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, Chiara De Iaco, Natasha Turano **Editing:** Luna Pini **Web:** info@mdc.it - www.mdc.it
Redazione: Roma Via Quintino Sella, 41 - Tel. 064881891 Fax. 0642013163 Stampa in proprio - Anno II - n. 13 del 15.07.2011

In primo piano

ETICHETTATURA. Nuove norme Ue, informazioni più chiare e leggibili per i consumatori

Le altre news

OGM. I risultati del Piano nazionale di controllo ufficiale

DAL TERRITORIO. Considerazioni sulla pesca di Felice Mammoliti, pescatore genovese di professione

FRODI ALIMENTARI. Il rapporto di FareAmbiente

In primo piano

ETICHETTATURA. Nuove norme Ue, informazioni più chiare e leggibili per i consumatori

G**arantire un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei cittadini, fornendo ai consumatori finali** le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro. E per basi si intende anche **una informazione trasparente, chiara e completa al cittadino** tramite l'etichettatura dei prodotti. Si tratta dell'obiettivo delle nuove norme approvate dal **Parlamento Europeo** (approvate con 606 voti favorevoli, 46 voti contrari e 26 astensioni) nei giorni scorsi. **La relatrice del Parlamento, Renate Sommer (PPE, DE)**, che aveva guidato i negoziati con il Consiglio sfociati in un accordo, ha così commentato il provvedimento: "Nonostante le differenze politiche e ideologiche nel Parlamento europeo, nonostante le convinzioni ideologiche nazionali, siamo riusciti a raggiungere un buon compromesso. **Le nuove norme prevedono maggiori e migliori informazioni per i consumatori, in modo che possano fare scelte consapevoli al momento dell'acquisto**. Inoltre, anche l'industria alimentare dovrebbe beneficiarne, ci dovrebbe essere maggiore certezza del diritto, meno burocrazia e una migliore legislazione in generale (...) ciò è molto importante per le PMI (...) più dell'80% del settore alimentare europeo è costituito dalle PMI".

Le principali novità

- Una delle innovazioni principali riguarda l'etichettatura nutrizionale. Secondo le nuove disposizioni, il contenuto energetico e le percentuali di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale, dovranno tutte essere indicate in una tabella comprensibile sull'imballaggio, insieme e nel medesimo campo visivo. Tutte le informazioni dovranno essere espresse per 100g o per 100ml e potranno inoltre, essere espresse in porzioni.

- L'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza è obbligatoria nel caso in cui l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore in merito al paese d'origine o al luogo di provenienza reali dell'alimento, in particolare se le informazioni che accompagnano l'alimento o contenute nell'etichetta nel loro insieme potrebbero altrimenti far pensare che l'alimento abbia un differente paese d'origine o luogo di provenienza. Essenziale è l'estensione dell'obbligatorietà della provenienza in etichetta alla carne suina, bovina, caprina e alle carni di volatili. Non solo questa è la novità principale: la norma prevede anche che quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento sia indicato e non sia lo stesso di quello del suo ingrediente primario deve essere indicato il paese d'origine o il luogo di provenienza di tale ingrediente primario; oppure il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario è indicato come diverso da quello dell'alimento.

- In futuro, per il consumatore sarà più semplice capire se un prodotto contiene sostanze allergeniche, perché le stesse saranno messe bene in evidenza nella lista degli ingredienti. In questo modo, il consumatore potrà trovare immediatamente le informazioni sugli allergeni. Le nuove regole stabiliscono inoltre che le informazioni sugli allergeni dovranno essere fornite anche per i cibi non imballati, ad esempio quelli venduti nei ristoranti o nelle mense. Gli Stati membri potranno adottare misure per decidere in che modo l'informazione dovrà essere fornita al consumatore.

- Nel caso dei cd "novel foods" il provvedimento introduce la definizione dei nanomateriali ingegnerizzati nonché la loro indicazione tra gli ingredienti: la dicitura "nano", tra parentesi, segue la denominazione di tali ingredienti. In particolare, per "nanomateriale ingegnerizzato" si intende il materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica.

