

IN PRIMO PIANO



SAI CHE COSA MANGI?

GLI ESPERTI

Il dottor **Umberto Agrimi**, laureato in medicina veterinaria, è direttore del Dipartimento di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Istituto superiore di sanità.

La dottoressa **Silvia Biasotto** è responsabile del Dipartimento sicurezza alimentare dell'Associazione Movimento difesa del cittadino (Mdc). Ha collaborato presso il Ministero degli affari esteri, Delegazione Ue per la Presidenza italiana al Consiglio europeo ed è stata una delle redattrici del Rapporto Italia a tavola.

Il dottor **Rolando Manfredini** è responsabile del Servizio sicurezza alimentare, nutrizione e qualità della Coldiretti (ufficio di Parma) per i rapporti con l'autorità europea per la Sicurezza alimentare. È capo area sicurezza alimentare e produttiva della Coldiretti e partecipa come esperto al gruppo qualità della Commissione europea.

L'ULTIMO ALLARME HA RIGUARDATO GLI ALIMENTI CONTAMINATI DALL'**ESCHERICHIA COLI**. MA CHI NON RICORDA MUCCA PAZZA, UOVA ALLA DIOSSINA, MOZZARELLE BLU E INFLUENZA AVIARIA? CHE COSA SI PUÒ FARE PER **PROTEGGERSI**

Negli ultimi mesi non c'è stato giornale, televisione o radio in ogni parte del mondo che non si sia concentrato sul nuovo pericolo alimentare rappresentato dal batterio dall'**Escherichia coli**. La vicenda è iniziata a metà maggio, quando sono stati segnalati i primi casi di contagio in Germania. «L'**Escherichia coli** è un batterio che vive normalmente nell'intestino dell'uomo e degli animali senza dare problemi. Alcuni ceppi, però, hanno acquisito la

capacità di causare infezioni e dare origine a malattie anche molto serie» esordisce il dottor Umberto Agrimi, direttore del Dipartimento di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Istituto superiore di sanità. Quello responsabile della recente epidemia è il tipo O 104 H:4, che produce una potente tossina, chiamata Vero-citotossina (Vtec) e che provoca la sindrome emolitico-uremica, che **può portare a insufficienza renale acuta**, che è stata la causa dei decessi.

SITUAZIONE SOTTO CONTROLLO

Il batterio O 104 H:4 ha infettato qualche migliaio di persone e ha causato la morte di alcune decine, soprattutto in Germania. In Europa, in effetti, **si sono registrati due focolai di infezione**: uno nel nord della **Germania** e uno, molto più piccolo, nella zona di Bordeaux, in **Francia**. In Italia non sono stati segnalati casi e attualmente la situazione è sotto controllo. «L'infezione da **Escherichia coli** si prende attraverso il consumo di alimenti



IL CASO

PRIMA I CETRIOLI, POI I GERMOGLI DI SOIA, POI QUELLI DI Fieno greco... SONO ALCUNI DEGLI ALIMENTI FINITI SUL BANCO DEGLI IMPUTATI NEL CASO ESCHERICHIA COLI DEGLI SCORSI MESI, CHE HA VISTO LA MORTE DI DECINE DI PERSONE. NEL NOSTRO PAESE NON SI SONO REGISTRATI CASI, MA I CONSUMI DI QUESTI PRODOTTI (E DEI VEGETALI IN GENERE) HANNO SUBITO UNA BATTUTA D'ARRESTO.

o acqua contaminati. Ancora non si sa da dove arrivi il tipo O 104 H:4. Secondo l'ultima ipotesi, la fonte più probabile dell'epidemia è stata un singolo carico di semi di **fieno greco** importato dall'Egitto e utilizzato per produrre germogli consumati come verdura fresca» spiega il dottor Agrimi. Il livello di sorveglianza resta alto in tutta Europa, Italia compresa. Attualmente, comunque, nel nostro Paese non esiste alcun indicatore di rischio che possa far sospettare una diffusione dell'infezione.

IL PERICOLO È FINITO O NON C'È STATO?

