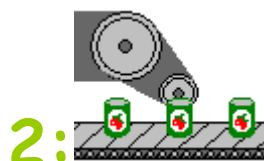


Regole per una buona alimentazione:



Condizioni IGIENICO - SANITARIE

Devono essere garantite in tutte le fasi: produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione, ristorazione. C'è più sicurezza nelle grandi e medie aziende, che rispettano le regole d'autocontrollo (HACCP) e incaricano altri di fare, alcuni controlli esterni; meno nelle piccole, nella ristorazione pubblica, nelle mense, in casa. Il pericolo maggiore viene proprio dalla nostra cucina. Spesso avvengono interruzioni della catena del freddo (il surgelamento), uso scorretto di alcuni alimenti, uso di contenitori inadatti, contaminazioni da contatto, ecc... ecc...



Metodi di PRODUZIONE

Occorrerebbe arrivare ad avere solo allevamenti estensivi (cioè in cui gli animali sono liberi di muoversi, e non chiusi in gabbie), utilizzo di mangimi controllati, coltivazioni con metodi di lotta integrata o biologica, procedimenti artigianali di trasformazione, prodotti DOC, DOCG, DOP, IGP e Prodotti Tradizionali o prodotti che devono seguire precise regole di produzione. Occorrono procedimenti che rispettino sempre l'ambiente, il benessere animale e le condizioni di lavoro.



Assenza di CONTAMINANTI e RESIDUI INDESIDERATI

Assenza completa di: medicinali veterinari, pesticidi, fitofarmaci, P.C.B., O.G.M., metalli pesanti, contaminazione ambientale, ecc... ecc... e di tutti gli additivi chimici.



Caratteristiche NUTRIZIONALI

Qui esiste una netta separazione tra grande produzione industriale e produzione artigianale. Qualche volta, nella grande Industria, la sicurezza nutrizionale è resa molto precaria dalla qualità degli elementi utilizzati, dall'utilizzo di grassi ed oli di basso costo e bassa qualità, dagli scarti di lavorazioni o sottoprodotti (prodotti secondari, ottenuti durante la lavorazione del prodotto principale), dall'utilizzo sempre più massiccio di additivi chimici, aromatizzanti, coloranti, addensanti.



5: ETICHETTATURA

Per far rinascere la fiducia del consumatore, occorre un'etichettatura completa che illustri tutto il processo di produzione, in modo da far conoscere e riconoscere i prodotti, e poter permettere scelte consapevoli. Occorre quindi comprendere la composizione completa di tutti gli ingredienti, i metodi di lavorazione, di conservazione e l'uso più corretto.

Stanno nascendo giustamente molti consorzi a garanzia e protezione del consumatore, ma troppo spesso sono solo parole; continuano a non esserci la tracciabilità (vale a dire la possibilità di risalire all'origine del prodotto e conoscerne tutti i passaggi di trattamento) e controlli effettuati da enti esterni.



6: ANALISI e CONTROLLI

I controlli eseguiti dalle aziende e gli autocontrolli sono, senza dubbio, efficaci e sufficienti. I controlli della Sanità pubblica, invece, sono insufficienti; se ne fanno troppo pochi, specie in alcuni settori. Il numero di laboratori è troppo limitato. Vi sono in uso pesticidi ancora non del tutto valutati o addirittura sconosciuti dalla Sanità pubblica. Anche per quanto riguarda l'uso di estrogeni (sostanze nocive usate per aumentare la produzione animale), ne conosciamo solo una parte; inoltre alcuni allevatori utilizzano miscugli di più sostanze, tutte al minimo consentito dalla legge.

Oggi c'è ancora troppa confusione !



7: INFORMAZIONE al CONSUMATORE

Occorrono informazioni più dettagliate sulla dieta equilibrata, sulla qualità dei prodotti e sugli ingredienti. Occorrerebbe anche conoscere sempre i risultati di

tutti i controlli effettuati. La certezza dei controlli e conoscerne i risultati, è fondamentale.

Il consumatore deve essere riconosciuto come parte interessata, a tutti gli effetti, non solo quando deve consumare ! Occorrerebbe anche più informazione su quella parte di popolazione più a rischio come donne in gravidanza, bambini in tenera età, anziani, persone con intolleranze alimentari, allergie, o sensibilità a qualche ingrediente.