- Le nuove regole assicureranno inoltre che i consumatori non saranno fuorviati dalla presentazione degli imballaggi alimentari, riguardo all'aspetto, alla descrizione e alla presentazione grafica, che saranno resi più comprensibili. Anche gli alimenti che assomigliano a altri, ma sono prodotti con ingredienti diversi, come i "simil-formaggi" prodotti con materie vegetali (le cd "imitazioni di cibi"), saranno facilmente identificabili. In base all'accordo, qualora si sostituisse un ingrediente che dovrebbe normalmente essere parte del prodotto, ciò dovrà chiaramente essere indicato sulla parte frontale dell'imballaggio, in caratteri ben visibili e accanto alla marca, secondo l'accordo. La carne ottenuta dalla combinazione di più parti di carni dovrà essere indicata come "carne ricomposta", lo stesso varrà per il pesce, che sarà indicato come "pesce ricomposto".

- Per quanto riguarda le responsabilità, la norma prevede che l'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.

- Per le bevande alcoliche, quelle con di volume di alcool maggiore dell'1,2% sono esenti dall'obbligo di riportare la lista degli ingredienti e dei valori nutrizionali, ma il Parlamento ha invitato la Commissione ad analizzare ulteriormente la situazione per quanto riguarda le informazioni da fornire su detti prodotti. Pertanto la Commissione, tenendo in conto l'esigenza di provvedere alla coerenza con le altre politiche pertinenti dell'Unione, entro tre anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, stila una relazione concernente l'applicazione del requisito riguardante le informazioni da fornire sugli ingredienti e le qualità nutrizionali delle bevande alcoliche.

Operatività delle norme

La legge deve essere approvata e pubblicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Ue. A partire da questa data gli operatori economici del settore avranno tre anni di tempo per adattarsi alle nuove norme. Avranno poi altri due anni, per un totale dunque di cinque anni, per applicare le norme sulla dichiarazione nutrizionale. Se quest'ultima viene adottata su base volontaria in data precedente, dovrà conformarsi alle nuove regole entro tre anni dalla pubblicazione ufficiale.

Il commento delle istituzioni

"È la strada che anche noi abbiamo indicato più volte come percorso virtuoso in grado di tutelare e allo stesso tempo promuovere le eccellenze italiane ed europee. C'è ancora molto da fare ma si tratta certamente di un passo importante per garantire i consumatori, che meritano di sapere quello che mangiano e quello che acquistano." Così il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Saverio Romano commenta il voto di Strasburgo sull'etichettatura esprimendo "grande apprezzamento" per una norma che "estende alle carni l'obbligo di indicare il Paese d'origine del prodotto."

Anche il Sottosegretario alla Salute on. Francesca Martini ha espresso soddisfazione per il provvedimento: "Finalmente avremo a livello comunitario regole chiare e semplici sull'etichettatura di origine delle carni fresche nonché informazioni nutrizionali obbligatorie per tutti gli alimenti. Queste nuove regole permetteranno al consumatore di fare scelte informate e più sicure".

A cura di Silvia Biasotto

LE ALTRE NEWS

OGM. I risultati del Piano nazionale di controllo ufficiale

La presenza di OGM, autorizzati e non, negli alimenti in Italia è decisamente limitata e a livello di tracce. E' quanto emerge dal Piano nazionale triennale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM), risultati 2010 pubblicato dal Ministero della Salute nei giorni scorsi.

Non è stata rilevata alcuna non conformità relativa alle disposizioni di etichettatura per gli OGM autorizzati sia sul territorio che all'importazione. Sono state invece riscontrate cinque irregolarità oggetto di allerta di cui due per campioni di lino non autorizzato e tre relative alla presenza di riso Bt63 non autorizzato in campioni di prodotti prelevati dall'USMAF (Uffici di sanità marittima aerea e di frontiera del Ministero della Salute) di Genova. Inoltre la percentuale maggiore di positività evidenziate nei campioni prelevati all'importazione rispetto a quelle riscontrate sul territorio confermano che questa fase rimane un punto fondamentale nella catena dei controlli ufficiali.

Per quel che riguarda le positività rilevate nei campioni sul territorio nazionale **sono state in tutto 15 nel circuito convenzionale (soprattutto soia RR)** e 3 in quello biologico (solo soia RR9). In particolare, la ricerca dei vari tipi di mais e soia GM, effettuata dai laboratori, ha rilevato una percentuale maggiore di positività alla soia GM Roundup Ready (MON 40-3-2) in campioni a base di soia e solo pochi campioni sono risultati positivi al mais Bt11 e Bt176.

