioni cerchiamo di far aprire gli occhi ai genitori, ma anche agli operatori sanitari che spesso sono il veicolo di queste informazioni, ed ai giornalisti.

Ibfan Italia svolge altre attività di informazione per promuovere e far adottare il codice?

Sì, facendo parte della rete Unicef "Ospedali Amici dei bambini" facciamo un servizio di consulenza su questo aspetto alle strutture sanitarie che fanno parte della rete; poi attraverso il Comitato ministeriale multisettoriale sull'allattamento portiamo le istanze al Ministero della salute. Lavoriamo in rete con i gruppi Ibfan in Europa e nel mondo, ad esempio ultimamente i gruppi Ibfan stanno facendo pressione affinché non sia approvato il claim nutrizionale che consente ad una ditta di pubblicizzare il suo latte artificiale come vantaggioso per lo sviluppo dell'acuità visiva, solo perché sono stati aggiunti degli acidi grassi essenziali. Noi riteniamo che questi claim, queste affermazioni, debbano essere vietate, perché se veramente gli acidi grassi essenziali aggiunti al latte artificiale dessero dei benefici per la salute ai bambini che lo consumano, allora dovrebbero essere messi in tutti i lattini e non pubblicizzati. In altre parole le aziende non dovrebbero usare questa aggiunta di acidi grassi essenziali solo per pubblicizzare il prodotto.

In questo 2010 ci sono state grandi novità normative, pensiamo al regolamento sui claims nutrizionali. Cosa ne pensa Ibfan?

Noi crediamo che le affermazioni di salute sugli alimenti per lattanti e su tutti i prodotti per l'alimentazione infantile andrebbero vietate. Questa non è solo una posizione dell'Ibfan, ma anche dell'OMS: infatti una Risoluzione dell'Assemblea Mondiale della Sanità del 2005 afferma che i Claims nutrizionali non dovrebbero essere permessi per i prodotti coperti dal codice, che sono i lattini di partenza e di proseguimento e tutti quei cibi e bevande venduti per bimbi di età

inferiore ai sei mesi. Noi riteniamo non dovrebbero esserci neanche sui cibi per bambini più grandi perché possono essere fuorvianti.

E dell'ultima lettera dell'Antitrust a Ue ed Efsa volta a promuovere l'adozione di linee guida per la realizzazione di claims nutrizionali?

Noi siamo d'accordo perché abbiamo notato che a volte l'UE, sulla base di un'opinione scientifica dell'EFSA, approva i claims, ma poi non può controllare l'uso che ne fanno le aziende. Oggi se si guardano i dati, tutto ciò è evidente: usano i claims sulla salute per incrementare le vendite dei loro prodotti, non certo perché abbiano a cuore la salute dei consumatori. Inoltre, l'EFSA ci mette tantissimo per valutare i claims, è ancora un meccanismo abbastanza farraginoso, però le aziende nel frattempo li usano a svantaggio dei consumatori. In conclusione, siamo non solo d'accordo con l'Antitrust, ma se fosse per noi andremmo oltre: voteremmo per la proibizione di tutti i claims di salute e nutrizione. La ragione: quando sono falsi, sono inutili e dannosi; quando fossero veri, si dovrebbe rendere obbligatorio quell'ingrediente, per evitare di dividere i cittadini in consumatori di serie A e di serie B.

Un'Università americana ha dimostrato che l'utilizzo di eroi di cartoons sulle confezioni di cibi destinati a bambini, influenza la loro percezione sulla qualità del prodotto. Cosa pensa di queste tecniche pubblicitarie?

Sono contenta che ci siano delle università che fanno questi studi, ma il dato è dimostrato anche dall'esperienza e dalla testimonianza dei genitori, oltre che dal buon senso, anche perché se queste tecniche non fossero efficaci probabilmente le aziende non le utilizzerebbero per pubblicizzare i loro prodotti. Queste tecniche sono già state riconosciute come pericolose dall'Associazione internazionale per lo studio dell'obesità (IASO) che sta da tanti anni richiedendo un codice per regolamentare la pubblicità di cibi e bevande destinate ai bambini. Noi siamo pienamente d'accordo: a livello internazionale l'Ibfan ha sottoscritto la proposta di un codice per la

pubblicità del cibo spazzatura, e in Italia qualche anno fa abbiamo aderito all'appello dell'associazione Altroconsumo che chiedeva fosse istituito questo codice. Siccome oggi l'obesità e le malattie non trasmissibili sono uno dei principali problemi di salute e sono sempre più diffuse anche fra i più giovani, siamo d'accordo per tutte quelle normative che vanno a regolamentare la pubblicità di cibi e bevande destinate a bambini e ragazzi.

