



Attorno al piatto

Bimestrale del settore Alimenti e Nutrizione Adiconsum a cura di Claudio Lucchetta

In primo piano

Nuove regole europee sulle etichette alimentari: cosa cambierà?

Tra le principali novità: tabella nutrizionale obbligatoria, evidenziazione degli allergeni, estensione dell'indicazione d'origine, dimensioni minime prestabilite per i caratteri dell'etichetta.

Il 6 luglio scorso il Parlamento europeo, nella sessione plenaria di Strasburgo, al termine di un iter travagliato durato tre anni, ha adottato in seconda lettura il testo sulle etichette dei prodotti alimentari (606 voti favorevoli, 46 contrari e 26 astensioni).

Una volta che il nuovo regolamento sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea – e si prevede che ciò avverrà nel prossimo mese di ottobre – le aziende alimentari dovranno adeguare le proprie etichette, ma il passaggio sarà graduale. Ci saranno infatti tre anni di tempo per gli adempimenti necessari al rispetto della maggior parte delle nuove disposizioni, e addirittura cinque per quel che riguarda le informazioni nutrizionali.

Il regolamento si applicherà a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, ivi compresi quelli somministrati da ristoranti, mense, ecc., mentre saranno esclusi da gran parte delle informazioni obbligatorie gli alimenti "preincartati" della Gdo, la cui regolamentazione è delegata ai legislatori nazionali.

Il parere di Adiconsum

Il giudizio di Adiconsum sul nuovo regolamento è sostanzialmente positivo, sebbene, come si è detto, i tempi per la sua effettiva applicazione saranno un po' lunghi.

«Temiamo qualche resistenza da parte delle aziende e delle associazioni che le rappresentano – ha dichiarato Pietro Giordano, Segretario generale di Adiconsum nazionale – che già si sono lamentate dei costi aggiuntivi che dovranno sostenere. E temiamo anche un possibile effetto a cascata sul costo finale dei prodotti a danno dei consumatori».

Particolarmente interessante, dal punto di vista dell'associazione, l'estensione dell'obbligo di indicazione dell'origine; sebbene, infatti, esso al momento interessa soltanto la quasi totalità delle carni fresche e congelate, un'ulteriore estensione di ben più vasta portata sarà possibile dopo una valutazione di

impatto che la Commissione europea dovrà completare entro tre anni.

«*Il nuovo regolamento tutelerà maggiormente i consumatori – ha aggiunto Giordano –, che hanno il diritto di sapere da dove provengono gli alimenti che acquistano*».

«*L'eventuale futura estensione dell'indicazione d'origine a tutti gli alimenti – ha concluso il Segretario generale Adiconsum – potrebbe rappresentare un problema, sotto l'aspetto del marketing, per quelle aziende che hanno il "cuore" in Italia ma gli approvvigionamenti all'estero. Molti consumatori sono convinti di acquistare italiano, mentre il latte, il caffè e il grano, per citare solo alcuni delle materie prime, arrivano dall'estero. In questo senso, le successive integrazioni del regolamento potranno tutelare maggiormente non solo il consumatore ma anche il made in Italy, riferito agli stabilimenti di produzione, all'occupazione degli addetti in Italia, al rispetto delle norme contrattuali*».

Le principali novità introdotte dal regolamento

Dimensioni delle diciture. L'altezza minima dei caratteri tipografici usati per tutte le diciture obbligatorie sarà di 1,2 mm (dimensione riferita alla "x" minuscola). Per le confezioni con una superficie inferiore a 80 cm² l'altezza minima dei caratteri sarà di 0,9 mm.

Denominazione di vendita. Oltre all'indicazione del trattamento subito (quando l'omissione può indurre il consumatore in errore), già previsto dalla normativa vigente, diventerà obbligatorio specificare nella denominazione di vendita:

- se l'alimento è stato scongelato;
- se un ingrediente normalmente presente è stato sostituito;
- se carni o prodotti ittici eventualmente presenti sono stati arricchiti con una quantità di acqua superiore al 5%;
- se carni o prodotti ittici che appaiono costituiti di un unico pezzo sono in realtà composti da diversi pezzi di carne/pesce uniti tra loro tramite altri ingredienti;
- se l'involucro di un insaccato non è edibile.