Secondo il rapporto "esaminando i dati relativi al territorio la valutazione generale dei risultati è positiva, sia dal punto di vista della numerosità dei campionamenti che di percentuale di non conformità. Infatti, il numero totale di campioni analizzati ed elaborati, è di 967 sul territorio evidenziando un incremento numerico rispetto alle previsioni dei controlli del Piano nazionale senza un parallelo aumento delle positività rispetto all'anno precedente".

A cura di Silvia Biasotto

DAL TERRITORIO. Considerazioni sulla pesca di Felice Mammoliti, pescatore genovese di professione

Hanno chiuso la pesca del bianchetto perché le risorse marine stanno diminuendo.....ma non è vero: il bianchetto di sardina (quello invernale) si pesca con la sciabica un attrezzo che esiste da 10-15 generazioni e se si è continuato a pescarlo fino all'anno scorso, significa che non si è recato danno alle risorse marine.

La sciabica è un tipo di rete che viene tirata a braccia con imbarcazioni di circa 8 metri che rientrano nella pesca costiera locale.

Al contrario, i pescherecci che effettuano pesca intensiva, utilizzano barche di 80-100-120 metri pescando 24 ore su 24 con tre turni di equipaggio, senza limiti di quantità del pescato, in qualunque condizioni meteo-marine e spostandosi velocemente dove gli vengono segnalati i grandi banchi di pesce.

Ad esempio: nell'Oceano Indiano pescano il tonno pinna gialla; nell'Oceano Atlantico gamberi, pesce spada e praia (della famiglia dei pagari); nell'Oceano Pacifico le sardine. E non è un caso che in queste zone le risorse marine sono diminuite drasticamente.

Ma perché a questi pescherecci non vengono dati dei limiti come avviene alle nostre barche italiane? Chi c'è dietro?

Questa pesca intensiva esiste solo da circa 20 anni ed in così poco tempo ha già creato un danno enorme alle risorse marine al contrario di quella locale che, pur esistendo da secoli e secoli, non ha mai provocato il rischio di estinzione dei pesci perché segue l'andamento delle stagioni e con loro anche i tipi di pesce, cambiando periodicamente i tipi di rete da utilizzare e non sfruttando sempre e solo lo stesso tipo di pesce.

Ogni stagione ha il suo pesce, quindi un tipo di rete diversa equivale al rispetto e alla difesa delle risorse marine. Questo hanno sempre fatto i vecchi pescatori e difficilmente gli antichi sbagliano!

La chiusura della pesca del bianchetto di sardina interrompe una catena alimentare "obbligando" per necessità , i pescherecci ad anticipare gli altri tipi di pesca come acciughe, seppie, naselli di piccola taglia....

Noi abbiamo sempre pescato il bianchetto di sardina e mai quello di acciuga perché il vero pane del mare è quello di acciuga! Comunque, sia nel Mar Tirreno che nell'Adriatico ci sono sempre stati enormi banchi di sardine!

Altra causa della diminuzione delle risorse marine è stato l'inquinamento umano soprattutto negli anni passati. Per fortuna adesso siamo un po' più attenti, ma purtroppo, soprattutto i grandi yacht, continuano ad inquinare!

Perché i pescatori professionisti che vivono con il mare devono avere molti limiti e restrizioni quando **i pescasportivi o i dilettanti vanno in mare quando vogliono e come vogliono con nasse e palangaro che sono attrezzi di pesca professionale ?**

Perché la pesca sportiva non viene regolamentata come la caccia e la pesca nei fiumi ? Vanno in mare tutto l'anno e non pagano una tassa !

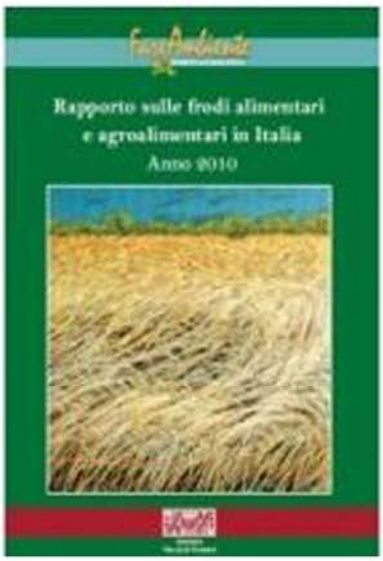
Io, con la mia famiglia, quando in montagna passeggiamo per i monti, facciamo pic-nic, ma nessuno di noi ha il fucile in spalla. Penso che sia molto sbagliato che chi lavora con il mare abbia molti limiti e restrizioni sulla pesca con conseguente minor guadagno, mentre chi va in mare per divertimento non ne abbia. Ma allora, le risorse marine stanno diminuendo o no? Vogliamo far aumentare il pesce importato e quindi "aiutare" i grossisti? Fra Sestri Levante ed Arenzano esistono circa 85 pescherecci professionali e tra le 700-800 barche dilettantistiche.