L'Escherichia coli, comunque, è stata solo l'ultima di una serie di emergenze alimentari. Prima c'erano state la mucca pazza, gli alimenti alla diossina, le mozzarelle blu, l'influenza aviaria, l'influenza suina, il

pesce radioattivo... Ai tempi, se ne era parlato molto, mentre ora questi problemi sembrano quasi dimenticati. Segno che il pericolo è scomparso o, forse, che non c'è mai stato? «Sicuramente si è trattato quasi sempre di vere emergenze. Ciò non toglie che l'aspetto comunicativo abbia avuto un ruolo importante. Si pensi al caso delle **mozzarelle blu**: la vicenda ha suscitato molto clamore, ma in realtà in questo caso **non si trattava di alimenti pericolosi per la salute**» risponde la dottoressa Biasotto, responsabile sicurezza alimentare del Movimento difesa del cittadino. Il fatto che oggi se ne parli poco, però, non significa che si trattasse di finti allarmi. «Quando sono emersi, questi problemi erano reali e preoccupanti (a eccezione delle mozzarelle blu, che non rappresentavano una vera

minaccia per la salute). Se hanno causato meno danni del previsto è solo perché il sistema dei controlli è stato efficace. E, sebbene attualmente l'opinione pubblica sia concentrata su altro, non vuol dire che le autorità facciano altrettanto: queste emergenze continuano a essere monitorate» assicura l'esperta.

LA FRUTTA SECCA E GLI SNACK

Accanto alle emergenze più conosciute, comunque, ce ne sono altre meno note, ma non per questo meno pericolose. «Una delle problematiche principali è la presenza di **micotossine nella frutta secca e in alcuni snack**. Nel 2008, le autorità ne hanno trovato tracce elevate. Dei cibi notificati, la maggior parte era originaria della Turchia, degli Stati Uniti e della Cina» dice

la dottoressa Biasotto. Le micotossine **sono sostanze tossiche prodotte da alcune muffe**, che possono svilupparsi all'interno di molti prodotti. Gli alimenti più suscettibili alla contaminazione da parte di queste sostanze sono quelli di origine vegetale, soprattutto frutta secca, ma anche **cereali, semi oleaginosi, legumi, erbe da infusione, caffè, cacao e spezie**. Le micotossine sono potenzialmente pericolose perché possono causare **conseguenze al fegato**, all'intestino, al sangue, ai reni, al sistema di difesa.

IL PESCE E I VEGETALI

Un altro problema molto attuale è la presenza di **metalli pesanti**, come mercurio e cadmio, nel pesce, nei crostacei e nei molluschi. Nel 2008 sono state

SAI CHE COSA MANGI?



IL CASO

È DELL'ANNO SCORSO L'ALLARME PER LA MOZZARELLA PRODOTTA DA UN'AZIENDA TEDESCA CHE DIVENTAVA DI COLORE BLU DOPO POCHE ORE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE. SEMBRA CHE IL RESPONSABILE DEL COLORE FOSSE UN BATTERIO (PSEUDOMONAS), MA NON SI REGISTRARONO CASI DI PROBLEMI ALLA SALUTE.



449 le partite di pesce con livelli di metalli superiori ai limiti consentiti per legge, nel 2009 712 e nel primo semestre del 2010 320. Queste sostanze possono essere pericolose per la salute, soprattutto dopo un'esposizione prolungata: **possono comportare disfunzioni renali**, danni a carico dello

scheletro, carenze dell'apparato riproduttore, alterazioni neurologiche. Al terzo posto tra i prodotti con maggior numero di notifiche per minaccia alla sicurezza ci sono la frutta e i vegetali in genere. Fra il 2009 e il primo semestre del 2010, in 271 prodotti di origine vegetale sono state trovate tracce superiori a quelle consentite di residui di **pesticidi**. Queste sostanze possono causare un'intossicazione più o meno seria

dell'organismo. Frutta e vegetali sono a rischio anche di **contaminazioni microbiologiche**, soprattutto da Salmonella. Si tratta di un batterio che può causare problemi gastrointestinali, febbre, infezioni.

