



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](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. 8 del 02.05.2011

### In primo piano

ETICHETTATURA. L'Europa continua il suo percorso. Novità su origine obbligatoria

#### Le altre news

ACRILAMMIDE nei prodotti alimentari, EFSA: un occhio di riguardo a fritti e grigliati

VINO OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE: come vengono informati i consumatori

OGM. Dalle implicazioni socioeconomiche a quelle ambientali, le proposte e le valutazioni dell'Europa

### In primo piano

## ETICHETTATURA. L'Europa continua il suo percorso. Novità su origine obbligatoria

**Continua la strada verso la definizione di una riforma europea dell'etichettatura alimentare.** Un lungo iter legislativo che ha visto finora un alternarsi di proposte non sempre ben accette dai consumatori. Lo scorso 19 aprile la Commissione Ambiente, sanità pubblica e sicurezza alimentare ha dato il via libera a importanti novità in tema di sicurezza alimentare. Innanzitutto **l'obbligatorietà dell'indicazione in etichetta dell'origine per molti altri alimenti e delle informazioni obbligatorie.**

L'etichetta sul paese di provenienza – spiega una nota del Parlamento Europeo - è già obbligatoria nell'UE per alcuni tipi di prodotti, come la carne di manzo, il miele, l'olio d'oliva, la frutta fresca e i legumi.

Il Parlamento ha già chiesto e ottenuto dal Consiglio che tale obbligo sia esteso anche alla carne di maiale, di pecora, di capra e di pollo. Tuttavia, i deputati chiedono ora di **estendere l'obbligo di etichettatura del paese di provenienza a tutte le carni, al latte e prodotti derivati, e altri alimenti a base di un unico ingrediente.** Inoltre, la

Commissione ambiente ha approvato un emendamento che inserisce nell'etichetta anche il paese di provenienza per carne, pollo e pesce quando sono utilizzati come ingredienti. Per la carne verrà indicato il paese nel quale l'animale è nato, allevato e macellato, dicono i deputati della commissione ambiente.

In particolare, il **Movimento Difesa del Cittadino ha sottolineato come "L'etichetta è la carta di identità dei prodotti.** E come per i cittadini è importante indicare il luogo di nascita, così lo deve essere anche per gli alimenti. Il voto della Commissione Ambiente del Parlamento Ue conferma il riconoscimento dell'importanza, in termini di informazione trasparente al consumatore, dell'indicazione della provenienza in etichetta. Questo via libera ci rassicura anche sulla sorte della legge italiana in materia di origine dei cibi approvata lo scorso gennaio sull'etichettatura di provenienza, l'etichettatura Ogm e l'inasprimento delle sanzioni in materia di prodotti certificati".

**Per quanto riguarda le etichette nutrizionali** la richiesta prevede la presenza di una tabella sul retro della confezione dei prodotti che indichi il contenuto energetico, le quantità di grasso, grassi saturati, carboidrati, zuccheri, proteine e sali, siano chiaramente indicate in forma di una tabella sul retro dell'imballaggio per 100g o 100ml di contenuto e secondo la percentuale della porzione giornaliera.

**Quali le prossime tappe di questo percorso verso la riforma delle etichette dei cibi?** E' prevista una seconda lettura e a luglio il voto in plenaria. Una volta che la legislazione sarà adottata da Parlamento e Consiglio, l'industria alimentare avrà 3 anni adattarsi alle nuove regole e 2 ulteriori anni, quindi 5 in totale, per rispettare i nuovi obblighi.

*A cura di Silvia Biasotto*



## ACRILAMMIDE nei prodotti alimentari, EFSA: un occhio di riguardo a fritti e grigliati

Stando alle valutazioni dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e del comitato congiunto FAO/OMS (JECFA), l'*acrilammide* può rappresentare una preoccupazione per la salute umana, in quanto sostanza cancerogena. Questo sconosciuto quanto pericoloso agente tossico solitamente si forma nei prodotti alimentari durante la cottura a temperature elevate come la frittura, la cottura al forno e alla griglia; può dunque essere presente in buona parte degli alimenti che quotidianamente acquistiamo nei supermercati o consumiamo nei bar, nei fast food, nei ristoranti.



Fonte: flickr by gepiblu

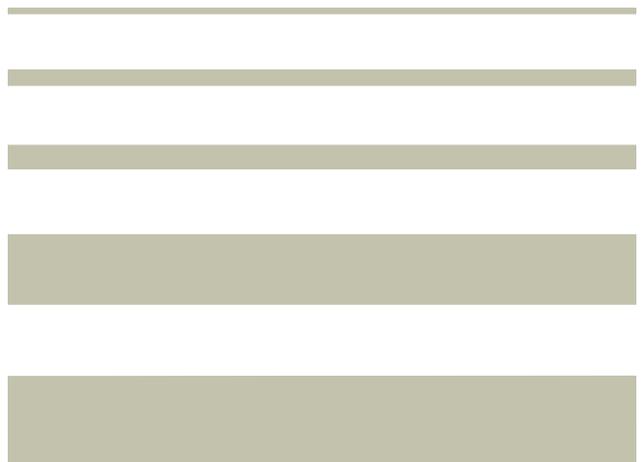
La Commissione Europea ha recentemente adottato alcune misure volte a monitorare i livelli di acrilammide presenti nei prodotti alimentari, in particolare una raccomandazione del 2007 invita gli Stati membri a svolgere controlli annuali e presentare i relativi dati all'EFSA affinché siano valutati e inseriti in una relazione annuale.