Ingredienti. Molti articoli riguardano l'elenco degli ingredienti, con particolare riferimento ad allergeni, oli e grassi, acqua e ingredienti volatili aggiunti, caffeina, aromi e nanomateriali. Nel dettaglio:

- allergeni: dovranno essere evidenziati con accorgimenti grafici specifici (spessore, colore, ecc.);
- oli e grassi: ne dovrà essere specificata la natura (es. soia, palma, arachide);
- acqua e ingredienti volatili aggiunti: dovranno essere indicati quando la presenza nel prodotto finito è superiore al 5% (menzione sempre obbligatoria quando aggiunti a carni o a prodotti della pesca non trasformati);
- caffeina: bevande diverse da caffè, tè e drink a base di tè e caffè con tenore di caffeina maggiore di 150 mg/l dovranno riportare l'indicazione "Tenore elevato di caffeina" e l'avvertenza "Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento";
- aromi: dovranno comparire nella lista degli ingredienti con il nome di "aromi" o con una delle altre denominazioni previste dal regolamento CE

1334/08. L'aggettivo "naturale" è soggetto alle regole previste dallo stesso regolamento;

- nanomateriali: sarà introdotta una definizione per i nanomateriali ingegnerizzati che si usano nei "novel foods", e per gli ingredienti alimentari e gli additivi che hanno queste caratteristiche.

Peso netto. Gli alimenti congelati o surgelati ricoperti da una glassatura dovranno riportare il peso al netto della glassatura.

Data di scadenza. Nei prodotti dotati di un imballaggio secondario destinato al consumatore finale, la data di scadenza dovrà essere riportata – oltre che sull'imballo esterno – anche sulle confezioni presenti all'interno.

Data di surgelazione. La carne, le preparazioni a base di carne e i prodotti ittici non lavorati congelati o surgelati, dovranno indicare la data della prima surgelazione o del congelamento (giorno, mese e anno).

Origine. Secondo la normativa vigente, l'indicazione dell'origine è obbligatoria solo in alcuni casi specifici, in virtù di alcune norme verticali (carni bovine, uova, miele, prodotti ittici, prodotti ortofrutticoli, olio d'oliva), e comunque ogni volta che la sua omissione può indurre in errore il consumatore. Le novità sull'argomento sono le seguenti:

- se l'origine del prodotto risulta diversa da quella dell'ingrediente primario (ingrediente prevalente o ingrediente caratterizzante) sarà citata anche questa seconda origine;
- sarà obbligatoria l'indicazione della provenienza delle carni fresche e congelate suine, ovine, caprine e di pollame non trasformate (restano escluse le carni di coniglio).
- entro tre anni dall'entrata in vigore del regolamento la Commissione dovrà eseguire una valutazione d'impatto in merito all'eventuale estensione dell'obbligo di indicazione d'origine a: carni diverse da quelle già soggette all'obbligo, latte, latte utilizzato come ingrediente di prodotti lattiero-caseari, prodotti non trasformati, prodotti monoingrediente, ingredienti utilizzati in quota superiore al 50%.

Informazioni nutrizionali. Tutti i prodotti alimentari preconfezionati, tranne alcune eccezioni, dovranno riportare in un unico campo visivo sul retro dell'etichetta una tabella nutrizionale con i valori di energia (kcal/kj), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. I valori saranno riferiti a 100g/ml ed eventualmente, su base volontaria, alla porzione. Entro tre anni dall'entrata in vigore del regolamento verrà redatto un rapporto sulla possibile presenza obbligatoria degli acidi grassi trans nella tabella nutrizionale (al momento la loro indicazione non è consentita neppure su base volontaria).

Bevande alcoliche (>1,2% vol.) Restano esentate dagli obblighi di indicazione degli ingredienti e delle informazioni nutrizionali.

Responsabilità degli operatori. Chi appone il proprio nome o ragione sociale o marchio sull'alimento destinato al consumatore finale – sia esso il produttore o il venditore – è responsabile della completezza e veridicità delle informazioni riportate in etichetta. Per i prodotti che provengono da Paesi extra-UE, il responsabile è l'importatore.