LA FRUTTA D'IMPORTAZIONE

Per quanto riguarda la frutta, occorre fare attenzione in particolare a quella d'importazione, soprattutto proveniente

dall'altro emisfero, che **potrebbe contenere tracce di fitofarmaci, vietati in Europa**. Queste sostanze potrebbero essere associate alla comparsa di tumori, interferire con il sistema immunitario, causare danni a carico del sistema nervoso centrale e dell'apparato riproduttore. «Anche il grano prodotto nell'altro emisfero potenzialmente potrebbe contenere sostanze da noi vietate» chiarisce il dottor Manfredini,

PERCHÉ
I CIBI
FANNO
PAURA

Abbiamo rivolto alcune domande al professor **Angelo Falzarano**, che da diversi anni si occupa di percezione del rischio alimentare ed è coautore assieme a Raffaele Sibillo del libro "Il rischio nel piatto: la preoccupazione del consumatore contemporaneo" Franco Angeli.

«I cittadini sentono di non avere più controllo su ciò che mangiano. I prodotti

QUAL È LA PERCEZIONE DEGLI ITALIANI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE?

«Nella società tradizionale, il consumatore esercitava una verifica cognitiva del cibo: dalla sua produzione al suo consumo. Oggi, invece, non avendo più un rapporto diretto con il ciclo produttivo degli alimenti, avverte una perdita di controllo su ciò che andrà a costituire la sua nutrizione. Al contempo, le diverse crisi alimentari degli ultimi anni hanno amplificato il suo timore e non

sempre l'informazione trasmessa dai mass media è in grado di rassicurarlo. Dalla mucca pazza al vino al metanolo, dal pollo ai mangimi alla diossina, la lista dei prodotti adulterati e inquinati si è assai allungata. Per cui, aumentano le sensazioni di ansia e di inquietudine».

OGGI CHE COSA SPAVENTA DI PIÙ?

«Il pericolo più grande non è quello di rimanere senza cibo quanto, piuttosto, quello di

consumare alimenti di dubbia qualità. L'alimento non è un bene di consumo come gli altri: è il solo, con i medicinali, che penetra nel corpo e i cui effetti sono irreversibili».

CHE COSA INFLUENZA LE SCELTE DEGLI ITALIANI IN FATTO DI ALIMENTAZIONE?

«Il linea generale, il consumatore si affida alla sensorialità, ai colori. Per quanto manipolabili, i sensi rimangono un valido punto di riferimento. Per il resto, bisognerebbe fare una di-



IL CASO

L'ULTIMO SCANDALO DI OSSINA NEGLI ALIMENTI (UOVA, LATTE, MANGIMI) È DELL'INIZIO DI QUEST'ANNO E HA COINVOLTO DIVERSE AZIENDE TEDESCHE E TONNELLATE DI CIBO. ALLA FINE DEL SECOLO SCORSO UN ALTRO SCANDALO COINVOLSE I MANGIMI BELGA CON LIVELLI DI DIOSSINA 100 VOLTE SUPERIORI.

www.ecostampa.it

responsabile qualità sicurezza alimentare della Coldiretti. Fra i cibi maggiormente a rischio oggi, bisogna segnalare anche i **pomodori cinesi**. «In realtà, non abbiamo la certezza che siano nocivi. Però, hanno caratteristiche diverse da quelli prodotti in Italia. Le statistiche, poi, giocano a loro sfavore: anche se non è certo, è probabile che siano mal conservati e contengano tracce di sostanze vietate» aggiunge l'esperto.

IL RISCHIO C'È SEMPRE

Ma com'è possibile che i cibi che arrivano sulle nostre tavole contengano sostanze pericolose? «In campo alimentare il rischio zero non esiste. Sono tre i fattori che possono minacciare la sicurezza: **il rischio chimico**, come i metalli pesanti o altre sostanze chimiche utilizzate nei cicli produttivi; **il rischio microbiologico**, come la Salmonella o l'Escheri-

chia coli; **i rischi fisici**, per esempio, residui di vetro nelle bottiglie» risponde il dottor Manfredini. I prodotti possono essere contaminati in qualsiasi passaggio della filiera: durante la coltivazione, la produzione, la lavorazione, il confezionamento, il trasporto, la conservazione. Alla base della contaminazione ci possono essere ragioni diverse: la non applicazione dei protocolli di legge, l'incuria, l'errore.