8: PREZZO

Anche il prezzo deve essere decisivo nelle scelte del consumatore; un costo troppo basso è quasi sicuramente segno di scarsa qualità e di poca sicurezza.

9: Caratteristiche **ORGANOLETTICHE** (qualità nutrizionali)

L'aspetto del prodotto, il gusto, l'odore, il colore, la consistenza, sono elementi importantissimi per la qualità di un prodotto. Queste qualità sono spesso presenti anche in prodotti industriali, molto buoni, ma con poche qualità nutrizionali, rendendone difficile la distinzione.

10: **TRADIZIONI e DIVERSITA'**

Occorre valorizzare sempre le tradizioni, riscoprire la cucina popolare ed esaltare le diversità; occorre lottare contro l'omologazione (il prodotto è assimilato e dimenticato) di tutto; purtroppo troppi produttori non vogliono che i prodotti vengano differenziati; verrebbero facilmente riconosciuti e penalizzati.



Miele

- Il miele è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.
- Il miele può essere fluido, denso o cristallizzato.
- Il miele si distingue in:
 - MIELE DI NETTARE: ottenuto principalmente dal nettare dei fiori (con almeno il 65% di zuccheri);
 - MIELE DI MELATA: ottenuto principalmente dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse (con almeno il 60 % di zuccheri).Al miele non può essere aggiunto nessun altro prodotto.

- Il miele italiano deve essere indicato con il marchio " ORIGINE NAZIONALE "
- Il miele di produzione nazionale, miscelato con miele di produzione straniera, non può essere commercializzato con la denominazione di miele italiano, ma con la denominazione: " MISCELA DI MIELI DI ORIGINE DIVERSE "
- La miscela di mieli di origine di soli Paesi extracomunitari (che non fanno parte della Comunità Europea), deve essere nominata:
" MISCELA DI MIELE DI IMPORTAZIONE " (con l'indicazione del Paese di origine)

- Il miele deve essere commercializzato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori chiusi e con le indicazioni:
 1. Denominazione MIELE (con origine e metodo di estrazione)
 2. Il peso netto in grammi o Kg.
 3. Il nome o la ragione sociale (il nome della società) e la sede del produttore o del confezionatore o venditore
 4. L'anno di produzione

- Possono inoltre anche essere indicati:
 1. L'origine botanica, se il prodotto proviene soprattutto da quella origine;
 2. Il nome regionale o territoriale, se proviene totalmente dall'origine indicata;
 3. la dizione: "MIELE VERGINE INTEGRALE", per il prodotto di origine italiana non sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione.Per tali mieli è richiesta l'indicazione della data di produzione e quella di scadenza. (Questo marchio è in via di riconoscimento CE -della Comunità Europea- come STG)



Il latte alimentare destinato al consumo umano diretto, deve aver subito almeno un trattamento termico ammesso o un trattamento autorizzato che abbia lo stesso effetto, ed essere confezionato per il dettaglio in contenitori chiusi nello stabilimento in cui si effettua il trattamento termico finale, mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo l'apertura.

E' vietata l'immissione in commercio del latte crudo, salvo che venga venduto direttamente dal produttore al consumatore, nella stessa azienda agricola di produzione.

TRATTAMENTI AMMESSI

1. PASTORIZZAZIONE: trattamento termico per almeno 15 secondi ad una temperatura inferiore all'ebollizione ma superiore a 72 gradi, adatto ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni (microbi pericolosi) e di parte rilevante della flora microbica saprofitica, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche.

2. STERILIZZAZIONE: trattamento termico per distruggere tutti i microrganismi presenti.

LATTE PASTORIZZATO

Il trattamento di pastorizzazione prevede un contenuto di sieroproteine (proteine del latte) non inferiore all'11% delle proteine totali;

Un'altra tecnica consente al latte pastorizzato una conservazione di 10 giorni; si tratta dell'ALTA PASTORIZZAZIONE, una tecnica che riscalda il latte a 115° per 1 secondo.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

Prevede un solo trattamento termico entro le 48 ore dalla mungitura e deve prevedere un contenuto di sieroproteine non inferiore al 14%;

LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

Deve avere un contenuto di sieroproteine non inferiore al 15,50 %;

SCADENZE del LATTE FRESCO

La scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, salvo che il produttore non indichi un termine inferiore.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore, sul quale deve anche essere riportato il termine di conservazione con la menzione: "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese ed anno. La temperatura di conservazione deve essere compresa fra +1 e +6 gradi.

