



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. 15 del 16.09.2011

In primo piano

PESTICIDI. Il Ministero Salute autorizza in via straordinaria un fitosanitario vietato dall'Ue

Le altre news

SICUREZZA ALIMENTARE. Infestazione umana da *Opisthorchis* a Bolsena. Ricordiamoci le regole per un consumo sicuro di pesce crudo

CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE. Al via i lavori del CNAC

SICUREZZA ALIMENTARE. Senzaimbroglio, una guida all'acquisto del buon olio extra vergine di oliva

CONTROLLI. Vacanze estive all'insegna della sicurezza alimentare: l'attività dei NAS non va in ferie

UNA TASK FORCE DI TUTOR ALIMENTARI. Una innovativa iniziativa dell'Unicef e del Bergese per prevenire i disturbi alimentari

In primo piano

PESTICIDI. Il Ministero Salute autorizza in via straordinaria un fitosanitario vietato dall'Ue

Attraverso il Decreto Dirigenziale del 13 luglio 2011 è stato concesso l'utilizzo nel nostro paese di prodotti fitosanitari contenenti la **sostanza 1,3 Diclopropene** per la disinfezione dei terreni agricoli destinati alle produzioni ortofrutticole e di carote, pomodoro in serra, melanzana in serra, peperone in serra, zucchini e fragola.



L'impiego di tali prodotti è vietato dall'Unione Europea, ma il regolamento CE n. 1107/2009 relativo a **"Situazioni di emergenza sanitaria"** permette ad ogni stato

membro di autorizzare l'uso limitato e controllato per un periodo non superiore ai centoventi giorni quando "tale provvedimento appaia necessario a causa di un pericolo che non può essere contenuto in alcun altro modo ragionevole".

Gli agrofarmaci a base di 1,3 diclopropene più noti in Italia con i nomi commerciali Telone TM, Condoris/Geoclean Orticole o Diclor Soil vengono impiegati per disinfestare il terreno attraverso il metodo della **fumigazione**, ovvero sprigionamento di gas che soffocano o avvelenano i parassiti annidati nel suolo agricolo, i **nematodi**. Questi sono organismi molto diffusi in ogni ambiente, e sono specializzati nella loro vita parassitaria anche a carico di animali ed esseri umani.

Di **nematodi fitoparassitari**, o del suolo, attualmente se ne conoscono 1500 specie e possono produrre danni quantitativi e qualitativi alle colture infestandone e ferendone le radici.

Sono decisamente resistenti in considerazione della loro struttura membranosa composta da ben sette strati, ma sono anche contraddistinti da una **lenta capacità di riprodursi**. I primi gravi danni causati dai nematodi alle produzioni agricole risalgono al diciannovesimo secolo, periodo che vide l'introduzione delle monoculture intensive e il conseguente abbandono delle tradizionali tecniche di avvicendamento e del maggese.

I nostri interrogativi a proposito dell'autorizzazione straordinaria per i pesticidi contenenti 1,3 diclopropene nel periodo compreso dal 13 luglio al 9 novembre 2011 non si sono fermati all'impiego della sostanza. Ci siamo infatti chiesti se effettivamente ricorressero tutti i presupposti per permettere l'immissione nel mercato di questo agrofarmaco e ne abbiamo parlato con il **Senatore Francesco Ferrante** e il **Prof. Giuseppe Altieri, Docente Ordinario di Agroecologia, Fitopatologia, Entomologia ed Agricoltura Biologica - Ist. Agrario di Todi** - e ricerca presso lo studio Argenova (servizi avanzati per l'Agroecologia e la Ricerca).

Al responsabile per le politiche relative ai Cambiamenti climatici ed energia del Partito Democratico, Ferrante, abbiamo chiesto aggiornamenti in merito alla sua interrogazione parlamentare con cui, il 29 luglio chiedeva l'immediato ritiro del Decreto Dirigenziale considerando **"inconcepibile che il ministero della Salute potesse autorizzare una sostanza così potenzialmente pericolosa"**.