L'ITALIA È SICURA

I consumatori, però, non dovrebbero allarmarsi troppo. «**L'Italia, insieme con il Giappone, è lo Stato più sicuro** da questo punto di vista. Basti pensare agli allarmi degli ultimi anni: nel nostro Paese non abbiamo avuto alcun caso o pochissimi casi di mucca pazza, Escherichia coli, polli con aviaria, influenza suina, cibi alla diossina e così via» afferma il dottor Manfredini.

biologici e a chilometro zero sono percepiti come più sicuri e naturali».

stinzione tra natura dei prodotti e modalità di fruizione. Per essere sintetici, il consumatore si affida al canale, alla marca e alla tracciabilità della filiera per ottenere qualche garanzia: i marchi, le etichette e le certificazioni sono il tentativo di recuperare l'identità degli alimenti. Nella percezione dei consumatori, per esempio, il cibo locale è visto più fresco e meno trattato; in altre parole, è un cibo che ritorna nella sfera di controllo personale. Consapevole che il rischio zero non esi-

ste, il consumatore sceglie quelle categorie di prodotti che gli garantiscono una maggiore tranquillità».

I CIBI BIO E A CHILOMETRO ZERO SONO, DUNQUE, LA SOLUZIONE?

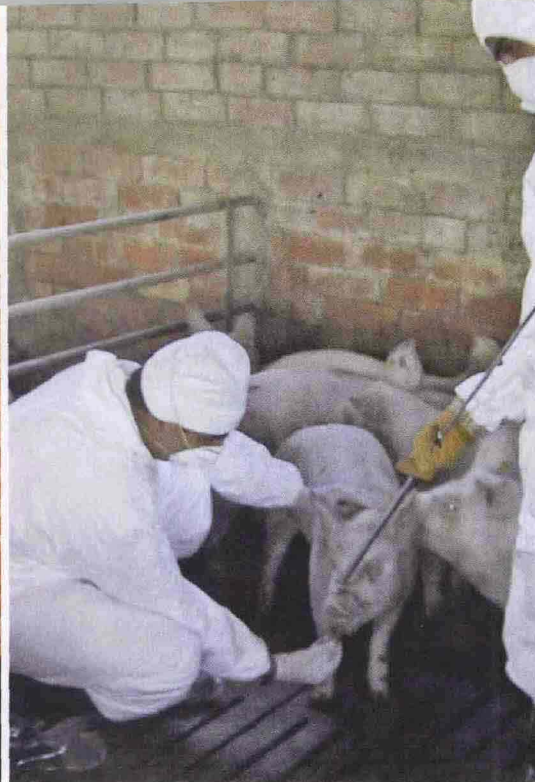
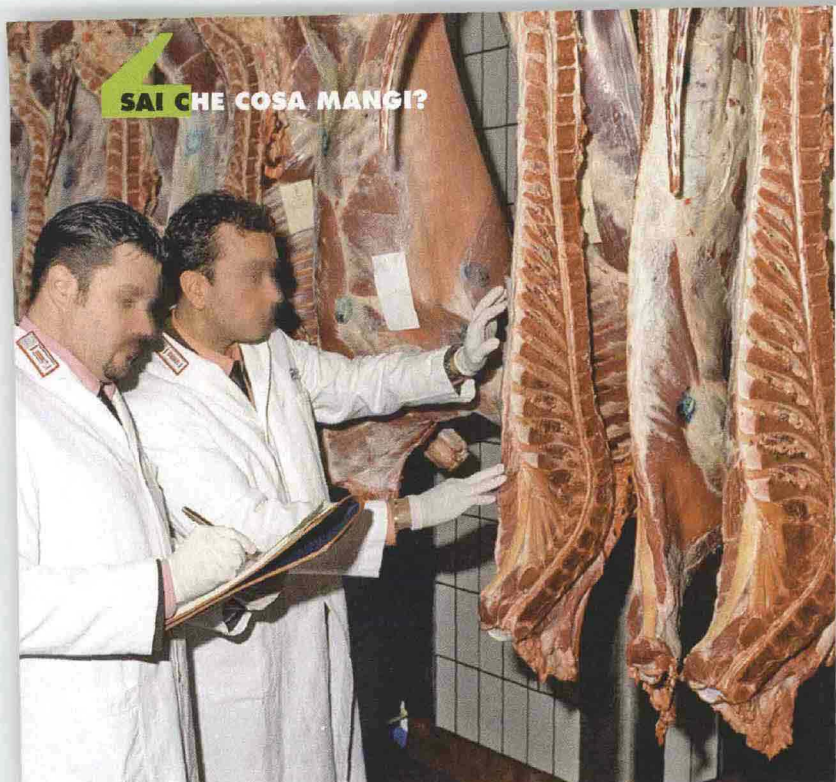
«Non sono la soluzione, ma sicuramente attenuano il rischio percepito. Al cibo biologico, infatti, è associata un'idea di maggiore sicurezza perché espressione di una migliore qualità, purezza e naturalità. Al tempo stesso, nella

