

## 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:** <a href="mailto:info@mdc.it">info@mdc.it</a> - <a href="mailto:www.mdc.it">www.mdc.it</a> Redazione: Roma Via Quintino Sella, 41 - Tel. 064881891 Fax. 0642013163 Stampa in proprio - Anno I - n. 6 del 15.12.2010

#### In primo piano

RAPPORTO ETICHETTATURA MERCATI RIONALI, MDC: Solo 4 banchi su 10 indicano la provenienza

#### Le altre news

SICUREZZA ALIMENTARE. L'Europa vieta il BPA nei biberon. Parla C. Leclerq (INRAN)

ETICHETTE, sull'origine Italia ed Europa di nuovo distanti! "CIOCCOLATO PURO": l'UE vieta all'Italia l'utilizzo di questa denominazione commerciale

BIOLOGICO, Aiab conclude il progetto "Le nuove frontiere della certificazione"

# In primo piano RAPPORTO ETICHETTATURA MERCATI RIONALI, MDC: Solo 4 banchi su 10 indicano la provenienza

Nei mercati rionali di Italia si rispettano sempre meno le norme in materia di etichettatura. E' quanto emerge dal Rapporto sull'etichettatura di ortofrutta e prodotti ittici nei mercati rionali 2010 presentato da MDC. Nel caso dell'ortofrutta solo il 26% dei banchi monitorati rispetta la legge (l'8% in meno rispetto all'anno precedente). Mentre per i prodotti ittici la percentuale di legalità è pari al 34%, tre punti in meno rispetto al 2009. L'indagine è stata svolta con la collaborazione delle sedi locali di MDC che hanno controllato nel mese di Novembre circa 450 banchi in otto regioni d'Italia: Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche e Toscana. Dal punto di vista geografico le migliori perfomance si sono avute per la Lombardia nel comparto ortofrutticolo e per la Liguria nel settore dei prodotti ittici . Nel caso della Lombardia è stato rilevato un 71% di positività. In questo caso per le indicazioni prezzo, varietà e origine la presenza in etichetta è stata pressoché totale. Solo la categoria è stata indicata nel 71% del

campione. Come negli anni passati la Liguria si conferma la più virtuosa per la filiera ittica: qui gran parte (80%) dei banchi monitorati è risultata in regola. Per entrambi i comparti la maglia nera va invece alla Calabria dove nessuno dei banchi visitati è in regola per il settore ittico e solo l'1% per quello ortofrutticolo. L'informazione più presente in etichetta è il prezzo (83% per l'ortofrutta e 80% per il pesce), mentre l'anonimato regna per quanto riguarda l'origine dei prodotti: solo 4 banchi su 10 indicano la provenienza di frutta, verdura e pesce. Scarsa anche la diffusione della categoria per l'ortofrutta (28%) e del metodo di produzione per i prodotti ittici (43%). "La situazione quest'anno è particolarmente allarmante - ha dichiarato Silvia Biasotto, responsabile Sicurezza Alimentare di MDC - essenzialmente perché i risultati di rispetto delle norme in materia di etichettatura nei mercati rionali non fanno altro che peggiorare. Eppure, visto che sono anni che l'obbligatorietà in etichetta di importanti informazioni (come l'origine) è in vigore da anni per questi due comparti ci dovremmo aspettare un miglioramento. Come abbiamo più volte ribadito non si può definire una vittoria l'obbligo per legge di indicare la provenienza di un cibo se poi questa non viene rispettata". "I controlli lungo la filiera ci sono – ha aggiunto Biasotto - Lo confermano i dati che pubblichiamo ogni anno in occasione della presentazione del rapporto Italia a Tavola (MDC; Legambiente) che raccoglie le operazioni della quasi totalità delle istituzioni preposte ai controlli nella sicurezza alimentare. Si può però fare di più, con ispezioni più mirate. Avremo pertanto cura di inoltrare questo rapporto alle istituzioni di competenza, proprio per dare il nostro contributo a un sistema di controllo a tutela della salute dei cittadini sempre migliore".