LATTE STERILIZZATO

E' definito A LUNGA conservazione, quando ha subito un trattamento termico finale di sterilizzazione in contenitore sigillato.

La data di scadenza non può superare i 180 giorni dal confezionamento.

E' definito UHT a lunga conservazione, quando è trattato a ultra alta temperatura, in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico (disinfettato).

La data di conservazione non può superare i 90 giorni dal confezionamento.

RINTRACCIABILITA'

Al fine di definire e disciplinare un sistema di rintracciabilità per assicurare la più ampia tutela degli interessi dei consumatori, e per consentire loro di operare le proprie scelte conoscendo la provenienza del latte, il D.M. 27 maggio 04 prevede l'obbligo per gli allevamenti, i centri di raccolta, i trasportatori e le Aziende di trattamento, di consentire l'identificazione dell'origine del latte crudo impiegato, in ogni lotto di produzione; queste ultime devono indicare in etichetta le seguenti indicazioni:

dal 1° aprile 2004 occorre riportare, oltre alle altre indicazioni relative all'etichettatura dei prodotti alimentari, anche il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato, con due possibili diciture:

- A) - Origine del latte crudo (se è possibile dimostrarne la provenienza sin dall'origine) con indicazione di Provincia o Regione o Italia, se Italiano; il Paese membro comunitario se proveniente da un solo Paese o UE se proviene da più Paesi membri;
- B) - Origine del latte (se non è possibile dimostrarne la provenienza, fin dall'origine) con l'indicazione della provenienza del latte (Provincia o Regione se Italiano, Paese membro o UE se Comunitario, Mondo se proveniente da Paesi extra UE).



Olio di oliva e di semi

- L'olio ottenuto dall'estrazione con l'uso di solventi o dalla pressione meccanica di semi oleosi e in seguito sottoposto a alterazione o raffinazione deve essere

denominato: "OLIO DI SEMI". A tale denominazione dovrà aggiungersi l'indicazione della specie del seme se prodotto da una sola specie; se invece è costituito da diverse specie sarà denominato: "OLIO DI SEMI VARI".

- Gli oli di semi non devono avere coloranti aggiunti.

- Gli oli d'oliva e di semi devono essere posti in vendita esclusivamente in recipienti ermeticamente chiusi.

L' OLIO DI OLIVA: è riservato al solo prodotto della lavorazione dell'oliva senza aggiunta di sostanze estranee e di oli di altra natura.

Queste sono le denominazioni e le definizioni dell'olio d'oliva in attuazione del regolamento CEE in vigore dall'1 Gennaio 1990:

OLI DI OLIVA VERGINI:

a) olio d'oliva extra vergine: olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; l'acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1 g. per 100 g;

b) olio di oliva vergine: olio di oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; l'acidità espressa in acido oleico non può superare i 2 g. per 100 g;

c) olio di oliva composti da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: "olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive;

d) olio di sansa di olive: oli contenenti esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.

Tali oli devono essere preimballati con imballaggi della capacità massima di 5 litri.

La designazione dell'origine può figurare sull'etichetta unicamente per l'olio extra vergine d'oliva e per l'olio d'oliva vergine.

La designazione dell'origine è possibile a livello regionale solo per i prodotti DOP o IGP.

Negli altri casi l'origine è limitata al Paese di provenienza.

La designazione d'origine deve corrispondere alla zona geografica dove le olive sono state raccolte e in cui è situato il frantoio. In caso il frantoio fosse in un posto diverso occorre distinguere: "Olio ottenuto in..... da olive raccolte in"

In caso di tagli d'oli extra vergini d'oliva o oli di oliva vergini in misura superiore al 75% da uno stesso Stato membro o della Comunità, può essere indicata l'origine prevalente, seguita dalla percentuale minima, pari o superiore al 75%.

Tra le indicazioni facoltative, possono essere indicate: "Prima spremitura a freddo"; "estratto a freddo"; le caratteristiche organolettiche e l'indicazione dell'acidità. In caso di miscele con altri oli la dicitura sarà: " Miscela d'oli vegetali e d'olio d'oliva"; la percentuale d'olio d'oliva deve essere superiore al 50%.



