

GENTE

Gli esperti rispondono: come riconoscere gli alimenti sani

È allarme diossina per uova e maiali

Occhio alle etichette



LATTE

L'obbligo di etichetta in Italia vale solo per il latte fresco.



CARNE

Quella di bovino è l'unica a dover riportare i dati di origine.



POLLO

Soltanto l'Italia, in Europa, prevede la tracciabilità del suo pollame.



MAIALE

La carne e gli altri prodotti derivati dal maiale non sono "tracciati".



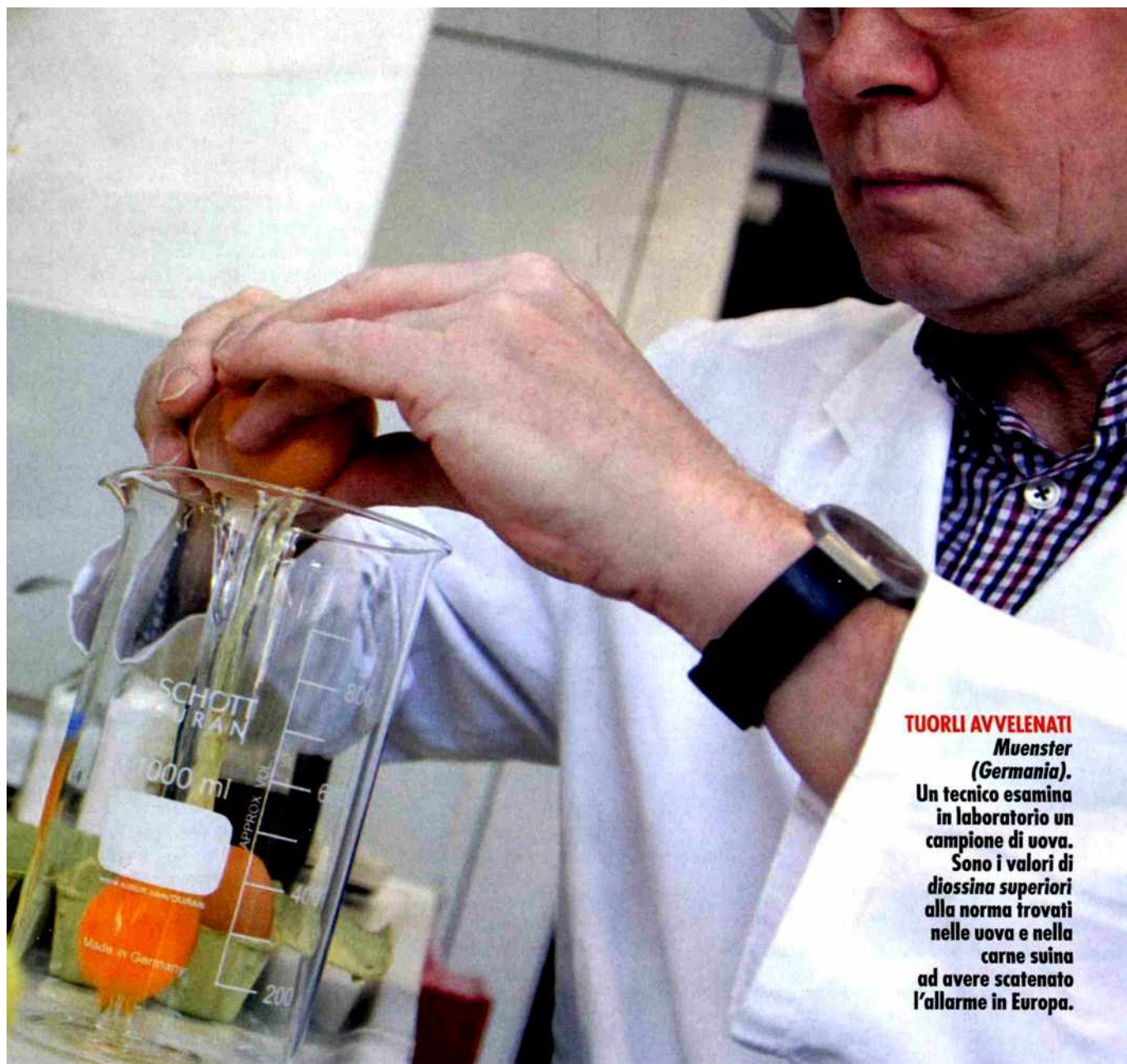
UOVA

Quelle sicure sono italiane: devono avere sul guscio il marchio IT.