Da neo presidente dell'Ibfan, come si propone di collaborare con le associazioni dei consumatori? Quali obiettivi si pone per il futuro?

Io penso che per un'associazione come Ibfan Italia sia vitale e necessario collaborare con le associazioni dei consumatori. Questo lo facciamo in piccola parte però mi auguro che nel futuro lo sarà molto di più perché noi abbiamo le conoscenze tecniche sull'allattamento e sul

codice, sui danni del non allattamento e sulle strategie delle ditte. D'altra parte le associazioni dei consumatori sono molto più diffuse di noi sul territorio, hanno un rapporto molto più stretto con il cittadino, con i consumatori e forse a certi livelli hanno anche un potere informativo e di incidere maggiore rispetto ad Ibfan Italia. Io spero vivamente che la collaborazione aumenterà in futuro anche perché lo scopo è comune, ovvero quello di tutelare il cittadino-consumatore quando fa delle scelte - che in questo caso sono delle scelte alimentari. Un punto dove si potrebbe collaborare è quello sulle denunce all'antitrust per pubblicità ingannevole. Poiché le denunce le possiamo fare noi soci Ibfan come singoli cittadini, ma non Ibfan come associazione, spero che in questo le associazioni dei consumatori ci possano aiutare.

A cura di Chiara De Iaco

CONSUMI. L'EFSA presenta il prospetto della sua prima banca dati

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato un prospetto della sua **prima banca dati completa sui consumi alimentari nell'Unione europea**: la banca dati svolgerà un ruolo determinante nella valutazione dei rischi e consentirà di effettuare stime più precise dell'esposizione dei consumatori a tali pericoli.

Il lavoro comprende al suo interno una guida su come gli esperti di sicurezza alimentare e di salute pubblica, sia a livello nazionale sia a livello di UE, possono utilizzare il **compendio statistico** contenuto nella banca dati ed è possibile effettuare anche una selezione tra esposizione cronica ed esposizione acuta a sostanze eventualmente presenti nella catena alimentare.

Nella banca dati, **le indagini sulle abitudini alimentari e i dati sui consumi di alimenti per ogni Paese** sono suddivisi per categoria, tra cui: età, dai lattanti agli adulti di età pari o superiore

ai 75 anni, gruppo di alimenti (quasi 160) e tipo di consumo, che comprende il consumo normale e il consumo elevato. Questa suddivisione consente così di disporre di calcoli su misura per ciascuna categoria di consumatori. Le statistiche sui consumi alimentari sono riportate in grammi al giorno e in grammi al giorno per chilo di peso corporeo.

L'analisi dei dati sull'assunzione alimentare è essenziale per **contribuire a stabilire obiettivi di salute pubblica su base scientifica e procedere a una valutazione comparativa tra assunzione tramite la dieta e livelli di assunzione raccomandati, nonché a monitorare i progressi nel corso del tempo.**

Il prospetto, sviluppato in stretta collaborazione con gli Stati membri dell'UE, è il frutto di un lavoro iniziato nel 2008, quando gli Stati membri hanno cominciato a raccogliere dati per l'EFSA mediante indagini nazionali sul consumo di alimenti svolte nei propri Paesi. La ricerca è stata svolta in **22 Stati membri** e ha permesso la realizzazione di **32 indagini** che costituiscono una

base importante per il lavoro dell'EFSA. I dati in essa contenuti tuttavia sono stati ricavati impiegando diverse metodologie che non la rendono quindi idonea a raffronti diretti tra Paesi. L'EFSA sta lavorando con gli Stati membri per elaborare delle indagini sul consumo alimentare che consentiranno la raccolta e

l'analisi di dati confrontabili tra loro nei Paesi dell'UE. Quest'iniziativa è denominata "Cosa mettono in tavola gli europei?" (EU Menu) e i diversi studi previsti nel contesto di quest'iniziativa saranno completati entro il 2012.

A cura di Natasha Turano

SICUREZZA ALIMENTARE. Anisakis e pesce crudo, Fipe: indicare al bonifica nel menù

Il pesce destinato ad essere consumato crudo deve essere sottoposto a uno specifico trattamento ovvero **congelato a -20 gradi per almeno 24 ore**. Procedura necessaria anche per i prodotti marinati e affumicati a freddo, in particolare se si tratta di pesce azzurro. Contrariamente a quanto molti consumatori credono, il pesce crudo non deve essere "fresco", ma scongelato dopo aver seguito il trattamento appena indicato. In caso contrario si rischierebbe di incappare nel temuto "Anisakis", un verme nematode presente nelle viscere di alcune specie (sciabola, spada, code di rospo, sgombro, merluzzo,...). **Il contagio nell'uomo avviene per ingestione di pesce crudo o appena affumicato** che a sua volta si è infettato cibandosi di gamberetti infestati da larve dei vermi. Spesso la larva muore dopo essere stata ingerita dall'uomo. Non mancano però casi di reazioni allergica, vomito, nausea fino ad arrivare alla perforazione dell'intestino con conseguente intervento chirurgico.

