



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. 9 del 16.05.2011

In primo piano

ETICHETTATURA. Dall'Eurodeputata Sommer a Federalimentare tutte le perplessità sull'origine obbligatoria

Le altre news

EVENTI. Ancona: MDC Marche organizza il convegno "La filiera corta del pescato"

ALIMENTAZIONE E MINORI. Dall'USA linee guida per il marketing alimentare

SICUREZZA ALIMENTARE. Antibiotici nella carne, De Castro: necessario un uso più efficiente ed efficace

In primo piano

ETICHETTATURA. Dall'Eurodeputata Sommer a Federalimentare tutte le perplessità sull'origine obbligatoria

La proposta europea sull'etichetta di origine "avrebbe dovuto essere più realistica e fattibile. Prima di tutto sarà difficile per le Pmi indicare l'origine e i passi successivi di tutti i loro prodotti, poi non sarà veramente un vantaggio per i consumatori e infine non farà che causare problemi con il Consiglio". Lo ha detto l'Eurodeputata tedesca Renate Sommer in una dichiarazione a Help Consumatori esprimendo chiari dubbi sulla opportunità e fattibilità dell'obbligatorietà in etichetta della provenienza di tutti i tipi di carni, prodotti lattiero caseari, frutta e verdura fresche e di carne, pesce e pollame se ingredienti nel processo di trasformazione degli alimenti.

La Sommer immagina cosa accadrebbe a una piccola azienda che produce marmellate di fragole proveniente da diversi Paesi in base alla stagionalità dei prodotti: "questo porterebbe i produttori a

stampare 20 diverse etichette, con nessun vantaggio per nessuno".

Il problema di applicazione di tale novità è stato evidenziato anche da chi le imprese le rappresenta, come Federalimentare. Come ci ha spiegato Dario Dongo, Responsabile politiche UE e regolative dell'organizzazione, "E' necessario distinguere filiera per filiera. Un primo passo importante può essere fare una distinzione tra prodotti trasformati e non. Nel primo caso l'indicazione dell'origine può comportare uno sforzo e un investimento non trascurabile da parte del produttore. E' necessario sottolineare come il 90 % delle ditte di trasformazione italiane siano piccole e micro imprese. Nel caso del nostro Paese è limitativo parlare solo di Pmi".

Cosa fare allora? "E' necessario - ha proseguito Dongo - trovare in ambito comunitario un ragionevole compromesso affinché ogni eventuale ulteriore indicazione obbligatoria dell'origine venga preceduta da una apposita valutazione di impatto della Commissione Europea che tenga conto sia dei vantaggi per il consumatore sia dell'onerosità per le imprese".

Un esempio per spiegare meglio le difficoltà attuative dell'obbligatorietà della provenienza in etichetta può essere quello relativo all'olio vergine ed extravergine di oliva. "Dal 2009 l'Europa ha imposto l'indicazione dell'origine delle olive in etichetta. A seguito di questa innovazione legislativa sia in Spagna che in Italia (i principali produttori Ue, ndr) non sono stati riscontrati vantaggi per i produttori come per i consumatori. Anzi, non mancano notizie di produttori spagnoli che lasciano le olive agli alberi perché non riescono a sostenere i costi di produzione. La vera sfida è quella di vincere la competitività della filiera. A tale

scopo, agricoltura e imprese di trasformazione dovrebbero fare fronte comune per ottenere che il legislatore europeo vieti le pratiche commerciali vessatorie nei loro confronti, da parte della grande distribuzione organizzata”.

Come blogger del sito dedicato alla sicurezza alimentare www.ilfattoalimentare.it, Dario Dongo, aveva già espresso i suoi dubbi in merito all’opportunità di una estensione incondizionata a tutti i prodotti alimentari dell’obbligatorietà dell’indicazione dell’origine. Quando lo scorso gennaio venne varato il ddl “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari”, non solo sottolineò le difficoltà per le piccole imprese ma fece il punto su un vera e propria invasione di competenza legislativa da parte dell’Italia nei confronti dell’Ue. “La Repubblica italiana – spiega Dongo nell’articolo “Il Parlamento vara l’obbligo dell’origine per tutti i prodotti alimentari. Il provvedimento entrerà in vigore ma sarà inapplicabile” - ha ceduto parte della propria sovranità all’Europa convinta di realizzare un Mercato unico. **La disciplina sulle etichette dei**

prodotti alimentari, sulla presentazione e sulla pubblicità è contenuta in una direttiva europea (dir. 2000/13/CE, già dir. 112/79/CEE) che gli Stati membri sono tenuti a rispettare in modo pedissequo”. In particolare, Dongo precisa come **“prima di ipotizzare nuove normative nazionali o regionali, è indispensabile verificare i limiti che a tali normative saranno imposti anche dal nuovo regolamento”.**

D’altra parte “il 20 gennaio 2010 il Governo italiano aveva già notificato a Bruxelles il progetto normativo all’origine di questa legge, scatenando le reazioni critiche di Germania, Austria, Spagna e Francia a cui l’Italia non è stata in grado di rispondere (come invece avrebbe dovuto fare, secondo la procedura stabilita nella dir. 98/34/CE). La Commissione europea aveva perciò intimato all’Italia di sospendere i lavori su questo disegno di legge, anche in considerazione del fatto che l’intera materia dell’informazione al consumatore relativa ai prodotti alimentari è in corso di riforma a livello europeo.”.