Questi ci ha risposto che purtroppo il Governo non ha ancora dato risposta alla sua denuncia "sull'uso improprio e pericoloso di pesticidi con effetti gravissimi e immediati sull'ecosistema, e dannosi nel medio e lungo periodo per la salute umana".

Al Prof. Altieri, invece abbiamo chiesto cosa ne pensasse del Decreto del 12 luglio 2011 in considerazione soprattutto del sua battaglia circa il ritorno al livello Ministeriale della competenza in materia di agro-ambiente. Il Professore dello studio Argenova ci ha argomentato che **"Curare l'ambiente eliminando gli inquinanti chimici dai cibi significa preservare la salute degli italiani, e questo è un principio della Costituzione"**, ma ha altresì sostenuto "che dovrebbe essere il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ad avere competenza esclusiva e non il Ministero della Salute, utilizzando strumenti inadeguati come i Decreti per argomenti con ripercussioni tanto importanti per la vita dei Cittadini".

Inoltre ci ha spiegato che "i nematodi non si combattono utilizzando prodotti che avvelenano il terreno, l'ambiente, l'acqua e gli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. La strategia per evitare l'annidamento di questi parassiti è suggerita dalle loro stesse caratteristiche: lenta diffusione ed estrema resistenza ai mezzi di lotta artificiali. Pertanto il ritorno ad una rotazione dei seminativi permetterebbe al terreno di essere più fertile e di arricchirsi di sostanze organiche che rendono decisamente svantaggiosa la sopravvivenza dei parassiti".

Il Professore ha poi concluso dicendo che per abbracciare un metodo di agricoltura sostenibile, gli operatori del settore potrebbero anche avvalersi di tutti gli incentivi messi a disposizione dall'Unione Europea per l'agricoltura biologica, ma che purtroppo, per l'Italia hanno il futuro ipotocato visto che a poco tempo dalla fine della Programmazione della Politica Agricola Comune sono stati utilizzati in minima parte e che pertanto nel prossimo periodo potrebbero essere destinati a paesi più virtuosi del nostro".

A cura di Elena Franci



LE ALTRE NEWS

SICUREZZA ALIMENTARE. Infestazione umana da Opisthorchis a Bolsena. Ricordiamoci le regole per un consumo sicuro di pesce crudo

Tutto ha inizio con ogni probabilità **alla fine di luglio in un ristorante nei pressi del lago di Bolsena a seguito di un episodio di infestazione umana di 20 persone a base di pesce di lago marinato - presumibilmente tinca**. Il Ministro della Salute, Ferruccio Fazio, ha dato il via ai Nas di indagare sull'origine dell'infestazione e sul rispetto delle norme sulla conservazione del pesce di lago nei locali della zona di Bolsena stabilite in un'ordinanza di due anni fa, quando si manifestarono i primi casi di questo tipo di intossicazione.



E' comunque opportuno evitare di consumare crudi questi tipi di pesci di lago, che possono contenere i parassiti che vengono eliminati dalla cottura o dal congelamento. Con la Regione Lazio e le strutture sanitarie regionali competenti stiamo individuando altri possibili consumatori di questi pesci affetti da parassiti per invitarli a farsi esaminare presso l'ospedale di Viterbo. L'infestazione è curabile con appositi farmaci".

Le analisi dell'Asl di Viterbo e dell'Istituto Superiore di Sanità hanno stabilito che si tratta dell'agente infettivo Opisthorchiasis Felineus, un parassita della tinca, analizzando il siero e le feci estratte dai primi ricoverati nei giorni scorsi negli ospedali di Perugia e di Viterbo, dopo il periodo di incubazione di due-tre settimane.