COME UTILIZZARE I GRASSI

Per capire come e quando portare in tavola l'olio di semi, è bene partire dalla distinzione tra i principali elementi di questi oli:
gli acidi grassi saturi (grassi che il corpo fatica a consumare), monoinsaturi o polinsaturi.

In genere, i grassi solidi, come il burro od il grasso di cocco, sono ricchi di acidi grassi saturi, ritenuti più rischiosi per le arterie, ma anche più stabili al calore ed alla luce.

Gli oli liquidi, invece, contengono in maggior percentuale acidi grassi mono e polinsaturi e questo li rende più utili per le arterie, ma anche più instabili al calore.

LA FRITTURA

Ogni grasso ed ogni olio sottoposto a calore elevato (180÷200 gradi) si decompone, dando origine a reazioni che portano alla formazione di composti dannosi per il nostro organismo.

La temperatura alla quale si innescano queste degradazioni, viene chiamata "PUNTO DI FUMO". Da questo momento si libera una sostanza tossica, la "Acroleina", dannosa all'organismo.

"PUNTO DI FUMO" (°C) di ALCUNI GRASSI

OLIO di ARACHIDE 200

LARDO 192

OLIO di MAIS 185

OILIO di OLIVA 180

OLIO di SOIA 180

OLIO di SEMI VARI 160÷170

BURRO < 100

OLI da evitare per le frittiture:

COLZA, VINACCIOLO, GIRASOLE

Consigli per una buona frittura:

- il cibo deve essere ben asciutto e non condito con il sale;

- il cibo deve essere preparato in pezzi di piccole dimensioni;
- gli alimenti devono avere proteine e amidi (patate);
- gli alimenti con poche proteine e amidi (vegetali, frutta) richiedono l'uso della pastella;
- il cibo va mangiato caldo;
- gli alimenti devono essere immersi nell'olio molto caldo (>170°C) in modo da essere cotti velocemente
- al termine della frittura, i cibi vanno sgocciolati e passati su carta assorbente;
- è consigliabile usare una sola volta il grasso di frittura;
- se lo si volesse usare una seconda volta, si consiglia di filtrarlo.



CODICE A BARRE (SISTEMA EAN)

Il codice a barre è costituito da una serie di linee verticali che compaiono su ogni imballaggio.

Il codice viene decodificato dal lettore ottico delle casse automatiche

Normalmente sono 13 le cifre che compongono il codice e che appaiono sull'etichetta.

Le prime 2 identificano la nazione del produttore o di chi ha richiesto la codificazione:

80=Italia;

57=Danimarca;

54=Belgio;

50= Inghilterra e Irlanda;

40=Germania;

30=Francia;

ecc.

Le successive 5 cifre identificano la Ditta

Le successive 5 cifre identificano il prodotto

L'ultima cifra è una cifra di controllo.



I prodotti della solidarietà

FAIRTRADE è il nuovo marchio che unifica tutte le organizzazioni di certificazione a

livello internazionale, nell'ambito del commercio equo.

Sono sempre di più i consumatori del Primo Mondo che si chiedono cosa o chi c'è dietro il prodotto che acquistano e molte ricerche di mercato indicano che stanno aumentando coloro che sono disposti anche a spendere qualcosa in più per una tazza di tè o di caffè veramente "buona".

- Il consumatore attento chiede qualità e "Fairtrade - TransFair" è il marchio di prodotti di qualità, non di calmanti per la coscienza.

- Il consumatore vuol esser certo che il suo acquisto si traduca in un beneficio concreto per il produttore ed il marchio ne pone un sigillo su questa certezza.

Attualmente sul mercato italiano si trovano i seguenti prodotti a marchio FAIRTRADE - TRANSFAIR: Cacao, Cioccolata, Caramelle, Miele, Succo di arancia, Banane, Ananas, Caffè, Zucchero, Tè.



Cacao e cioccolato

L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato, oltre ad assicurare la trasparenza, deve recare una distinta indicazione a seconda che il bene sia prodotto con aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao o che sia prodotto utilizzando esclusivamente burro di cacao; nel primo caso, l'etichetta dovrà contenere la dizione: "cioccolato", mentre nel secondo caso potrà essere utilizzata la dizione: "cioccolato puro".