A cura di Silvia Biasotto



### LE ALTRE NEWS

#### SICUREZZA ALIMENTARE. L'Europa vieta il BPA nei biberon. Parla C. Leclerg (INRAN)

Il Comitato per la catena alimentare e la salute animale ha raggiunto con un'ampia maggioranza un accordo sulla proposta della Commissione Europa in riferimento all'impiego del Bisfenolo A (BPA) nei biberon: a partire dal 1° marzo 2011 questa sostanza sarà vietata nel processo di produzione e dal 1º giugno 2011 anche per la commercializzazione e l'importazione. decisione fa notizia non solo per la sua portata, ma anche perché arriva pochi mesi dopo il parere dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare che lasciava invariata la dose giornaliera tollerabile di Bisfenolo A per l'uomo, ovvero 0,05 mg/kg di peso corporeo. John Dalli, commissario UE responsabile per la Salute, ha parlato di "Una buona notizia per i consumatori europei" e riferendosi al parere Efsa.

Abbiamo sentito il parere di Catherine Leclercq ricercatrice dell'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione che si occupa di esposizione al rischio alimentare ed è membro del panel dell'Efsa su enzimi, aromi e residui di materiali di imballaggio negli alimenti:

"Innanzitutto è necessario distinguere valutazione del rischio che l'Efsa effettua e la gestione del rischio a carico della Commissione Europea che prende in considerazione non solo aspetti scientifici ma anche di percezione del consumatore ed economici. Per questo l'Esecutivo Ue può prendere decisioni protettive anche solo per principio precauzione, in particolare quando si tratta di bambini.

In merito ai pareri Efsa la ricercatrice ha sottolineato come sia "opportuno leggere nel dettaglio le opinioni scientifiche. Ad esempio l'opinione Efsa sul BPA del 2006, la conclusione a cui l'Autorità era giunta era una riduzione del fattore di incertezza riguardo gli studi in merito.

In riferimento al parere del 30 settembre 2010 si conferma la dose tollerabile, perché non ci sono studi sperimentali condotti con protocolli sufficientemente rigorosi per stabilire una dose tollerabile inferiore. Ci sono però incertezze relative a studi condotti su animali in sviluppo, e quindi equivalenti a bambini, in relazione ai tumori al seno, ad aspetti immunologici e allo sviluppo del cervello. La Commissione Ue sulla base di queste incertezze rilevate dall'Efsa e considerando che l'esposizione al BPA è elevata nei bambini alimentati con biberon in policarbonato ha deciso di adottare logicamente questa misura di precauzione".

#### Ma il bisfenolo A è veramente così ubiquitario?

Il BPA è ormai diventato un contaminante presente anche nelle acque dei fiumi. Questo per via della produzione e dello smaltimento di quantità molto elevate di materie plastiche contenenti BPA, tra cui il policarbonato. Le fonti alimentari di BPA sono i contenitori in policarbonato, come i biberon e i grandi contenitori da distribuzione di acqua presenti in molti uffici ma anche le resine di patina bianca che ricoprono l'interno delle lattine e i coperchi di vasi e vasetti (un esempio sono gli omogeneizzati).

## Adesso che non ci saranno più biberon in policarbonato, quali biberon è più opportuno utilizzare?

Dopo avere ribadito che la cosa migliore è l'allattamento esclusivo al seno possiamo dire che tra le varie tipologie di biberon quello di vetro è ideale nei neonati perche il vetro è un materiale praticamente inerte. Quando il bambino cresce e inizia a manipolare da solo il biberon è meglio passare ai biberon di plastica per evitare che si possa ferire rompendolo. Ricordiamoci però che piccole quantità di sostanze potenzialmente tossiche migrano da tutte le materie plastiche e che la migrazione aumenta con il tempo di contatto, con la temperatura e con l'usura del materiale plastico.

Quindi anche con un biberon etichettato "BPA free" o "senza bisfenolo A" è meglio riempire il biberon all'ultimo con liquido non bollente e riscaldato a parte, evitando se possibile di

mettere sistematicamente il biberon bagnomaria o nel microonde.

A cura di Silvia Biasotto

## ETICHETTE, sull'origine Italia ed Europa di nuovo distanti!

La Commissione Agricoltura del Senato italiano approva il ddl che prevede l'obbligo dell'indicazione di origine nell'etichette dei prodotti alimentari; il Consiglio dei Ministri della Salute dell'Unione Europea ritiene che tali informazioni debbano essere presenti solo nel caso in cui la loro assenza induca in errore il consumatore. Le due opposte disposizioni sono contenute in due diversi atti giuridico-politici dalla natura e dal peso differenti: ma comunque espressione del discordante passo in cui marciano le istituzioni dei paesi membri e dell'Unione Europea stessa.