«Il tasso di sostanza nociva rinvenuta è troppo bassa per essere pericolosa», assicura Alessandro Di Domenico, dell'Istituto superiore della sanità. «Ma per acquisti sicuri bastano poche precauzioni». Tutte le risposte da sapere

di Marco Pagani

Cresce l'allarme in Europa per gli alimenti contaminati dalla diossina. Dalla Germania, dove l'azienda Harles und Jentzsch è stata individuata come responsabile del contagio per avere prodotto mangimi per animali con materie vietate e inquinate da quella sostanza nociva, arrivano infatti nuove e preoccupanti notizie. Dopo le uova, ne sono state eliminate finora 100mila unità nel

**TUORLI AVVELENATI**

Muenster (Germania). Un tecnico esamina in laboratorio un campione di uova. Sono i valori di diossina superiori alla norma trovati nelle uova e nella carne suina ad avere scatenato l'allarme in Europa.

Paese, anche la carne di maiale *made in Germany* presenta livelli di diossina superiori alla norma. In Italia c'è chi vorrebbe sanzioni esemplari: «Bisogna bloccare le importazioni dalla Germania e ritirare tutti i prodotti tedeschi dai nostri supermercati», dichiara a *Gente* Rosario Trefiletti, presidente di Federconsumatori. Una scelta già fatta da Cina, Russia e Corea del sud. Per sapere quali accorgimenti prendere abbiamo rivolto a un gruppo di esperti le domande che si pongono gli italiani.

1 Cos'è la diossina e quali conseguenze può avere sulla salute?

Risponde Alessandro Di Domenico, esperto del settore dei contaminanti organici persistenti dell'Istituto superiore della sanità: «La diossina è una sostanza tossica, incolore e inodore, dunque impossibile da identificare con la vista e con il gusto. Non si elimina con la cottura del cibo. È scientificamente provato che sia altamente cancerogena. Si deposita nei lipidi. Questo significa che è riscontrabile negli alimenti ricchi di gras-

si: nelle uova e nella carne di maiale appunto, ma anche in quelle bovine e dei polli, nel latte e nei suoi derivati (latte in polvere, burro, yogurt, formaggi)».

2 Si può morire mangiando i cibi contaminati dalla diossina o per averne ingeriti prima che lo scandalo venisse alla luce?

«La risposta in questo caso è no», continua Alessandro Di Domenico. «È per una ragione molto semplice: perché la diossina abbia effetti nefasti occor- ▶

È allarme diossina per uova e maiali

re una sua assunzione continuativa, ripetuta nel tempo. L'esposizione occasionale non comporta un effetto rischio per il consumatore: si sa da dove vengono gli alimenti sospetti, la loro diffusione ormai è sotto controllo. Per essere ancora più precisi e rassicuranti, va specificato che nel caso in oggetto parliamo di quantità di diossina equivalenti a un miliardesimo di grammo. L'evento, insomma, richiede molta attenzione, ma non è mortale».

3 Quali persone sono più a rischio? «In linea di principio le donne incinte e i bambini fino a 10/12 anni di età», spiega ancora Di Domenico.