Ai prodotti di cioccolato possono essere aggiunti i grassi vegetali, diversi dal burro di cacao; tale aggiunta non potrà superare il 5% del prodotto finito dopo la sottrazione del peso delle altre sostanze commestibili impiegate, senza che sia ridotto la quantità minima di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao.

I grassi vegetali aggiunti, diversi dal burro di cacao, non devono contenere acido laurico ma essere ricchi di trigliceridi monoinsaturi (grassi come l'acido palmitico, l'acido oleico, l'acido stearico) e devono essere miscelati con il burro di cacao e devono essere compatibili con le sue proprietà fisiche; devono inoltre essere ottenuti mediante raffinazione e/o frazionamento; è esclusa la modificazione enzimatica (il cambiamento radicale delle sostanze) della struttura dei trigliceridi; possono pertanto essere aggiunti solamente i seguenti grassi vegetali:

burro d'illipe, olio di Palma, grasso e stearina di Shorea, burro di Karitè, burro di Coccum, nocciolo di Mango.

E' consentito l'uso di olio di Cocco esclusivamente nell'impiego di gelati o di altri

prodotti congelati.

Ai prodotti di cacao e cioccolato possono essere aggiunte altre sostanze commestibili, ad eccezione dei grassi animali e dei preparati che ne contengano, a meno che siano stati ottenuti esclusivamente dal latte.

Ai prodotti possono essere aggiunte sostanze aromatizzanti che non imitino il sapore del cioccolato naturale e delle sostanze grasse del latte. La quantità di sostanze commestibili aggiunte non deve superare il 40% del peso totale del prodotto finito.

I prodotti che contengono grassi vegetali aggiunti, diversi dal burro di cacao, devono recare sulla etichettatura la menzione: "Contiene altri grassi vegetali oltre al burro di cacao", non sostituibile da altre espressioni, anche se aventi lo stesso significato. Tale menzione deve figurare accanto alla denominazione di vendita, nello stesso campo visivo dell'elenco degli ingredienti, ma ben distinta da questo, con caratteri di grandezza non inferiore a quello dell'elenco degli ingredienti, in grassetto, ben visibile e chiaramente leggibile.

I prodotti di cioccolato che non contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, fatta eccezione per il ripieno diverso dai prodotti di cacao e cioccolato, possono riportare nell'etichettatura il termine "puro" abbinato al termine "cioccolato" in aggiunta alle denominazioni di vendita oppure la dizione "cioccolato puro", in altra parte dell'etichetta.

DENOMINAZIONI DI VENDITA

1. Burro di cacao;
2. Cacao in polvere, cacao magro in polvere, cioccolato in polvere, cioccolato comune in polvere;
3. Cioccolato (almeno con il 35% di cacao, di cui non meno del 18 % di burro di cacao);
4. Cioccolato al latte (con almeno il 25% di cacao);
5. Cioccolato comune al latte (con almeno il 20% di cacao);
6. Cioccolato bianco;
7. Cioccolato ripieno;
8. Chocolate a la taza;
9. Chocolate familiar a la taza;
10. Cioccolatino o pralina (dimensione di un boccone, con almeno il 25% di cioccolato).



Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare

Gli alimenti destinati ad una particolare alimentazione sono quegli alimenti che per la loro specifica composizione o per il particolare processo di fabbricazione presentano le seguenti caratteristiche:

- devono distinguersi nettamente dagli alimenti di uso corrente;
- devono essere adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
- devono indicare la loro adeguatezza a tale obiettivo;

Essi devono rispondere alle esigenze nutrizionali di:

- persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo, sono perturbati;
- persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici dall'assunzione controllata di alcune sostanze;
- lattanti o bambini nella prima infanzia, in buona salute.

L'etichettatura non deve indurre in errore il compratore sulle caratteristiche del prodotto, sulla qualità, sull'identità, sulla natura, sulla composizione, sulla quantità, sulla durevolezza, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso.

L'etichettatura e le modalità impiegate, la presentazione e la pubblicità non devono attribuire proprietà adatte a prevenire, curare o guarire malattie, né accennare a tali proprietà.