Legislazione concorrente. Le Istituzioni comunitarie non hanno escluso la possibilità che gli Stati membri integrino la legislazione con provvedimenti nazionali relativi a singoli prodotti e loro categorie, nelle parti non ancora

regolamentate a livello comunitario. È fatto tuttavia divieto di varare norme che possano ostacolare la libera circolazione delle merci nel Mercato unico, o discriminare i prodotti realizzati in altri Paesi membri.¹

Micro-confezioni. Per le confezioni molto piccole, con superficie complessiva inferiore a 10cm², sarà sufficiente riportare le notizie essenziali: denominazione di vendita, allergeni eventualmente presenti, peso netto, termine minimo di conservazione o data di scadenza. L'elenco degli ingredienti potrà essere indicato anche con altre modalità, ma dovrà comunque essere disponibile su richiesta del consumatore.

Qualche reazione dal mondo dell'industria

La **Food and Drink Europe** (FDE), pur accogliendo con favore il nuovo regolamento, sottolinea deludenti omissioni e nodi irrisolti. In particolare i cambiamenti nell'etichettatura a proposito del sodio, degli acidi grassi trans e delle fibre sembrano voler "punire" gli sforzi profusi dall'industria in questo campo.

"Dati i passi positivi che sono stati fatti dall'industria attraverso sforzi di riformulazione volontari, è spiacevole notare che ora gli operatori non avranno più la possibilità di fornire le informazioni ai consumatori sui quantitativi di sodio", ha affermato Lisa McCooey, direttore delle comunicazioni della FDE, circa le nuove regole che preferiscono mettere in etichetta il sale piuttosto che il sodio.

Allo stesso modo, l'eliminazione della possibilità di mettere sulle etichette gli acidi grassi trans funge da disincentivo nella riduzione degli stessi nei prodotti.

"La dichiarazione volontaria degli acidi grassi trans non è più possibile", ha affermato la McCooey. *"L'industria ha fatto molto su base volontaria per ridurre la presenza di questi grassi nei prodotti"*.

"Le fibre sono un altro caso simile. La dichiarazione volontaria della loro presenza non sarà prevista, paragonato a ciò che è invece attualmente disponibile per i consumatori sui prodotti alimentari e le bevande".

L'**UEAPME**, l'organizzazione europea dei lavoratori delle piccole e medie imprese artigiane, ha anch'essa ben accolto il disegno di regolamento, ma ha anche affermato che un tardivo emendamento per rendere obbligatoria la messa in etichetta del paese d'origine (solo dopo che sarà stata fatta una valutazione di impatto economico) per i prodotti contenenti carni miste, sarebbe troppo costoso a causa del bisogno di frequenti revisioni dell'etichettatura ad ogni modifica del paese d'origine.

Inoltre l'organizzazione afferma che si tratterebbe di una misura protezionistica.

Stuart Shotton, direttore servizi della società di consulenza **FoodChain Europe Ltd**, ha dichiarato che l'adeguamento alle nuove norme sarà costoso per i produttori del Regno Unito; il prezzo stimato per la modifica dell'etichettatura è di circa 7.000 sterline per ogni prodotto, cui vanno aggiunti i costi di formazione per il personale.

Del resto la stessa Renate Sommer, relatrice del Parlamento europeo, ha

¹ Proprio a causa di questo divieto è assai improbabile che l'Italia possa dare completa attuazione, senza incappare nelle sanzioni europee, alla legge n. 4/2011. Tale legge infatti, si ricorda, prevede tra l'altro l'estensione dell'obbligo di indicazione d'origine o provenienza a tutti i prodotti alimentari.

osservato che, per motivi di risparmio, le PMI fanno ricorso molto spesso ad etichette multilingua. Ora però l'introduzione di una dimensione minimo dei caratteri delle diciture obbligatorie potrebbe costringerle a introdurre confezioni diverse per i diversi Paesi di destinazione, con un notevole aggravio di costi.

Barbara Gallani, direttore sicurezza alimentare e scienza della **Food and Drink Federation** (FDF) ha dichiarato che la FDF accoglie con favore i compromessi raggiunti tra deputati e la Commissione europea.