Insieme ai metalli pesanti, alla Listeria e alla Salmonella, **l'Anisakis è tra i principali contaminanti dei prodotti ittici**. Secondo i dati del **Sistema di Allerta comunitario** nel 2010 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 661: il maggior numero ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (140) seguite da presenza di metalli pesanti (116), parassiti (91) **di cui 64 per Anisakis contro le 50 del 2009**.



In questi ultimi anni si parla di Anisakis e di offerta di pesce crudo. Probabilmente grazie ai sempre più diffusi sushi bar e ristoranti. Sta di fatto che in pochi conoscono i pericoli derivanti da questo piccolissimo verme e la necessità di congelare il pesce crudo a -20 gradi per un periodo minimo di 24 ore. Proprio per questo **la Fipe ha diffuso una circolare ai suoi aderenti in cui riprende i contenuti di un documento del Ministero della Salute del 17 febbraio scorso e specifica le procedure di controllo e offerta del pesce crudo**. La novità è l'invito a tutti i ristoratori di indicare in menù l'effettuata bonifica prevista dalla legge: : **"IL PESCE**

DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3".

Si tratta di **un invito e non di un obbligo**, anche perché la citata circolare ministeriale non accenna alla presenza nei menù di tale dicitura. Il

rischio è che nessun ristoratore abbia interesse a inserire tale informazione, nel timore che il cliente sapendo di mangiare un pesce crudo "decongelato" decida di uscire dal locale non sapendo che quel "trattamento di bonifica preventiva" è stato effettuato solo e soltanto nel suo interesse.

A cura di Silvia Biasotto



ALIMENTI. Studio Coldiretti-Univerde, MDC: "Sicurezza alimentare una priorità per i consumatori: andare avanti con la tutela e l'informazione"

"La sicurezza alimentare è una priorità per i consumatori italiani. Come lo deve essere per le istituzioni italiane ed europee. Dall'emergenza "mucca pazza" ad oggi sono stati fatti grandi passi in avanti nel settore della legislazione alimentare e nell'aumento della consapevolezza dei cittadini. Ancora tanta la strada da percorrere". Questo il commento di **Silvia Biasotto, responsabile Sicurezza Alimentare del Movimento Difesa del Cittadino (MDC)** ai dati emersi dallo studio "Sicurezza alimentare, la percezione dei consumatori" realizzato dalla **Fondazione UniVerde e Ipr Marketing**, nell'ambito dell'incontro "Mucca pazza: dieci anni dopo" promosso dalla Coldiretti e dalla Fondazione.

Secondo l'indagine il 90% degli italiani è molto o abbastanza preoccupato. La percentuale sale al 98% nel caso dei giovani (18-43 anni). Forse proprio per questo lo studio rivela come sia la ricerca di sicurezza la discriminante principale nelle scelte alimentari e come **il 90% del**

campione legga l'etichetta sui prodotti alimentari prima di procedere all'acquisto. L'informazione più letta è la scadenza (78%). Segue il luogo di produzione, dunque la provenienza (60%), la composizione del prodotto e i valori nutritivi (49%).

"Su questi due ultime informazioni la normativa è in evoluzione. – spiega Biasotto - **Nel caso dell'origine ci auguriamo che la legge sulla provenienza obbligatoria in etichetta possa essere applicata superando l'invasione di competenza europea.** Ricordiamo infatti che spetterebbe all'Unione Europea legiferare in materia. Come accaduto in passato, il rischio è che Bruxelles blocchi l'iter per l'entrata in vigore della norma, che tra l'altro rimanda all'emanazione di decreti ministeriali di filiera. **Sui valori nutrizionali è dello scorso dicembre l'accordo europeo sul Regolamento in materia di etichettatura alimentare che prevede la presenza del valore nutrizionale sulle confezioni dei prodotti venduti in Europa** con l'indicazione del valore energetico e della quantità di alcuni nutrienti: grassi, grassi acidi saturi, proteine, carboidrati, zuccheri e sale".

A cura di Laura Simionato