In una nota dell' European Union Reference Laboratory for Parasites presso il Dipartimento di Malattie Infettive, Parassitarie e Immunomediate dell'Istituto Superiore di Sanità si legge che il parassita è molto comune nelle tinche di alcuni laghi del Centro Italia (Bolsena, Bracciano, Trasimeno). Le tinche possono essere consumate cotte o dopo opportuno congelamento effettuato mediante apparati di tipo industriale. **I congelatori di casa non sono in grado di devitalizzare questo parassita.** In particolare, Opisthorchiasis felineus è un trematode che per compiere il ciclo di vita necessita di tre ospiti: due ospiti intermedi (una lumaca d'acqua dolce e un pesce d'acqua dolce della famiglia Ciprinidae) ed un ospite definitivo (il gatto). In Italia, l'uomo funge solo da ospite occasionale. Le uova del parassita che raggiungono l'acqua del lago tramite le feci dei gatti,

vengono ingerite dalle lumache e si sviluppano in cercarie che abbandonano le lumache e penetrano nella pelle dei pesci. Nelle tincine raggiungono i muscoli e si trasformano in metacercarie in attesa di essere ingerite dall'ospite definitivo. Se il pesce è consumato crudo le metacercarie si localizzano nei dotti biliari e si sviluppano nel parassita adulto. I prodotti metabolici del parassita inducono risposte anticorpali specifiche utilizzabili per la diagnosi. L'uomo non è contagioso per le altre persone perché anche se elimina uova del parassita si infesta solo con l'ingestione delle metacercarie. La sintomatologia è generalmente molto sfumata (febbre, dolori addominali, mal di testa, astenia, artralgia, diarrea, nausea) o possono essere del tutto asintomatici, ma talvolta possono anche presentare un quadro con febbre elevata (40°C). Tuttavia tutte le persone infestate mostrano eosinofilia ed aumento degli enzimi epatici per cui se il medico non sospetta l'infestazione possono essere poste diagnosi alternative.

Il pericolo riguarda essenzialmente la maggior parte delle persone infette dichiara di aver consumato il pesce marinato (ufficialmente servito come filetti di coregone) tra il 20-25 luglio. Il periodo di incubazione di questa malattia è molto lungo per cui i primi casi clinici sono stati segnalati solo dopo il 15 agosto.

Non è la prima volta che si verificano episodi come questo. **Come riportato dalla rivista specializzata Eurofishmarket, nel dossier sul pesce crudo**, nel 2003 vi fu una infestazione umana per una tinca marinata servita in un ristorante sul lago Trasimeno. E ancora nel 2006 pesce contaminato consumato in un ristorante sull'isola Maggiore sempre del lago Trasimeno portò all'ospedale di Perugia 8 persone. Nel 2007 furono ben 22 i protagonisti di infestazione da *Opisthorchis felinus*: tutte per un carpaccio di tinca consumato a una cena privata (20) e presso un ristorante sul lago di Piediluco a Bolsena.

Del consumo di pesce crudo ne abbiamo parlato spesso per quanto riguarda l'Anisakis. Il discorso è simile. **Non solo non va consumato crudo se non trattato o cotto (la cottura, almeno 65 °C per 1 minuto o con il congelamento a -20 °C per una settimana), ma la marinatura (e altri trattamenti come salagione a affumicatura) non possono essere considerati sicuri (Ministero della Salute, Nota del 23/02/2008) se non sono stati verificati da una corretta ricerca in merito.**

A cura di Silvia Biasotto

CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE. Al via i lavori del CNAC

Si è riunita oggi la **prima commissione consultiva del Consiglio Nazionale Anti Contraffazione presso il Ministero dello Sviluppo Economico**. A rappresentare i consumatori per il settore agroalimentare Silvia Biasotto del Movimento Difesa del Cittadino che ha detto **"MDC plaude alla nascita del Consiglio Nazionale Anticontraffazione, con la certezza che sarà un concreto strumento di impulso alle politiche nazionali in tema di lotta alla contraffazione**. Apprezziamo vivamente il carattere interministeriale e fortemente rappresentativo del Consiglio, punto di forza di un organismo con l'obiettivo di combattere il falso. Uno degli obiettivi primari nell'ambito delle attività del Movimento Difesa del Cittadino è proprio quello della sicurezza alimentare e della qualità. Non a caso uno dei nostri progetti più importanti aveva proprio il titolo di **Salute & Gusto, durante il quale è nato il rapporto Italia a Tavola.**"