I Ministri della Salute di tutti i paesi comunitari, riuniti il 7 dicembre, hanno raggiunto un accordo politico circa il regolamento in materia di etichettatura. Pertanto se il Parlamento Europeo approverà il testo derivante da tale intesa, le etichette dei prodotti alimentari imballati dovranno riportare il valore energetico e la quantità di alcuni nutrienti come i grassi acidi e saturi, le proteine, carboidrati, zuccheri e il sale. I valori saranno espressi per 100 grammi o per 100 millilitri, e a discrezione degli Stati anche i prodotti non imballati potranno menzionare siffatte indicazioni.

Nel nostro paese, a soli due giorni di distanza. un disegno di legge fissa che i consumatori debbano poter leggere in etichetta il Paese di provenienza dei prodotti alimentari non trasformati, ovvero per i prodotti trasformati il luogo in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale nonché il luogo di produzione o coltivazione della

materia prima prevalente. Facendo un passo indietro è possibile trovare una situazione similare con i medesimi attori e sempre in materia di etichettatura. Allora il nostro Paese, in modo provocatorio, emanò un decreto legge in violazione Regolamento del Europeo sull'etichettatura dell'olio extravergine di oliva. La Commissione Europea aprì addirittura una procedura d'infrazione nei confronti dell'Italia chiedendo di eliminare l'obbligatorietà dell'indicazione del Paese di provenienza delle olive contrastante con il principio Europeo che imponeva come obbligatoria tale menzione solo nei casi in cui il 60% delle olive provenisse da un paese differente da quello in cui avveniva la molitura.

Dopo una tenace e ferma opposizione del nostro paese legata alla propria tradizione olearia nel luglio 2009 entra in vigore il Regolamento. Europeo n.182/09 che accoglie appieno la tesi italiana sull'etichettatura dell'olio extravergine di oliva. Pochi giorni fa il nostro Ministro della Salute ha votato negativamente l'intesa raggiunta a Bruxelles a causa del mancato inserimento delle disposizioni sulla indicazione dei dati identificativi dell'operatore alimentare dei prodotti venduti nella grande distribuzione e per l'espressione dei valori nutritivi non per porzione o per unità di consumo.

La Commissione Europea sembra aver avallato la fondatezza delle osservazioni fatte dal ministro Fazio, che la ratio normativa dettata dalla tradizione e dall'esperienza si riveli un buon percorso da seguire?

A cura di Elena Franci

# "CIOCCOLATO PURO": l'UE vieta all'Italia l'utilizzo di questa denominazione commerciale

La Corte di Giustizia Europea condanna l'Italia per aver utilizzato in maniera impropria la denominazione di vendita "Cioccolato puro". Nella sentenza C-47/09 Sez. I, del 25/11/2010, si legge che l'aggettivo puro non può essere indicato nelle etichette dei prodotti di cioccolato che contengano come grassi vegetali solo il burro di cacao.

Il provvedimento di Bruxelles è il risultato di una resistenza del nostro Paese a recepire la direttiva comunitaria del 2000 relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.

Ma perché l'Italia è venuta meno agli obblighi imposti dal diritto europeo? Nel 1973 viene approvata la prima direttiva comunitaria che disciplina dettagliatamente la produzione di cioccolato prevedendo l'impiego esclusivo di burro di cacao come una delle principali caratteristiche. Nello stesso anno, in conseguenza dell'allargamento dell'Unione Europea a paesi la cui tradizione ammette l'impiego di materie grasse vegetali diverse dal burro di cacao, il mercato europeo del cioccolato torna ad avere un quadro normativo disomogeneo e fortemente contrapposto.

A conclusione di un lungo e travagliato iter legislativo, data l'esigenza di preservare il principio della libera circolazione delle merci nonché la tutela dei consumatori all'interno degli allora 15 Paesi membri il 23 giugno del 2000 viene adottata la Direttiva 2000/36/CE. Con tale normativa si estende la facoltà di impiegare, a titolo opzionale, entro il limite massimo del 5%, sei materie grasse vegetali di origine tropicale diverse dal burro di cacao.

Tramite l'etichetta il consumatore dovrà essere obbligatoriamente informato dell'utilizzo di tali grassi vegetali, comunque selezionati in base a criteri di compatibilità chimico-fisica con il burro di cacao.