A cura di Silvia Biasotto





EVENTI. Ancona: MDC Marche organizza il convegno "La filiera corta del pescato"

Un convegno per conoscere e promuovere la conoscenza delle principali norme in materia di commercio e vendita diretta degli alimenti, etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici. "La filiera corta del pescato. Qualità e gusto del pesce azzurro" in programma il prossimo maggio ad Ancona, su iniziativa del **Movimento Difesa del cittadino Marche**, ha proprio l'obiettivo di presentare un guida sulla vendita diretta del pesce dell'Adriatico con particolare attenzione al pesce azzurro, fortemente legato alla tradizione culinaria e anche alla realtà economica dell'area.



LA FILIERA CORTA DEL PESCATO

"Qualità e gusto del pesce azzurro"

**Sabato
21 maggio 2011
ore 9.00**

Aula del Mare

molo Santa Maria
porto storico di Ancona



9.15	Indirio Lencini Evasio Sebastianelli Presidente AS.P.A. Micaela Girardi Presidente del Movimento Difesa del Cittadino	10.30	"Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti ittici" Capitano di Corvetta Giuseppe Semeraro Capo Servizio Personale Marittimo Capitaneria di Porto ANCONA
	Assessore Antonio Canzian Assessore al Commercio e tutela dei consumatori della Regione Marche Assessore Adriana Celestini Assessore al Commercio del Comune di Ancona e Presidente dell'Associazione "Le donne del Mare"	10.45	Letizia Mauro Imprenditrice ittica
	Contrammiraglio Giovanni Pettorino Direttore Marittimo della Marche Comandante del Porto di ANCONA	11.00	"Regole di base sul pesce per consumatori e ristoratori" Valentina Tepedino Medico Veterinario Specializzato in Prodotti Ittici e Direttore della rivista Eurofishmarket
10.15	"La vendita diretta del pescato" Giuseppe Pandolfi già Direttore del Servizio Veterinario Igiene Alimenti di origine animale Zona Territoriale / Ancona	11.15	DIBATTITO Al termine seguirà una degustazione di pesce azzurro Moderatore Silvia Biasotto Rapporteur Sicurezza Alimentare Movimento Difesa del Cittadino



L'iniziativa sarà quindi l'occasione per presentare il **"Manuale per la vendita diretta del pescato"** redatto dai dott. Pandolfi e Lenci, già Direttori del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale delle ASUR Zone Territoriali di Ancona e Fano. La guida è curata da Aspea, l'Azienda speciale pesca e agricoltura istituita

presso al Camera di Commercio di Ancona con lo scopo di promuovere e sviluppare i settori della pesca e dell'agricoltura con particolare attenzione ai prodotti tipici di qualità.

Il convegno è realizzato da MDC Marche nell'ambito dell' **iniziativa della Regione a vantaggio dei consumatori finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico**. All'incontro, moderato da Silvia Biasotto del Dipartimento Sicurezza Alimentare MDC parteciperanno: Evasio Sebastianelli, Presidente Aspea; Micaela Girardi, Presidente MDC Marche; Antonio Canzian, Assessore al Commercio e tutela dei consumatori della Regione Marche; Adriana Celestini, Assessore al Commercio del Comune di Ancona e Presidente dell'associazione "Le donne del Mare"; Controammiraglio Giovanni Pettorino, Direttore Marittimo Marche Comandante del Porto di Ancona; Giuseppe Pandolfi, Direttore del Servizio Veterinari Igiene degli Alimenti di origine animale Zona Territoriale 7 di Ancona; Capitano di Corvetta Giuseppe Semeraro, Capo Servizio Personale marittimo Capitaneria di Porto di Ancona; Letizia Mauro, imprenditrice ittica; Valentina Tepedino, medico veterinario e direttrice della rivista Eurofishmarket.

L'appuntamento è sabato 21 maggio alle ore 9.00 presso il molo Santa Maria del porto storico di Ancona, Aula del Mare.

A cura di Silvia Biasotto



ALIMENTAZIONE E MINORI. Dall'USA linee guida per il marketing alimentare

Promuovere una maggiore autoregolamentazione da parte dell'industria e supportare le famiglie nel garantire ai propri figli un'alimentazione più sana. Questo l'obiettivo delle linee guida sulla pubblicità dei prodotti alimentari rivolta ai bambini tra 2 e 17 anni proposte dal gruppo **Federal Trade Commission (FTC), Centers for Disease Control, Food and Drug Administration e Agricultural Department**. I destinatari sono le aziende invitate a fare di più per combattere quella che la FTC in una nota definisce "la più seria crisi di salute che la gioventù di oggi si trova a combattere". Ovvero **l'obesità infantile**. Ricerche e studi a diversi livelli geografici non mancano di ricordarcelo. L'ultimo rapporto Ocse (Organizzazione cooperazione e lo sviluppo economici) parla di un aumento dell'obesità del 10% negli ultimi 30 anni e oggi quasi il 50% della popolazione dei Paesi Ocse è in sovrappeso. **A livello italiano è di pochi giorni fa l'allarme lanciato da una ricerca dell'Osservatorio Grana Padano, proprio sulle giovani generazioni: il 32% dei ragazzi tra i 7 ed i 16 anni è in sovrappeso e il 36,2% ha uno stile di vita sedentario.**