"Insieme ad altre 7 associazioni a tutela dei consumatori – ha aggiunto Biasotto – il **Movimento Difesa del Cittadino partecipa al progetto del Ministero dello Sviluppo Economico "Io non voglio il falso"** con particolare attenzione proprio al settore alimentare. L'iniziativa, come saprete bene, ha lo scopo sensibilizzare i consumatori sull'illegalità della contraffazione e quindi dell'acquisto di prodotti contraffatti e della eventuale pericolosità derivante dall'acquisto di tali beni. Nel caso del comparto alimentare c'è da sottolineare una distinzione rispetto agli altri settori merceologici: il consumatore è quasi sempre inconsapevole di acquistare un bene contraffatto.

Mi è difficile immaginare un cittadino che paghi consapevolmente un olio di oliva al prezzo di extra vergine di qualità! **Il problema è che di fronte un'etichetta alimentare contraffatta il consumatore stesso ha pochi strumenti per difendersi. Ed è su questi "pochi strumenti" che noi associazioni dei consumatori dobbiamo lavorare.** Basti sapere che secondo una nostra indagine su un campione di 1.000 cittadini solamente il 60% aveva una chiara percezione di come si possa riconoscere una Dop", il 18% (ossia un italiano su 5) non ne aveva la minima idea, e il restante 22% aveva idee confuse al riguardo del simbolo, cercando di trovare in etichetta bandiere italiane od europee."

Il Consiglio Nazionale Anticontraffazione è nato con l'obiettivo di rafforzare in modo sinergico, strategico e coordinato l'azione del Governo di lotta al falso, compreso quello on line, attraverso il diretto coinvolgimento dei dieci ministeri interessati. Il decreto interministeriale, che stabilisce le modalità di funzionamento del nuovo organismo ed è stato previsto dalla Legge Sviluppo, porta la firma congiunta oltre che del Ministro dello Sviluppo Economico, che lo presiederà, anche di quelli dell'Economica e Finanze, Affari Esteri, Difesa, Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Interno, Salute, Giustizia, Beni e Attività Culturali, Lavoro e Politiche Sociali, che faranno parte dello stesso Consiglio.

Il CNAC – spiega una nota del Ministero – ha come principale punto di forza quello di essere lo **snodo centrale dell'attività di raccordo e coordinamento** di quanti coinvolti, a vario titolo, nella lotta alla contraffazione e si presenta come un organismo composito che assolve ad

un ruolo di natura politico-strategica avvalendosi di elevate competenze tecniche. In particolare, l'obiettivo del Consiglio è di migliorare l'insieme dell'azione di contrasto alla contraffazione a livello nazionale. Nell'ambito di tali

funzioni, infatti, il **CNAC elaborerà proposte funzionali e adatte a perseguire uniformità, sinergia e tempestività nell'azione strategica delle varie amministrazioni competenti.**

A cura di Silvia Biasotto

SICUREZZA ALIMENTARE. Senzaimbrolio, una guida all'acquisto del buon olio extra vergine di oliva

Dieci consigli per non sbagliare. Questo contiene la guida, Senzaimprolio, presentata dal Comando dei Carabinieri per le Politiche Agricole e Alimentari in occasione dell'incontro con Unaprol – Consorzio olivicolo italiano nel corso, della Fiera del Levante di Bari.