percezione dei consumatori il cibo a chilometro zero è considerato più fresco, meno trattato a livello di conservazione, meno de-localizzato».

È DAVVERO COSÌ?

«In realtà, l'affidabilità del prodotto biologico si basa esclusivamente sull'operato e la reputazione dei soggetti che hanno contribuito a realizzarlo e a certificarlo. La garanzia per il consumatore è legata soprattutto alla responsabilità morale, a diversi livelli e fun-

zioni, dei soggetti deputati al controllo. Al contempo, i prodotti a chilometro zero, pur mantenendo un legame intimo con un luogo specifico e con una modalità di produzione, spesso, vengono realizzati grazie a interventi esterni, che talvolta introducono modificazioni profonde nei processi produttivi, al fine di raggiungere standard qualitativi a costi ridotti. Così facendo, i produttori, invece di proteggere la genuinità, finiscono per uniformarsi al mercato globale».



SAI CHE COSA MANGI?

Le ragioni sono diverse. «Innanzitutto, dobbiamo considerare che abbiamo la tradizione alimentare più antica al mondo: se certi processi di lavorazione e certi cibi non fossero sicuri, di certo non avrebbero potuto sopravvivere per anni o addirittura per secoli» spiega l'esperto. Ma a fare la differenza sono la normativa e il sistema dei controlli. «Ogni anno emergono frodi e allarmi di vario tipo. Questo, se da un lato deve preoccupare, dall'altro deve tranquillizzare: **se i rischi vengono a galla significa che i controlli funzionano**» dice la dottoressa Biasotto.

LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

In materia alimentare esistono vari **regolamenti comunitari** rispettati anche in Italia. «Si tratta del cosiddetto "Pacchetto igiene", che disciplina l'attività di autocontrollo dei produttori e il controllo delle autorità preposte» afferma il dottor Manfredini. Fra questi regolamenti, il più importante è il Reg. CE n°178 del 2002, realizzato **in seguito alla vicenda mucca pazza**. I primi casi di malattia sono venuti alla luce nel 1986 in Gran Bretagna. Nel 1995 è stato diagnosticato il primo caso di variante umana della ma-

lattia e l'anno successivo l'Europa ha bloccato l'esportazione di carni inglesi. L'emergenza vera e propria è scoppiata fra il 2000 e il 2001, a causa dell'impennata dei casi registrati negli animali in Europa. «Proprio questa crisi ha spinto l'Europa a intervenire in maniera decisa, elaborando un nuovo approccio alla sicurezza alimentare. Si può dire che l'emergenza mucca pazza **ha segnato un punto di svolta**» specifica il dottor Agrimi. «Occorre sottolineare, però, che in Italia la legislazione in questo settore è sempre stata all'avanguardia» aggiunge il dottor