Nel recepire la direttiva 2000/36/CE il Parlamento Italiano ha espressamente disposto la possibilità di utilizzare la dizione "cioccolato puro" per cioccolato prodotto o commercializzato in Italia che contenga solamente burro di cacao. Concludendo, la nostra amministrazione è stata dichiarata inadempiente rispetto alle disposizioni europee per aver accordato le esigenze dei consumatori e di tutti gli operatori artigianali, inserendo in etichetta una dicitura tale da distinguere in modo chiaro ed immediato il cioccolato ottenuto con l'impiego del solo burro di cacao rispetto a quello prodotto utilizzando grassi estranei alle tradizioni e ricette nazionali.

#### A cura di Elena Franci



#### BIOLOGICO, Aiab conclude il progetto "Le nuove frontiere della certificazione"

Rilanciare un ruolo nuovo della certificazione di parte terza. Questo l'obiettivo del progetto Aiab (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) "Le nuove frontiere della certificazione" che si è concluso lo scorso 25 novembre a Roma dopo un anno di lavoro. L'iniziativa è stata finanziata dal MIPAAF (Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali ). Nel corso dell'evento sono state messe in evidenza le criticità della certificazione ma anche presentate importanti proposte sotto forma di Linee Guida.

Durante questo anno di attività Aiab ha organizzato dei gruppi di lavoro su vari temi legati alla certificazione: dalla semplificazione burocratica, alla definizione di una tariffa minima di controllo, dall'evoluzione del sistema verso la valutazione al rapporto tra le piccole imprese e la certificazione di parte terza. A questi gruppi hanno partecipato soggetti provenienti da diverse esperienze nel settore, tra cui proprio i consumatori rappresentati in molti gruppi dal Movimento Difesa del Cittadino.

I cittadini sono un perno centrale del processo di certificazione, come testimoniano le parole del presidente Andrea Ferrante: "Il biologico ha bisogno di un nuovo patto fiduciario tra mondo della produzione e consumatori. E questa nuova alleanza deve passare anche da una riforma del sistema di certificazione. Alla base di questo successo, c'è la relazione fra produttore e consumatore basata su un rapporto fiduciario fortissimo. E la cerniera che garantisce il rapporto fiduciario è la certificazione. Il biologico è sempre certificato, se non lo è, sarà qualcos'altro, legittimo, ma non è bio. Nello stesso tempo non sta scritto da nessuna parte che l'unico modo per certificare, per dare garanzia, sia il modello assunto dagli europei, prima con il regolamento 2092/91 e poi riaffermato nell'834/07, basato sulla certificazione di parte terza".

A monte rilevanti criticità quali gli eccessivi oneri a carico delle imprese che mettono in crisi i piccoli produttori. Proprio questo universo, piccolo ma allo stesso tempo fondamentale nel mondo del biologico, è oggi duramente messo alla prova su molti altri fronti. Basti pensare – come è stato messo in rilievo nel corso dell'evento finale – alla esclusione prevista dalla Pac (Politica Agricola Comune) dei piccoli produttori di accedere ai fondi pubblici di finanziamento.

Proprio nei confronti delle piccole imprese le Linee Guida presentate da Aiab propongono un iter più semplice che potrebbe prendere spunto dai sistemi di certificazione partecipativa, prevedendo un controllo di tipo random da parte di un Organismo di Controllo di parte terza.

Per quanto riguarda la tariffa minima di controllo la proposta prevede due quote: una fissa basata su un valore forfetario che comprende i costi essenziali di gestione della pratica (spese di segreteria, emissione del certificato, comunicazioni con il cliente, ecc.) e da determinare in base alla tipologia di aziende; una quota variabile in base al numero di attività svolte, alle dimensioni aziendali in termini di superficie o unità di produzione e alla consistenza zootecnica (solo per le aziende zootecniche).

Sempre nell'ambito della certificazione di parte terza si è parlato anche di certificazione di gruppo valutata come una "grandissima opportunità con gli adeguati aggiustamenti" anche se attualmente l'Europa la concede solo nei paesi terzi. Infine la parte più innovativa: i sistemi partecipativi di garanzia, dove produttori e consumatori diventano parte attiva del controllo. Un sistema, questo, che si adatta benissimo alle necessità delle piccolissime aziende troppo spesso escluse dal mercato anche a causa di un sistema di certificazione per loro troppo oneroso.

A cura di Silvia Biasotto