Il primo consiglio riguarda proprio l'etichetta, " il punto di incontro tra chi vende e chi compra" e che deve comunicare nel modo più trasparente informazioni utili per agevolare un acquisto consapevole

1



2

Preferire le etichette più complete, ovvero che contengono anche indicazioni chimico fisiche

3



Verificare il contenuto in acido oleico

Controllare il contenuto di polifenoli

4



5

Porre attenzione al contenuto di vitamina A e provitamina A

Ricordarsi che gli extra vergine non hanno tutti lo stesso sapore, come a volte accade per quelli di produzione industriale

6



7

La regola 7 ci ricorda infatti come la vera ricchezza dell'olio extra vergine è la sua diversità rispetto alle miscele standard

Il decalogo ci ricorda anche che i fattori che contribuiscono a diversificare la produzione italiana sono le diverse cultivar, il clima e l'altitudine

8



9

Mille sapori e mille colori. Non esiste un solo olio extra vergine di oliva ma Nord a Sud vi sono una molteplicità di espressioni organolettiche

10

Infine, il messaggio più importante è di non dimenticare che l'olio extra vergine è una spremuta di frutto e come tale deve avere il sapore dell'oliva. Se non avvertite nulla o vi cogli qualche dubbio chiamate il numero verde del Comando 800020320

A cura di Silvia Biasotto

CONTROLLI. Vacanze estive all'insegna della sicurezza alimentare: l'attività dei NAS non va in ferie

Ristoranti, agriturismi, alberghi, stabilimenti balneari, sono strutture che durante la stagione estiva diventano il punto di riferimento principale dei vacanzieri. Circa il 50% degli italiani infatti mangia almeno tre volte alla settimana fuori di casa, prediligendo pasti di immediato consumo e in completo relax da piatti e fornelli.

Continua così anche l'attività di controllo e monitoraggio del settore alimentare dei **Carabinieri dei NAS** che, in collaborazione con il Ministro della Salute, Prof. **Ferruccio Fazio**, ha portato all'attenzione, anche in piena estate, diversi casi in cui la salute dei cittadini non è stata salvaguardata.

I controlli, effettuati dalla fine di giugno, hanno infatti riguardato diverse regioni e impegnato **circa 500 Carabinieri nell'ispezione di ben 4.000 aziende di produzione alimentare**. Le irregolarità accertate riguardano circa 1/3 delle strutture e **123 aziende sono state sottoposte a sequestro o a chiusura immediata per situazioni particolarmente gravi dal punto di vista dell'igiene e della sicurezza degli alimenti**.

È il caso delle due tossinfezioni alimentari rilevate dai **NAS di Cosenza e Foggia** e che hanno colpito 50 villeggianti che avevano mangiato presso un agriturismo ed un villaggio turistico. All'interno dei due ristoranti, chiusi in seguito alle indagini, sono state rilevate gravi carenze igienico-sanitarie quali: presenza di animali infestanti, sporco diffuso sulle attrezzature e superfici, pentolame sporco abbandonato sul pavimento e alimenti in cattivo stato di conservazione o alterati. Al termine dell'ispezione sono stati sequestrati **1,7 tonnellate** di alimenti, in particolare tagli di carne totalmente avariati e confezioni di gamberoni completamente disidratati per il freddo.



380 campioni di alimenti sono stati prelevati e consegnati ai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali o delle AR.P.A. (Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale) per l'esecuzione di analisi volte a stabilire l'assenza di pericoli.

Ma questa è solo una delle tante operazioni estive che hanno attraversato lo "stivale". In totale alla rete distributiva sono state sottratte oltre **2.000 tonnellate di alimenti e bevande irregolari o potenzialmente pericolosi per la salute umana, per un valore di circa 3.5 milioni di €**.



Alimenti invasi da parassiti come in due ristoranti di Udine e Alessandria, non correttamente etichettati come in un impianto di lavorazione di prodotti ittici a Treviso e Caserta, in cattivo stato di conservazione come a Salerno.

Anche **nell'anno 2010** era stata rilevata una buona attività ispettiva da parte dei nuclei Antisofisticazioni e Sanità dipendenti, soprattutto nel settore della ristorazione. Nello specifico sono stati effettuati **11.040 controlli, 4 arresti** e prelevati un totale di **210 campioni**. Il valore complessivo dei sequestri ammonta per l'anno passato ammonta così a **€ 216.321.181**.