VOGLIAMO DIFENDERE IL MARE?

Se sì, sia il professionista che il dilettante devono contribuire nella difesa delle risorse marine. Per fare ciò, secondo noi pescatori, bisogna incentivare la pesca costiera locale, a Km 0, pesca tradizionale di tutta la costa italiana e che utilizza pescherecci di piccola stazza. Così facendo, ognuno pesca nella propria zona tutelando e difendendo le risorse del mare perché è nel suo interesse!

Felice Mammoliti
Su segnalazione di MDC Genova

FRODI ALIMENTARI. Il rapporto di FareAmbiente



La bufera della mozzarella blu, delle uova alla diossina, i sempre più numerosi sequestri nel settore alimentare, sono solo alcune delle notizie allarmanti registrate nell'anno 2010/2011. Cosa deve chiedere il consumatore sugli alimenti? Questo il punto di partenza del **secondo Rapporto sulle frodi agroalimentari presentato da FareAmbiente**, movimento ecologista europeo, presso la sala delle Colonne di Palazzo Marini a Roma. Il lavoro, realizzato attraverso il supporto delle Forze dell'ordine e delle associazioni di categoria, ha analizzato l'incidenza del fenomeno sull'economia nazionale, la parte normativa e il comportamento delle imprese e dei consumatori in caso di frodi alimentari, verificando l'effettiva conoscenza del problema.

Gli illeciti nel settore agroalimentare rilevati nell'anno 2010 hanno messo in evidenza da un lato l'ottimo lavoro svolto dagli organi preposti al controllo e alle azioni di contrasto, dall'altro un fenomeno ancora troppo diffuso. Secondo i dati riportati **sono quasi 11 milioni e mezzo i prodotti contraffatti sequestrati in Italia, mentre il valore dei beni adulterati e sofisticati i aggira interno a 22.559.266,43 euro per il Nac,1.525.021,00 euro per i NAF, 756.690.691 di euro per i NAS. Invece per l'Ispettorato il valore dei beni sequestrati è pari a 9.598.718 euro. In particolare il sistema dell'Italian Sounding, l'agro-pirateria internazionale, reca un danno annuale gravissimo al nostro Paese, secondo i dati oltre 54 miliardi di euro l'anno**. Sul piano internazionale la qualità italiana è un vero e proprio punto di riferimento ed è importante preservarla attraverso l'attività di controllo dei diversi organi ispettivi ma soprattutto attraverso un coordinamento maggiore che consenta di raggiungere migliori risultati. **Tra le proposte presentate, quella di una banca dati unica finalizzata a favorire la cooperazione tra le forze e contrastare l'attività della criminalità organizzata nel settore oltre a una normativa che preveda pesanti sanzioni in caso di frode alimentare.**

"La nostra associazione ambientalista si è cimentata in questo rapporto perché il legame tra agricoltura e ambiente è stretto. L'ambiente non riguarda solo la tutela del suolo ma anche la tipicità locale che va salvata dalla globalizzazione" ha dichiarato **Vincenzo Pepe, presidente nazionale di FareAmbiente**. "La tracciabilità -ha aggiunto- non riguarda solo il problema dell'etichettatura ma ogni prodotto, il consumatore dovrebbe essere informato della provenienza degli alimenti anche al ristorante".

Il rapporto si conclude con alcuni **consigli utili ai consumatori** su come difendersi dalle frodi e, nonostante le notizie allarmanti dell'ultimo anno, emerge che la sicurezza alimentare in Italia gode di un sistema di allerta sia comunitario che italiano efficiente.

"La settimana scorsa si è dato il via in Europa all'etichettatura per molti prodotti alimentari, segno di una crescita di coscienza a livello europeo" ha dichiarato l'onorevole **Paolo Russo, presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati**. Si tratta di una problematica che è stata molto dibattuta e tenuta sotto controllo anche se ancora sono molti i passi da fare in questa direzione.

A cura di Natasha Turano