Manfredini. In particolare, il Regolamento CE 178/2002 ha sancito la nascita dell'**Efsa**, l'autorità europea per la sicurezza alimentare. Si tratta di un organismo indipendente che ha l'incarico di fornire consulenza scientifica in materia di alimentazione, di valutare il rischio delle sostanze già regolate, di fare un'analisi preliminare e a posteriori dei pericoli in alimenti e mangimi, di effettuare il monitoraggio di specifici fattori di rischio e malattie. L'Unione europea prima di prendere decisioni in campo alimentare, per esempio prima di stabilire quali sostanze (per

CHE COSA PUOI FARE TU

1 Acquistare gli alimenti solo in negozi autorizzati e, dunque, controllati.

2 Evitare di rifornirsi dai venditori ambulanti abusivi (per esempio, sulle spiagge o sulle strade), che potrebbero non garantire i minimi livelli di igiene.

3 Conservare correttamente i cibi, rispettando le indicazioni fornite dal produttore sull'etichetta.

4 Non sovraccaricare e non aprire spesso il frigorifero, per non compromettere la conservazione degli alimenti al suo interno.

5 Durante i periodi caldi, intensificare l'igiene, perché con il calore i microrganismi si riproducono più facilmente.



IL CASO

L'ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA ("MUCCA PAZZA"), L'INFLUENZA SUINA O I MAIALI ALLA DIOSSINA E L'AVIARIA PROVOCARONO NEGLI SCORSI ANNI VARI MOMENTI DI ALLARME, SOLO IN ALCUNI CASI GIUSTIFICATO. QUESTI EPISODI PORTARONO PER CERTI PERIODI A DIMINUIRE IL CONSUMO DI QUESTE CARNI.

esempio additivi) ammettere nei cibi e a quali livelli, chiede un parere all'Efsa. Sulla base di questo parere, l'Ue legifera. «Oggi, la normativa è basata sulla valutazione del rischio. E quest'analisi deve fondarsi su dati scientifici, dimostrati attraverso studi o ricerche» chiarisce il dottor Agrimi.

UNA RETE SPECIALIZZATA

La normativa europea prevede anche la nomina di laboratori comunitari e nazionali di riferimento per specifici germi patogeni o ambiti della sicurezza alimentare. «In Italia esisto-

no tre laboratori europei di riferimento, collocati presso l'Istituto superiore di sanità, quello per l'Escherichia Coli, quello per i metalli pesanti e quello per i parassiti. Questi laboratori coordinano l'attività dei singoli laboratori nazionali» dice il dirigente di ricerca dell'Iss. A gestire la sicurezza alimentare, dunque, è una rete europea altamente specializzata. Di questa rete fanno parte anche gli organi di controllo, che si occupano di effettuare sorveglianza attiva. «Tutti i prodotti alimentari in commercio nei Paesi dell'Unione europea devono rispettare le normative

comunitarie, che sono estremamente avanzate. Naturalmente le normative prevedono anche l'esistenza di forme di verifica della loro applicazione» afferma il dottor Agrimi.

GLI ORGANISMI DI CONTROLLO

In Italia, gli organismi preposti all'attività di gestione del rischio sono, oltre il Ministero della salute, le Asl, le Agenzie regionali e gli Istituti zooprofilattici sperimentali. Tutti questi enti organizzano ispezioni, verifiche e campionamenti per accertarsi che i prodotti in commercio rispon-

dano alle garanzie di legge. Tali attività sono in parte programmate e in parte sono legate alla situazione contingente (per esempio, possono nascere in seguito a segnalazioni). **I controlli non riguardano solo il prodotto finito**, ma tutta la filiera: vengono controllate le materie prime, i metodi di produzione, la distribuzione, le modalità di conservazione.

I SERVIZI VETERINARI

Un ruolo cruciale in questo ambito è rivestito anche dai **servizi veterinari pubblici delle Asl**, che realizzano at-

6 Consumare gli alimenti subito dopo la cottura oppure conservarli in frigorifero.

7 Se ci si imbatte in qualche problema, come una confezione non sigillata, farlo presente al negoziante e/o all'Asl di riferimento.