"Apprezziamo lo sforzo che è stato fatto per trovare compromessi con l'industria sulla nuova normativa. Molti problemi sono stati presi in considerazione – ha detto la Gallani – e ciò ha fatto sì che le riforme siano introdotte gradualmente entro due, tre o cinque anni, sebbene permangano molte incertezze".

L'introduzione graduale dei nuovi requisiti permette ai produttori, tra l'altro, di pianificare le modifiche del packaging con sufficiente anticipo, ha aggiunto la Gallani. Tuttavia la FDF mostra preoccupazione per l'eventuale futura estensione dell'obbligo di indicazione del paese d'origine nell'etichettatura della carne. Questa infatti, ha concluso la Gallani, creerebbe costi aggiuntivi per i produttori senza garantire ulteriori benefici in termini di sicurezza alimentare per i consumatori.

Argomenti

Concesse nuove deroghe alle caratteristiche di qualità delle acque potabili

Il provvedimento del Ministero della salute interessa un centinaio di zone di fornitura distribuite tra Campania, Lazio, Lombardia, Toscana e provincia autonoma di Trento.

Con quattro lettere del 31 dicembre 2010, del 14 gennaio 2011, del 10 febbraio 2011 e dell'11 febbraio 2011 l'Italia aveva chiesto alla Commissione europea la terza deroga per superamento di alcuni dei limiti stabiliti dall'allegato I della direttiva 98/83/CE nelle forniture di acqua potabile per poco più di un centinaio di zone di fornitura d'acqua.

A tal proposito si ricorda che secondo la normativa vigente – direttiva 98/83/CE, attuata in Italia con decreto legislativo n. 31 del 2/02/2001 – sono possibili un massimo di tre deroghe. Le prime due possono essere autorizzate direttamente dal Ministero della salute con decreto da adottare di concerto con il Ministero dell'ambiente. Qualora poi, per circostanze eccezionali, non sia stato possibile dare completa attuazione ai provvedimenti necessari per ripristinare la qualità dell'acqua, un terzo periodo di deroga può essere autorizzato soltanto previa acquisizione del parere favorevole della Commissione europea.

Nella fattispecie, le richieste di deroga di cui sopra hanno riguardato il valore massimo ammissibile di fluoruro per la frazione di Tossici, Comune di Nola, in Campania, nonché il valore massimo ammissibile di arsenico per una serie di

Comuni del Lazio, della Toscana, della Lombardia e della Provincia Autonoma di Trento.

La Commissione europea, con decisione del 22.03.2011, ha risposto favorevolmente alla quasi totalità delle citate richieste, eccezion fatta per otto zone di fornitura d'acqua della provincia di Napoli – Cercola, Ercolano, Ottaviano, Portici, S. Anastasia, S. Giorgio a Cremano, Somma Vesuviana e Torre del Greco – che risultavano aver già usufruito di una terza deroga.

Il Ministero della salute, di concerto con il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, ha di conseguenza emanato il decreto 11 maggio 2011, pubblicato su G.U. n. 151 del 1° luglio 2011, con cui si autorizzano la provincia autonoma e le regioni interessate a stabilire deroghe entro i limiti indicati dalla Commissione europea (per il dettaglio delle zone di fornitura, dei valori e dei termini delle deroghe si rinvia alla pagina "Alimentazione", sezione "Istruzioni per l'uso" del sito www.adiconsum.it).

Le Adiconsum territorialmente competenti si stanno già attivando sia nei confronti delle istituzioni locali che dei gestori del servizio idrico. Invitiamo pertanto tutti gli utenti interessati a rivolgersi alle sedi locali dell'associazione per avere tutte le informazioni e l'assistenza del caso.

Argomenti

Cosa sono gli "energy drink"?

Risponde il sito www.infoenergydrink.it

Da un'iniziativa congiunta Assobibe-Ministero della Gioventù nasce un sito per riabilitare le bevande energizzanti. Intanto però l'American Academy of Pediatrics pubblica uno studio che ne sconsiglia il consumo da parte dei più giovani e mette in guardia dai possibili rischi per la salute.