I dati dimostrano di anno in anno che il settore della sicurezza alimentare è fondamentale per la salvaguardia del cittadino e della sua salute e, proprio per questo, parte integrante di un'attività di controllo che deve essere costante ed efficace.

A cura di Natasha Turano

UNA TASK FORCE DI TUTOR ALIMENTARI. Una innovativa iniziativa dell'Unicef e del Bergese per prevenire i disturbi alimentari

Venerdì 9 settembre, presso la sala stampa della Provincia di Genova, un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Nino Bergese di Genova, ha presentato un innovativo progetto sulla sana alimentazione. **"InForma", questo è il nome del pionieristico progetto della scuola alberghiera "Ambasciatrice Unicef", che vede l'Istituto impegnato insieme all'Unicef, ma anche a psicologi, medici, mediatori culturali, ricercatori, sul tema dell'educazione alimentare. Il progetto punta sulla formazione, previo stage nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, di una task force di giovani "tutor alimentari" capaci di fornire ad altri giovani delle scuole primarie e secondarie di Genova le regole per una corretta alimentazione a tutto vantaggio della salute e del benessere.**



"I ragazzi", affermano le due docenti responsabili, **prof.sse Falco e Casella**, entrambe di scienze degli alimenti, "si attiveranno anche durante importanti iniziative come il salone dell'orientamento ABC o il Festival della Scienza". "Grazie alla formazione che faremo nel periodo di stage, saremo in grado di spiegare ai nostri pari quello che abbiamo imparato in riferimento alle linee guida INRAN e alla piramide alimentare" afferma Lorenzo Bottino, membro del Consiglio d'Istituto e futuro "tutor alimentare". I ragazzi del Bergese presentano brevi ma puntuali relazioni subito dopo l'intervento del **"musicatore" Luigi Maio**, che organizza spettacoli nelle sedi più prestigiose dedicati alla diffusione della cultura musicale tra i giovani. "Alla fine dello scorso anno scolastico ci ha aiutato a riempire di giovani e giovanissimi il Carlo Felice per la giornata dei diritti dei bambini" ricorda **Franco Cirio, presidente provinciale dell'Unicef.**



Ha aderito a questa iniziativa anche **Anna Cecchini, mamma di dieci figli**, che lo scorso anno si è incatenata per difendere il Carlo Felice e il diritto alla musica dei ragazzi. Intervengono altri studenti tra cui una giovane mamma che continua a frequentare le lezioni scolastiche, e che difende l'allattamento al seno "almeno nei primi sei mesi di vita del bambino". Nasce anche la proposta di creare dei centri di allattamento nei quartieri di Genova, ad esempio all'interno delle biblioteche. "Sarebbe un'opera di civiltà" afferma Franco Cirio, mentre si impegna personalmente a realizzare questa iniziativa.

"Bisogna educare anche le famiglie attraverso il messaggio dato ai ragazzi" afferma Bryan, "io sono

fortunato, perché mia nonna prepara cibi tradizionali", mentre Liveth fornisce dati e percentuali sui disturbi alimentari in Italia, primo paese in Europa per numero di persone obese. Marco Ventura, psicologo, ricorda che il problema principale è che "si fa dei ragazzi un oggetto di business". "I ragazzi", afferma, "da risorsa per il futuro diventano un target per il mercato".

Anche **lo psichiatra Giancarlo Sarno interviene**, e preannuncia un innovativo programma sulla prevenzione primaria basata su un solido sapere scientifico, che verrà presentato il 4 novembre a Verona dal prof. Eric Stice. "Si tratta di un programma facilmente somministrabile e trasmissibile" afferma Sarno, "è questa la novità".

Le premesse per il successo di questa avventura pare ci siano tutte, non ultima l'adesione al progetto delle associazioni a tutela dei consumatori. Mentre già si parla di aperture ulteriori al mondo della ricerca universitaria.