8 Imparare a leggere le etichette. Non si tratta di un'operazione semplice perché molti ingredienti sono indicati con sigle incomprensibili. Per maggiori informazioni ci si può rivolgere alle associazioni dei consumatori.



Diffidare dei prodotti troppo economici. Quando un cibo costa molto meno del normale significa che è stata operata un'economia esagerata su produzione e conservazione. Ci sono rischi di sicurezza e qualità.

10 Fare attenzione alla provenienza. L'ideale è scegliere alimenti italiani, che sono

fra i più sicuri al mondo grazie alle nostre modalità di produzione. In generale, quelli europei sono prodotti nel rispetto delle norme, gli altri sono più a rischio.

SAI CHE COSA MANGI?

«Spendere un po' di più nel cibo per risparmiare in medicine»

UN'AMICA DEL MARE

Su Rete 4 ha condotto per tutta l'estate "Lo spettacolo della natura", un ciclo di documentari dedicati ad animali, piante ed ecosistemi. Ma Tessa Gelisio (34 anni) è già pronta per la prossima edizione di "Pianeta mare", tra pochissimo in onda sempre su Rete 4. È presidente dell'Associazione per la conservazione ambientale forPlanet onlus e ha all'attivo numerosi libri, tra cui "La buona ricetta", disponibile presso i punti Despar, che propone una collezione di piatti ecocompatibili e "La cucina del mare" (Rizzoli), un viaggio attraverso le coste italiane per scoprire le ricette di pesce tipiche.

TESSA GELISIO

«A casa sono bio da 12 anni e in viaggio scelgo prodotti a basso impatto ambientale»

PERCHÉ PER TE È COSÌ IMPORTANTE UNA SCELTA VERDE A TAVOLA?

«Perché il benessere del Pianeta parte dalla tavola. Ci vuole un ritorno alle origini perché l'industria agroalimentare è ormai una delle più impattanti a livello internazionale. Gran parte del suolo mondiale è occupato per coltivazioni o per il foraggio degli animali. Si consuma un sacco di acqua, di terreni, di sostanze chimiche e tantissima energia. Questo perché abbiamo uno stile alimentare basato su un consumo eccessivo di carne, che richiede uno enorme spreco di risorse per produrla».

DOVREMMO ALLORA DIVENTARE TUTTI VEGETARIANI?

«No, ma se mangiassimo meno carne e facessimo scelte biologiche ci sarebbe un mondo migliore, con minor inquinamento legato a pesticidi e fertilizzanti chimici. Poi è chiaro che niente è a impatto zero».

TU QUANTO RIESCI A CONTROLLARE CIÒ CHE MANGI?

«In casa da almeno 12 anni mangio solo alimenti bio e quando viaggio sto molto attenta ai prodotti. La carne non la mangio da tempo, di pesce ne consumo tanto, ma non di tutte le specie perché sono sensibile all'impatto ambientale. Per il resto porto a tavola tanta frutta, verdura e formaggi, meglio se a chilometro zero».

È DAVVERO COSÌ SEMPLICE SCEGLIERE PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO?

«Dieci anni fa era un problema, ma oggi no. Vivo a Milano e ho i miei fornitori preferiti, ma per lo più compro nella grande distribuzione, perché è più facile e più veloce».

PER MANGIARE BIO E A CHILOMETRO ZERO BISOGNA ESSERE MILIARDARI?

«Non è vero! I primi che hanno cominciato a mangiare biologico sono stati personaggi di un certo livello, quindi si è associato il vip ricco al cibo biologico. È chiaro che di media il biologico costa un po' di più, ma se stai spendendo in qualità vorrà dire che spenderai meno in medicine».