Sono in molti a puntare il dito contro il marketing di alimenti poveri in nutrienti ma ad alto contenuto calorico destinati a bambini e adolescenti. Come sottolinea, **Kathleen Sebelius della Health and Human Services: "I bambini sono fortemente influenzati dal cibo che vedono pubblicizzato in tv, e non solo.** Creare un ambito che regolamenti le pubblicità di questi prodotti e che supporti gli sforzi di tanti genitori che vogliono migliorare lo stile di vita alimentare dei loro figli può avere un impatto determinante nel combattere l'obesità infantile. Questi principi aiuteranno le industrie alimentari e di bevande a usare la loro creatività e le loro risorse per consentire alle nuove generazione di fare la scelta giusta a tavola".

In particolare la proposta prevede di incoraggiare i ragazzi a scegliere cibi che contribuiscano a condurre una dieta salutare e che contenga quantità limitate di nutrienti che hanno un impatto negativo sulla salute e sul peso, come i grassi saturi, trans, zuccheri aggiunti e sale. Il primo principio invita a **promuovere cibi salutar** quali frutta e verdura, cereali integrali, pesce, uova ecc...Il principio B invece tocca la parte **inibitoria di tutti quei cibi con un impatto negativo sul peso e la salute. Il messaggio è chiaro: limitare l'impiego di questi elementi quali grassi trans e saturi, zuccheri e sale.**

In riferimento all'Italia ricordiamo come oltre un anno fa il Ministero della Salute insediò **un tavolo tecnico per la definizione di un "codice etico per la commercializzazione di alimenti per l'infanzia"**. Al tavolo di lavoro partecipano i rappresentanti delle associazioni di categoria, di società scientifiche, IBFAN Italia e i professori **Marcello Ticca e Valeria Del Balzo dell'Università degli studi La sapienza di Roma. Nessun riferimento ai destinatari delle pubblicità, i consumatori esclusi dal progetto.** Non solo. Ad oggi non si sa nulla della tabella di marcia e dei contenuti del tavolo.

A cura di Silvia Biasotto



Fonte Flickr: Carmen Alonso Suarez

SICUREZZA ALIMENTARE. Antibiotici nella carne, De Castro: necessario un uso più efficiente ed efficace

"Se utilizzati correttamente, gli antibiotici sono uno strumento utile, ma chiediamo alla Commissione Europea risposte concrete per un uso più efficiente ed efficace degli antimicrobici al fine di ridurre la resistenza negli animali, che può avere conseguenze anche sulla salute umana". E' quanto ha affermato Paolo De Castro (S&D, IT) in occasione del dibattito di una risoluzione presentata sul tema nella Commissione agricoltura del Parlamento Europeo.



Paolo De Castro

Già lo scorso aprile De Castro aveva sollevato il problema in una proposta di risoluzione. Il quadro di partenza è semplice: **quasi la metà degli antibiotici prescritti attualmente in Europa è destinata a uso veterinario e la crescente resistenza antimicrobica riguarda sempre più il settore zologico**. Il rischio è che ci siano conseguenze anche per la salute umana: i residui antibiotici vanno a finire negli alimenti di origine animale e favoriscono la resistenza antimicrobica di chi li consuma. Inoltre, si legge ancora nella proposta di risoluzione, anche "gli animali non destinati alla produzione di alimenti, come quelli da compagnia, possono fungere da serbatoi e favorire la diffusione della resistenza".

"Gli antibiotici rimangano uno strumento efficace per combattere le malattie, sia negli animali che nell'uomo", il primo passo da fare è

ridurne l'uso. Un primo passo potrebbe essere quello di somministrarli agli animali solo per scopi curativi e non per stimolarne la crescita. Rilevante anche lo studio di vie alternative come suggerisce la stessa risoluzione del Parlamento Ue. Il provvedimento prevede inoltre l'attuazione di un monitoraggio e una sorveglianza regolari e sistematici della resistenza antimicrobica sia negli animali destinati alla produzione di alimenti che in quelli da compagnia e un aumento del bilancio dell'Ufficio veterinario europeo (Food and Veterinary Office - FVO) e dell'Autorità per la sicurezza alimentare (European Food Safety Authority - EFSA) per finanziare un numero maggiore d'ispezioni e più ricerca scientifica e per meglio controllare il rispetto del divieto del 2006 di utilizzare gli antibiotici come fattore di crescita. Infine, l'Aula chiede alla Commissione di preparare un piano d'azione contro la resistenza antimicrobica per tutti gli animali, compresi quelli da compagnia, e di concentrare gli sforzi sul nesso tra salute degli animali e uso degli antimicrobici, e quindi tra salute degli animali e quella umana.

A cura di Silvia Biasotto