Secondo una recente indagine della SWG-Assobibe, l'Associazione Italiana tra gli Industriali delle Bevande Analcoliche aderente a Federalimentare, l'87% degli Italiani non si considererebbe abbastanza informato sulla natura, la composizione e gli effetti delle cosiddette "bevande energizzanti" (o "energy drink"). Per questo motivo l'associazione, in collaborazione con il Ministero della Gioventù, ha creato il sito www.infoenergydrink.it, che – come si legge nella dichiarazione di Aurelio Ceresoli, Presidente di Assobibe, riportata nella homepage del sito stesso – «nasce dall'esigenza di evitare una crescente confusione e disinformazione, potenziale ostacolo ad un consumo responsabile».

Sempre nella homepage, la dichiarazione di Ministro della Gioventù, Giorgia Meloni: «*Infoenergydrink.it rappresenta la prosecuzione dell'impegno che il Ministero della Gioventù profonde, sin dall'inizio del mandato, per la promozione della salute e il benessere dei giovani nonché per la diffusione, tra loro, di stili di vita salutari*».

I contenuti del sito www.infoenergydrink.it

Attraverso le sue quattro sezioni ("Energy Drink, questi sconosciuti"; "Le Aziende si impegnano, fallo anche tu"; "Principali ingredienti"; "Scegliere consapevolmente"), il sito accompagna il consumatore nella comprensione delle caratteristiche delle bevande energizzanti fornendo informazioni sugli ingredienti e sulla sicurezza del prodotto, nonché indicazioni rivolte ad alcune categorie sensibili, quali bambini e donne in gravidanza.

Scendendo nel dettaglio, il sito spiega che gli *energy drink* «sono bevande analcoliche funzionali, con un effetto stimolante e combinazioni uniche di ingredienti caratterizzanti, quali caffeina, taurina, vitamine e altre sostanze aventi un effetto nutrizionale o fisiologico». Quanto alla concentrazione massima di caffeina, la descrizione prosegue specificando che essa, come richiesto dalla legge, è pari a 32 mg/100 ml, e che è sempre chiaramente indicata in etichetta, insieme all'indicazione "tenore elevato di caffeina".

Si riferisce quindi del "codice di autoregolamentazione" di Assobibe, con le sue regole per le attività di marketing. Tra i punti principali, l'impegno a non promuovere il consumo della bevanda in abbinamento con l'alcol, nonché quello a riportare in etichetta l'indicazione "Consumare moderatamente" ed il suggerimento "Non raccomandato per bambini, gestanti e persone sensibili alla caffeina".

Lo studio della *American Academy of Pediatrics*

Ma sulle bevande energizzanti c'è qualcuno che esprime un parere assai meno tranquillizzante. Nel numero di giugno 2011 di *Pediatrics*, infatti, compare uno studio della *American Academy of Pediatrics* dal titolo "*Sports Drinks and Energy Drinks for Children and Adolescents: Are They Appropriate?*" ("Bevande sportive e bevande energetiche per bambini e adolescenti: sono adatte?") che mette in guardia dai rischi specifici per i giovani.

«*Gli energy drink – si legge nel rapporto – contengono sostanze che non si trovano negli sport drink e che agiscono come stimolanti, come caffeina, guaranà e taurina. La caffeina – lo stimolante di gran lunga più popolare – è stato collegato a una serie di effetti nocivi per la salute nei bambini, compresi gli effetti sullo sviluppo dei sistemi neurologico e cardiovascolare*».

Per questo l'AAP raccomanda ai pediatri di chiarire la differenza tra bevande sportive e bevande energetiche a pazienti e genitori, informandoli dei potenziali rischi per la salute.

Il magazine on line *Nutraingredients-usa.com*, in un recente articolo, riporta anche alcune osservazioni degli autori. Marcie Beth Schneider, membro del comitato AAP sulla Nutrizione e coautrice dello studio, secondo quanto riferisce la testata statunitense avrebbe dichiarato: «*In molti casi, è difficile capire quanta caffeina è presente in un prodotto dalla lettura dell'etichetta. Alcune lattine o bottiglie di bevande energizzanti possono contenere più di 500 mg di caffeina*» [per fornire un termine di paragone, diremo che un espresso ristretto di pura Arabica contiene circa 40 mg di caffeina, mentre un espresso lungo di miscela Arabica/Robusta può raggiungere i 100 mg, ndr].