Claudia Cannone

IL CASO

DOPO CHE 11 MILA TONNELLATE DI ACQUA RADIOATTIVA SI RIVERSANO NELL'OCEANO ALL'INDOMANI DEL TERREMOTO GIAPPONESE CHE HA COINVOLTO LA CENTRALE NUCLEARE DI FUKUSHIMA, SI SPARGE L'ANSIA PER IL PESCE RADIOATTIVO. LE AUTORITÀ ITALIANE, PERÒ, ASSICURANO CHE QUI DA NOI NON C'È PERICOLO.



tività di prevenzione, controllo ed eradicazione delle malattie che possono essere trasmesse dall'animale e dai prodotti di origine animale all'uomo o ad altri animali. «Si occupano perciò di garantire la salute e il benessere degli animali e la sicurezza dei prodotti alimentari: esercitano la vigilanza sugli allevamenti, sulle varie fasi della produzione, distribuzione e

somministrazione degli alimenti, effettuano controlli e campionamenti per verificarne la conformità alle leggi su tutta la filiera alimentare» aggiunge l'esperto.

EFFICIENZA ELEVATA

Anche i Nas effettuano controlli sulla filiera, intervenendo soprattutto nelle situazioni di emergenza. «Il nostro sistema di prevenzione è ben orga-

nizzato, strutturato ed efficace, tanto che **molte delle emergenze comunitarie non sono mai arrivate in Italia** o ci hanno interessato solo marginalmente. In ogni caso, eravamo pronti a fronteggiarle» spiega il dottor Agrimi. «Proprio grazie ai controlli, in Italia abbiamo per esempio **la percentuale più bassa di residui di anti-parassitari nella frutta**: 0,7-0,9 per cento contro il 3-4-5 degli altri Paesi. Anche se si tratta di un problema ancora attuale, dunque, da noi è più limitato che altrove» aggiunge il dottor Manfredini.

LE PECCHE PRINCIPALI

In un sistema così efficiente, però, non mancano alcune pecche. «Il difetto maggiore è rappresentato dalla non obbligatorietà di indicare in etichetta **l'origine del prodotto** tanto che oggi solo la metà degli alimenti ha l'etichetta d'origine. Così, per esempio, quando scoppiò l'allarme della

carne suina alla diossina irlandese si verificò un crollo generale delle vendite di questi prodotti: se, invece, il consumatore avesse potuto conoscere la provenienza della carne acquistata, avrebbe potuto scegliere alimenti originari di altri Paesi. Lo stesso è successo con l'aviarina» spiega il dottor Manfredini. «L'altro problema è la mancanza di un'agenzia nazionale che coordini tutti i controlli. In alcuni casi, infatti, si verificano situazioni di confusione» sostiene la dottoressa Biasotto. Infine, anche la mancanza di pene significative non aiuta. «Oggi chi produce, vende o distribuisce alimenti pericolosi nella maggior parte dei casi è **soggetto solo a sanzioni amministrative**, ma si tratta di cifre nettamente inferiori ai guadagni. Se, invece, si procedesse con la sospensione delle licenze, probabilmente, si otterrebbe molto di più» conclude la dottoressa Biasotto. ■

Silvia Finazzi

LA SOLUZIONE SONO I CIBI BIO E A CHILOMETRO ZERO?

Secondo gli ultimi dati, gli acquisti e i consumi dei cibi biologici e a chilometro zero sono in crescita. «Per un certo verso, si tratta di una risposta alle crisi di questi tempi: i consumatori puntano su questi prodotti perché li considerano più naturali e sicuri. In realtà, tutti gli alimenti che arrivano sulle nostre tavole dovrebbero essere considerati sicuri in quanto proprio la sicurezza è considerata un prerequisito imprescindibile di tutta la produzione alimentare» afferma il dottor Rolando Manfredini del Servizio sicurezza alimentare della Coldiretti. «Personalmente guardo con interesse qualsiasi strumento possa consentirci di alimentarci in modo più sano e sostenibile in termini ambientali. Tuttavia, trovo difficile definire categorie assolute: non è detto che un uovo prodotto industrialmente sia meno sano di quello venduto dall'agricoltore. Infatti, non sappiamo in quali condizioni ambientali è stato prodotto».