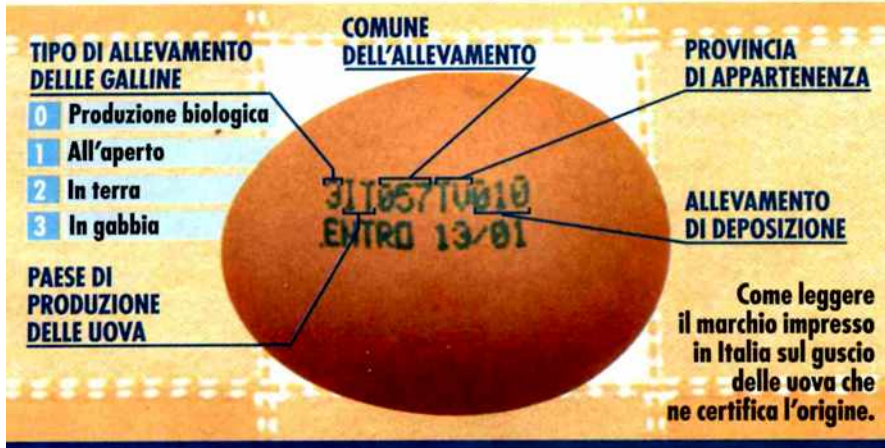


È IL MANGIME IL COLPEVOLE
Schlammersdorf (Germania). Walter Babbe, proprietario di uno degli allevamenti di maiale chiusi per il mangime contaminato dalla diossina.

sformati dal latte (90mila tonnellate di yogurt, 246mila di formaggi, 10mila di burro, 47mila di latte in polvere). Di tutti questi, soltanto il latte fresco riporta sempre l'etichetta di provenienza, gli altri non ne hanno l'obbligo. Quindi solo il latte fresco si può comprare in sicurezza, acquistando quello che non proviene dalla Germania».

6 E per gli altri alimenti, uova, pollo e carne bovina e di maiale: come scegliere prodotti sicuri?

Dice il sottosegretario Martini: «L'Italia è autosufficiente sia per la produzione di uova che per quella di pollame. In più da noi uova e pollo (per quest'ultimo cibo siamo gli unici in Europa) sono identificabili con i dati che ne spiegano l'origine: sull'etichetta la sigla IT, che sta per Italia, assicura la loro provenienza e produzione nazionale. Questo vale anche per le carni bovine. La carne di maiale, invece, non è soggetta a etichettatura di provenienza: l'Italia ne importa dalla Germania 219mila tonnellate e quindi per la carne suina e i suoi derivati non abbiamo certezze».



4 Quali provvedimenti ha preso il nostro governo per fronteggiare la crisi e garantire la sicurezza in Italia?

Risponde Francesca Martini, Sottosegretario del ministero della Salute: «Un dato innanzitutto è fondamentale: le autorità tedesche non hanno fatto emergere importazioni verso l'Italia di prodotti potenzialmente a rischio. Al contrario di quello che è accaduto in Francia, Gran Bretagna, Olanda e Danimarca. Da subito si è messo in moto il sistema di allerta rapido europeo, in cui l'Italia è uno dei Paesi più presenti, che tende alla tracciabilità di tutti quei prodotti o contaminanti che possono essere stati diffusi in Europa. In più noi abbiamo allertato tutti i nostri uffici peri-

ferici sul territorio nazionale per monitorare senza sosta la situazione».

5 A quanto ammontano le importazioni in Italia di beni alimentari provenienti dalla Germania?

Interviene Franco Postorino, direttore del servizio economico di Confagricoltura: «Precisiamo subito che, nel caso tedesco, il fattore di rischio è rappresentato da un fornitore di mangime per animali, non dalla scorrettezza dei produttori agricoli, verso i quali dunque la fiducia non deve venire a mancare. Prendiamo per esempio il latte e i suoi derivati: l'Italia importa dalla Germania prevalentemente latte fresco (1 milione di tonnellate all'anno) e prodotti tra-

7 Perché soltanto alcuni cibi sono dotati di un'etichetta?

Risponde il professor Pier Luigi Petrillo, direttore dell'ufficio affari parlamentari del ministero dell'Agricoltura: «L'Italia sarà tra breve all'avanguardia anche in questo campo, con la legge che impone l'etichettatura trasparente a ogni prodotto alimentare. Da febbraio, quando la nuova legislazione entrerà in vigore, sull'etichetta comparirà infatti la provenienza di ogni singolo alimento usato per realizzare un prodotto. E anche il produttore straniero che vuole vendere la sua merce in Italia sarà sottoposto a questo obbligo».

Marco Pagani