Inoltre, sempre a detta della Schneider, si tende a fare molta confusione tra bevande sportive e bevande energetiche: «*Alcuni ragazzi continuano a bere bevande energetiche – contenenti grandi quantità di caffeina – quando il loro*

obiettivo è semplicemente quello di reidratarsi dopo l'attività sportiva. Questo significa che essi ingeriscono grandi quantità di caffeina e di altri stimolanti, che possono avere effetti pericolosi».

Ma Holly Benjamin, membro del comitato esecutivo del Consiglio AAP sulla Medicina dello Sport e Fitness e altra coautrice dello studio, non ha risparmiato critiche neanche agli sport drink, ossia a quelle bevande indicate per reintegrare zuccheri ed elettroliti persi durante l'esercizio fisico, giudicandoli utili soltanto per gli atleti impegnati in attività fisiche intense e prolungate. *«Per la maggior parte dei bambini impegnati in attività fisica di routine – ha affermato la Benjamin – è preferibile bere semplicemente acqua. Gli sport drink forniscono infatti un supplementi di zuccheri di cui i bambini non hanno bisogno, e possono favorire obesità e carie. Per i bambini è meglio bere acqua sia durante che dopo l'attività fisica».*

«Gli sport drink – ha aggiunto – non sono indicati come bevande con cui accompagnare i pasti».

A chi credere allora?

Sebbene le conclusioni dello studio AAP si basino su dati propri del mercato americano, e quindi non siano applicabili tal quali alle situazioni italiana ed europea, ci corre l'obbligo di sottolineare che ogniqualvolta abbiamo a che fare con sostanze di cui non è raccomandata una dose minima giornaliera, ma è indicata una dose massima da non superare, bisogna essere molto cauti, valutando attentamente tutte le possibili fonti di quella stessa sostanza e l'eventuale concorrenza di esse al superamento del limite.

Nello specifico: la caffeina è decisamente sconsigliata per bambini, donne in gravidanza e persone particolarmente sensibili. Tuttavia anche per un adulto sano, con un'alimentazione equilibrata, la quantità di caffeina tollerabile senza pregiudizio per la salute corrisponde a circa 4-5 mg per kg di peso corporeo al giorno. Se quindi ci si riferisce a un individuo di 70 kg, la dose massima giornaliera di caffeina corrisponde a 280-350 mg.

Bevendo il contenuto di una lattina di energy drink da 250 ml, con una concentrazione di caffeina pari a 32 mg/100 ml, la quota di caffeina assunta è di 80 mg. Se nell'arco della giornata si bevono, ad esempio, anche due caffè lunghi, la dose massima è già raggiunta.

Ma la caffeina non è presente soltanto nelle bevande energizzanti e nel caffè. Altre fonti importanti sono infatti il cioccolato (50-65 mg per 100 g di prodotto) il tè (40-50 mg per tazza) e le bevande a base di cola (35-50 mg per lattina).

Se si ha l'abitudine di consumare anche altri di questi prodotti, dunque, è il caso di tenere il conto. E ricordiamo, soprattutto, che un eccesso di caffeina o di altri stimolanti può avere effetti nocivi sulla salute, ma che nessuno si è mai ammalato per loro carenza.

Argomenti

E. coli O104:H4, le raccomandazioni dell'Efsa

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha pubblicato la relazione

della sua task force sui focolai sviluppatasi nel 2011 in Germania e in Francia, formulando ulteriori raccomandazioni per la protezione dei consumatori.

In risposta a una richiesta urgente della Commissione europea, il 26 giugno scorso l'Efsa ha creato *task force* per coordinare le indagini volte a individuare la possibile fonte dei focolai di E. coli O104:H4 recentemente verificatisi in Francia e in Germania.

La *task force* è giunta alla conclusione che un lotto di semi di fieno greco utilizzati per coltivare germogli, importato dall'Egitto da un importatore tedesco, rappresenta il collegamento più probabile; tuttavia non si esclude che possano essere coinvolti altri lotti.