Alimenti destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia e prodotti dietetici

Classificazioni:

Lattanti: sono quelli con meno di 12 mesi d'età;

gli alimenti sono: alimenti per lattanti: fino a 4-6 mesi

alimenti di proseguimento: dal 4 mese all'anno

Bambini: sono quelli fino a 3 anni di età;

gli alimenti sono: alimenti prima infanzia

Alimenti: cereali semplici; cereali con aggiunta di alimento ricco di proteine;

pastina; biscotti e fette biscottate; altri alimenti per lattanti.

Tali prodotti non devono contenere resti d'antiparassitari superiori a

0,01 mg/Kg. né devono contenere Organismi Geneticamente Modificati.

PUBBLICITA' DEGLI ALIMENTI PER LATTANTI

La pubblicità può essere effettuata solo attraverso pubblicazioni specializzate in puericultura e attraverso pubblicazioni scientifiche.

In ogni caso non possono far credere che l'allattamento artificiale sia migliore o equivalente di quello al seno.

Non è quindi consentita la pubblicità in ogni sua forma nei punti vendita, nonché la distribuzione gratuita o a basso prezzo di confezioni o sistemi diretti a promuovere la vendita, neppure attraverso gli operatori sanitari.

Sono **PRODOTTI DIETETICI** i prodotti ai quali sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche.

Le etichette devono contenere:

- la denominazione e l'indicazione della natura del prodotto
- il nome, la ragione sociale e la sede del produttore e dello stabilimento
- l'eventuale tabella di somministrazione
- la composizione effettiva analitica del prodotto
- il peso netto
- la data di produzione ed eventualmente la durata di validità
- gli estremi del decreto che ne autorizza la produzione

Per i prodotti dietetici è vietato usare, nelle etichette o sui fogli illustrativi, espressioni allusive ad azioni preventive o curative o che lascino supporre un'efficacia superiore a quella realmente posseduta;

- è vietato usare l'espressione "raccomandata dai medici" o simboli o espressioni non precise o che possano generare dubbi sulla natura, qualità e proprietà dei componenti
- è vietato aggiungere sostanze conservative se non autorizzate.



Prodotti tipici

I **PRODOTTI TIPICI** sono quelli i cui metodi di produzione sono stati definiti in un documento, nel quale, oltre alla metodologia ed alle caratteristiche intrinseche del prodotto, è stata delimitata anche l'area di produzione, che è uno degli elementi determinanti e caratterizzanti.

Sono **PRODOTTI TIPICI**:

- I prodotti a **DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)** sono quelli nei quali sia la materia prima che la trasformazione, l'elaborazione e la conservazione,

avvengono in un determinato territorio.

- I prodotti ad **INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)** sono quelli nei quali o la materia prima (solitamente prodotti ortofrutticoli freschi o carne fresca), o la trasformazione o l'elaborazione o la conservazione (tipo i prodotti da forno), avvengono in una zona determinata.

- Un terzo tipo di tutela prevista a livello comunitario è la **SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA (STG)**; tale specificità viene rilasciata a quei prodotti alimentari tradizionali con caratteristiche tali da distinguersi nettamente da altri prodotti simili, appartenenti alla stessa categoria. Questo tipo di attestazione non si riferisce perciò all'origine geografica del prodotto, quanto piuttosto al modo in cui viene fabbricato (per esempio allo Strudel altoatesino o al nostro Miele vergine integrale).

Solo per quanto riguarda i VINI, le denominazioni analoghe sono disciplinate dalla Legge a livello Comunitario sono riconosciute solo le prime due denominazioni, con la sigla:

VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in una Regione Determinata):

- VINI a **DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC)**;
- VINI a **DENOM. DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (DOCG)**;
- VINI a **INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT)**.

I vini DOC sono prodotti in zone delimitate (solitamente di piccole o medie dimensioni) e riportano in etichetta il loro nome geografico e la denominazione del vitigno. Il disciplinare di produzione è più rigido di quello delle IGT ed i vini sono immessi al consumo dopo una procedura d'analisi sulle caratteristiche chimiche e sensoriali.

I vini DOCG sono vini DOC di particolare pregio qualitativo e di notorietà nazionale ed internazionale; sono sottoposti a controlli più rigidi e devono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore ai 5 litri. Un contrassegno dello Stato ne garantisce l'origine e la qualità.