L'ultima relazione, che mette a confronto i dati presentati nel 2009 con quelli del 2007 e del 2008, include **una stima dell'esposizione all'acrilammide** in diversi gruppi di età in Europa,

nonché una valutazione sui prodotti che maggiormente contribuiscono all'esposizione all'agente tossico nelle diete dei consumatori europei. Le stime dell'EFSA sul livello di esposizione per diversi gruppi di età confermano le valutazioni del rischio condotte già in passato dal JECFA: **le patate fritte, il caffè torrefatto e il pane morbido** sono i prodotti che maggiormente contribuiscono all'esposizione all'acrilammide negli adulti; **le patate fritte, i biscotti e il pane morbido** sono invece i principali responsabili dell'esposizione negli adolescenti e nei bambini. I livelli medi più elevati di acrilammide sono stati rilevati in alimenti quali le patatine e i succedanei del caffè, tra cui le bevande simili al caffè a base di cicoria o di cereali come l'orzo.

**Ma quanto sono efficaci le misure per ridurre i livelli di acrilamide adottate dall'industria alimentare?** Come concluso in precedenti relazioni annuali (EFSA 2009, 2010), anche nell'ultima relazione si afferma che il cosiddetto approccio "toolbox", ossia un insieme di azioni volontarie sviluppate dall'industria alimentare, ha ottenuto un successo solo parziale: i livelli di acrilamide si sono ridotti soltanto in 3 gruppi di alimenti su 22 (nei crackers, nei biscotti per l'infanzia e nel pan di zenzero), sono invece aumentati nei crackers di tipo svedese e nel caffè istantaneo.

*A cura di Chiara De Iaco*



## VINO OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE: come vengono informati i consumatori

La Commissione Europea ha ulteriormente allungato di due anni il periodo di transizione per l'utilizzo in etichetta della dicitura: "vino da uve biologiche" senza però riportare il logo del biologico in quanto espressione di tracciabilità biologica in tutte le fasi della filiera produttiva. Non essendo ancora intervenuta una specifica disposizione che possa regolare in maniera univoca tutte le fasi della filiera vitivinicola e far sì che entri a pieno diritto nel mercato un prodotto con denominazione merceologica **vino biologico**, lo scorso 8 aprile a Bruxelles con il Reg. n.334/2011 è stato prorogato al 31 luglio 2012 il termine ultimo fissato dalla disposizione contenuta nel regolamento 889/2008.

Questo atto non è che una testimonianza **delle carenze normative e delle indicazioni incongruenti che caratterizzano la legislazione generale sulla vinificazione**, contraddistinta anche da modifiche e norme attuative di discipline generali che spesso hanno generato e continuano a generare confusione e disorientamento nei consumatori.

In particolare la regolamentazione per i "vini biologici" ha subito un brusco arresto durante la scorsa estate quando tutti gli operatori attendevano invece la svolta di cui l'imminente vendemmia ne avrebbe potuto portare i "segni".

Nello specifico l'etichettatura dei vini ottenuti da uve biologici segue la disciplina di due Regolamenti Europei ovvero il n.834/2007 che apporta modifiche al generale n.2092/91, e il n.889/2008 che contiene le modalità di applicazione del n.834/2007. Secondo quanto indicato dal Consiglio e dalla Commissione la dicitura "vino da uve biologiche" senza l'inserimento del logo del biologico sarebbe potuta comparire nei vini ottenuti con uve biologiche già imbottigliati o comunque in

cantina fino al luglio 2010 termine adesso posticipato fino a tutta la vendemmia 2012.



Fonte: flickr by aldoaloz

Forse l'emanazione del regolamento n.334/2011 può essere un atto con cui la Commissione cerca di assolvere provvisoriamente al notevole grado di incertezza riguardo alla possibilità di produrre vino recante riferimenti alla produzione biologica.

**Ma comunque i consumatori, in seguito al cambiamento del sistema di etichettatura biologica, dovranno attendere la vendemmia del 2013 perché possano trovare nell'etichetta del prodotto su cui andranno a dirigere la loro scelta consapevole**, un segno che comunichi in modo immediato, corretto ed efficace il metodo di produzione ed ottenimento del prodotto, espressione del procedimento biologico seguito in ogni passaggio del percorso produttivo.

*A cura di Elena Franci*

## **OGM. Dalle implicazioni socio economiche a quelle ambientali, le proposte e le valutazioni dell'Europa**

“Avviare un dibattito obiettivo sul ruolo potenziale dei fattori socioeconomici nella gestione della coltivazione degli OGM nell'Unione europea”. Questa la proposta di John Dalli, commissario per la salute e la politica dei consumatori, a conclusione di quanto emerso dalla relazione della Commissione europea, presentata nei giorni scorsi, sulla valutazione delle implicazioni socioeconomiche della coltivazione di piante geneticamente modificate nell'Unione.

Un confronto necessario visto che le informazioni statisticamente rilevanti sull'impatto socioeconomico della coltivazione degli OGM sono scarse “dato che l'Ue rappresenta solo una piccola parte della superficie mondiale destinata

alla coltivazione di OGM, l'esperienza europea in questo settore è obiettivamente limitata”.

Ricordiamo come attualmente solo 8 Stati membri (Repubblica ceca, Germania, Spagna, Francia, Portogallo, Romania, Slovacchia e Svezia) hanno avuto esperienze di coltivazione a fini commerciali di piante OGM.

Sul fronte ambientale, invece, la Commissione Ambiente del Parlamento Europeo ha modificato una proposta della Commissione che consentirà agli Stati di limitare o vietare la coltivazione di varietà di colture geneticamente modificate, in modo da consentire alle autorità nazionali di citare motivi ambientali. Si tratta di una proposta che non influisce sulla sicurezza riguardante gli attuali via libera ad alcune varietà Ogm. Il prossimo step sarà a giugno durante il voto in plenaria.

*A cura di Silvia Biasotto*