Alla luce dei risultati dell'indagine ancora in corso e delle conclusioni delle indagini retrospettive che hanno permesso di individuare nei semi di fieno greco il collegamento più probabile tra i focolai in Francia e in Germania, l'Efsa ha ribadito la validità delle raccomandazioni in materia di protezione dei consumatori già presentate il 29 giugno scorso: poiché i semi destinati alla germinazione sono spesso venduti sotto forma di miscele, e non è possibile escludere una contaminazione crociata, è importante consigliare ai consumatori di non coltivare germogli per il proprio consumo personale e di non mangiare germogli o semi germogliati a meno che non siano stati sottoposti a un'accurata cottura.

In una lettera alla Commissione europea l'Efsa, oltre ad esporre le conclusioni principali della sua relazione, ha anche formulato varie raccomandazioni volte a prevenire la possibile esposizione dei consumatori ai semi sospetti, sottolineando l'importanza di eseguire una valutazione del rischio sulla produzione e sul trattamento dei germogli per migliorare la protezione della salute pubblica.

Argomenti

Carne prodotta in laboratorio contro la fame nel mondo

Di fronte a una popolazione sempre crescente e una crescente domanda di prodotti a base di carne, la carne in vitro può rappresentare un nuovo modo di affrontare il problema.

Un *team* di scienziati, guidati dal dottor Mark Post, professore di fisiologia presso l'Università di Maastricht in Olanda, sta sviluppando un nuovo metodo per la produzione di carne basato sulla coltivazione di cellule staminali estratte dal bestiame. Il procedimento consiste nella crescita *in vitro* di tessuto muscolare a partire da un piccolo numero di cellule prelevate da bovini sani.

I ricercatori ritengono che la cosiddetta "carne in provetta" potrebbe garantire una produzione sostenibile e sicura di cibo a basso costo, svincolata dalla necessità di allevare bestiame.

La principale ragione che ha indotto i ricercatori di Maastricht a intraprendere questa sperimentazione è la considerazione che il continuo incremento della

popolazione mondiale porterà al raddoppio dell'attuale fabbisogno di carne entro il 2050. Di conseguenza la coltivazione in laboratorio di carni bovine, avicole, ovine, ecc. potrebbe aiutare a far fronte alle nuove esigenze a costi contenuti e con un impatto ambientale fortemente ridotto.

Uno studio condotto da ricercatori dell'Università di Oxford, infatti, ha già dimostrato che la produzione di carne *in vitro* consentirebbe un risparmio energetico del 35-60% rispetto agli allevamenti tradizionali. Sarebbero inoltre garantiti il risparmio di terreni coltivabili (-98%) e la riduzione delle emissioni di gas serra (dal -80 al -95%).

Da un punto di vista della sicurezza, va sottolineato che una tale produzione di carne "sintetica" potrebbe facilitare la prevenzione delle tossinfezioni alimentari veicolate dalle carni tradizionali, in quanto le colture di tessuto muscolare avverrebbero in strutture asettiche nelle quali sarebbe esclusa la presenza di microrganismi patogeni. La carne risulterebbe poi anche più tenera e più magra, sebbene non è difficile prevedere che i consumatori si mostrerebbero restii ad acquistarla e a mangiarla.

Tuttavia i ricercatori guidati dal dottor Post proseguono fiduciosi nel loro lavoro, e attualmente stanno lavorando alla produzione di un hamburger ottenuto da circa 10.000 cellule staminali, estratte dal bestiame e lasciate moltiplicare per oltre un miliardo di volte. Si produrranno così piccoli filamenti di carne, che potranno poi essere elaborati per la produzione di hamburger e salsicce. Il *team* ha comunicato che il primo hamburger sintetico potrebbe essere pronto in meno di dodici mesi.

Ma gli obiettivi a lungo termine del progetto prevedono la coltivazione di pezzi di carne molto più grandi, come bistecche e braciole, per contribuire efficacemente alla risoluzione del problema sempre crescente della fame nel mondo.