Prodotti da agricoltura biologica

Per legge il termine "da agricoltura biologica" può essere utilizzato per prodotti coltivati senza l'impiego di antiparassitari e concimi chimici, ma utilizzando esclusivamente concimi e antiparassitari naturali.

Esistono degli organismi autorizzati al controllo del rispetto dei metodi sull'agricoltura biologica dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, i quali vigilano circa l'osservanza degli obblighi.

Sull'etichetta di un prodotto biologico è necessario che compaia la scritta "da

agricoltura biologica - Regime di controllo CE", oltre al Codice del produttore e dell'organismo di controllo.

E' inoltre possibile apporre in etichetta il **MARCHIO EUROPEO PER IL BIOLOGICO**.

Gli operatori possono usare tale logo su base volontaria.

L'utilizzazione del logo implicherà in ogni caso che i prodotti da esso contraddistinti siano stati assoggettati, in ogni fase della produzione, della preparazione e della commercializzazione, ad un regime di controllo attuato sotto la responsabilità degli Stati membri, che garantisce il rispetto dell'autenticità dei prodotti e del disciplinare relativo al metodo di produzione biologico.



Organismi geneticamente modificati (O.G.M.)

I **CIBI TRANSGENICI**, introdotti dagli anni settanta, hanno influenzato numerosi settori della nostra vita: quello scientifico, quello sanitario, quello ambientale, quello etico, quello alimentare, quello giuridico e quello economico.

Considerando che i diritti fondamentali dei consumatori sono la **SICUREZZA**, l'**INFORMAZIONE**, la **LIBERTA'** di **SCELTA** e la **POSSIBILITA'** di **ESSERE ASCOLTATI**, affrontiamo soprattutto l'aspetto della libertà di scelta e della tutela della salute.

LIBERTA' DI SCELTA

I cibi transgenici devono essere riconoscibili come tali, affinché il consumatore possa scegliere se comprarli oppure no. Per poterli riconoscere occorre però una etichettatura chiara su tutti gli alimenti che li contengono, sia come prodotti principali che sotto forma di derivati, coadiuvanti, additivi, aromi, mangimi per animali ecc... ecc...

L'etichetta che indica la presenza di prodotti **OGM** negli alimenti destinati alle persone ed agli animali, è divenuta obbligatoria. La nuova normativa prevede l'obbligo per gli operatori alimentari di trasmettere e conservare per cinque anni le informazioni concernenti la presenza di **OGM**.

Tale presenza non deve essere segnalata in etichetta se è inferiore allo 0,9 % per gli **OGM** autorizzati dalla UE ed inferiore allo 0,5 % per i non autorizzati; per tale percentuale, eventualmente presente, deve però essere dimostrata la natura accidentale.

TUTELA DELLA SALUTE

siccome la scienza non ha ancora eliminato tutti i dubbi sulla possibile nocività degli O.G.M. sulla salute, ci appelliamo al PRINCIPIO DI PRECAUZIONE che la Commissione Europea ha adottato nell'intervento del 2 febbraio 2000.

In sostanza un prodotto non deve esser immesso sul mercato se non si sa per certo che non è dannoso. Attualmente invece lo si immette fino a quando viene provato che è dannoso.



Analisi e controlli

Per dare più garanzie al consumatore sui prodotti che acquista nei negozi, nella grande distribuzione ed al mercato e per dare un'informazione corretta di ciò che consuma, il Movimento Consumatori ha messo in cantiere un progetto di analisi e controlli su tutti i prodotti alimentari più in uso.

Tale progetto prevede di far eseguire analisi di laboratorio per individuare una serie d'elementi che potranno risultare importanti per le scelte che ognuno di noi potrà fare nei suoi acquisti.

Da questa serie d'analisi si vuole conoscere:

- 1) l'eventuale presenza d'organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- 2) l'eventuale presenza, e in quale quantità, di residui di pesticidi nei prodotti agricoli;
- 3) l'eventuale presenza di residui di estrogeni, anabolizzanti, antibiotici, P.C.B. (policlorobifenili) nei prodotti di origine animale;
- 4) quali oli e grassi vegetali vengono utilizzati nei vari prodotti confezionati e trasformati.
- 5) la composizione di alcuni prodotti (oli extravergini, mieli ecc.)
- 6) le caratteristiche nutrizionali di alcuni prodotti.