Nel 2009 lo stesso gruppo dell'Università di Maastricht aveva già ottenuto – con metodi simili – strisce di carne di maiale, mentre filetti di pesce erano stati precedentemente coltivati in un laboratorio di New York utilizzando cellule prelevate da tessuto muscolare di pesci rossi.

In breve

Vino adulterato: 11 ordinanze di custodia tra Sicilia e Campania

La Guardia di Finanza di Palermo ha eseguito undici ordinanze di custodia cautelare in carcere tra Napoli, Palermo, Catania, Trapani e Caltanissetta. Sgominata un'associazione a delinquere che, dal 2005 al 2007, ha commercializzato a prezzi concorrenziali 285 mila ettolitri di vino prodotto con prodotti estranei alla viticoltura, come il glucosio, spacciandolo come vino di pregio, traendo in inganno i consumatori e con grave danno per gli operatori del settore.

L'indagine ha tratto origine dal sequestro preventivo di una cisterna piena di glucosio liquido, tipo "*sucrosweet*", utilizzato di solito nell'industria alimentare, eseguito al porto di Palermo dal Nucleo operativo della Guardia di Finanza ivi

operante, nel dicembre 2007.

La cisterna, proveniente da Napoli e indirizzata a una società del marsalese risultata di fatto inesistente, era in realtà destinata a una cantina vinicola di Mazzarrone (CT).

Le ulteriori attività investigative hanno poi consentito di accertare che l'azienda di Mazzarrone avrebbe nel tempo prodotto ingenti quantitativi di vino adulterato, ricavato con tecniche di sofisticazione e l'utilizzo di glucosio, vinacce ed acqua, che, una volta imbottigliato, sarebbe stato immesso in commercio a prezzi concorrenziali sul mercato locale e straniero, con l'ulteriore intento di ottenere, a favore dei responsabili della frode, ingenti contributi comunitari quali aiuti alla produzione.

La frode sarebbe stata resa possibile grazie al sistema messo in atto da una società per azioni napoletana di rilevanti dimensioni, produttrice di glucosio *sucrosweet*, che, nel periodo compreso dal 2005 a tutto il 2007, avrebbe inviato 8.717 tonnellate di questo prodotto, che per norma di legge può essere impiegato solo nell'industria alimentare, a diversi operatori del settore viticolo delle province di Trapani, Agrigento, Caltanissetta e Catania.

Il *sucrosweet* sarebbe stato impiegato per la produzione e il commercio di 285.000 ettolitri di vino adulterato, nell'ambito delle campagne vinicole dalla 2005/2006 alla 2007/2008; si è trattato di vino non nocivo, ma di bassissima qualità che veniva spacciato per prodotto di pregio venduto comunque a prezzi altamente competitivi, con evidente inganno dei consumatori e grave danno per l'industria del settore e gli operatori onesti.

Inoltre, anche grazie alla collaborazione dei funzionari del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Ispettorato Controllo Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari (ICQRF) di Palermo, è stata accertata l'indebita percezione di contributi comunitari all'agricoltura per un valore di quasi 600.000 euro, ottenuti tramite la simulazione di fittizie operazioni di arricchimento del titolo alcolometrico dei vini, a mezzo di utilizzo di documenti di accompagnamento vitivinicoli falsi, da parte dei responsabili di diverse cantine vinicole.

L'operazione - denominata "Non solo vino" per rimarcare il particolare tipo di frode scoperta, basata sulla produzione di vino non da uva ma bensì con altri prodotti estranei alla viticoltura - si è conclusa anche con il sequestro preventivo "per equivalente" di beni mobili e immobili e somme di denaro su conti correnti nella disponibilità dei soggetti coinvolti, fino a concorrenza dei contributi comunitari indebitamente percepiti.

(Fonte: *Italpress*)

Test Noi Consumatori - anno XXIII - N. 44 - 8 agosto 2011

Direttore: Pietro Giordano - Direttore Responsabile: Francesco Guzzardi -
Amministrazione: Adiconsum, Via Francesco Gentile n. 135, 00173 Roma - Reg. Trib.
Roma n. 350 del 09/06/88 . Iscriz. ROC n. 1887. Sped. in abb. postale D.L. 353/2003
(conv. In L. 46/2004) art. 1, comma 2, DCB Roma.