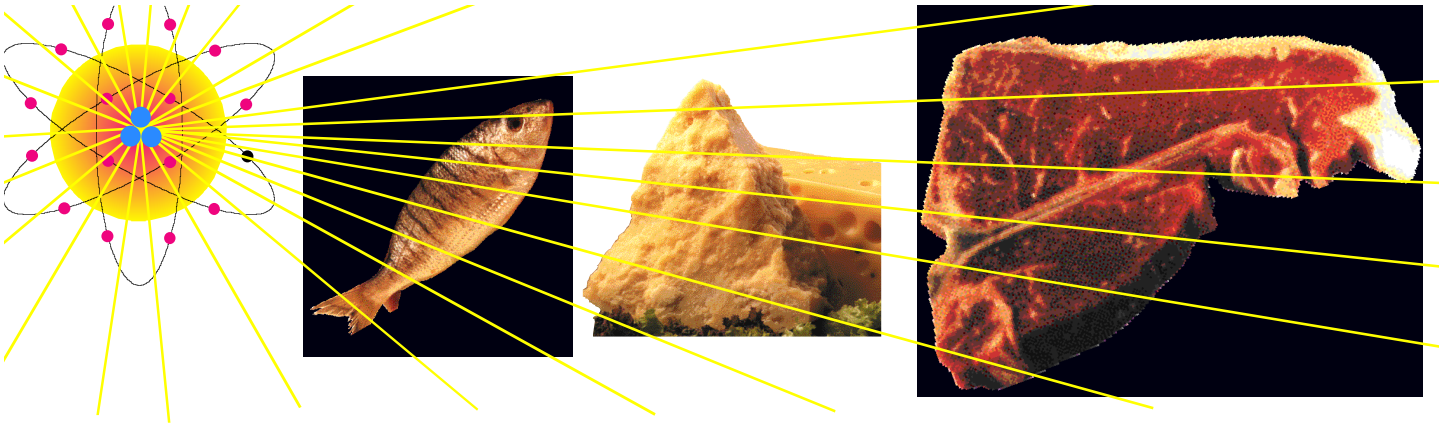

CAMPAGNA CONTRO L'*IRRAGGIAMENTO* DEI CIBI

Movimento Consumatori

Public Citizen 30 YEARS
Founded by Ralph Nader

A.C.U. - Onlus
Associazione Consumatori Utenti

Che cos'è L'IRRAGGIAMENTO?

L'irraggiamento dei cibi è un trattamento a scopo conservativo dei cibi con l'utilizzo di radiazioni ionizzanti. In pratica, in appositi impianti, che devono avere elementi di sicurezza al pari di quelli nucleari, si allestiscono celle a cui l'alimento, confezionato o alla rinfusa, accede su di un nastro trasportatore. Nella cella di irraggiamento il cibo viene esposto ad un fascio di radiazioni ionizzanti, emesse da elementi radioattivi come il Cobalto 60 o il Cesio 137. Ogni cibo può subire una dose differente di radiazioni, in base alla sua presunta contaminazione (muffe, batteri, insetti), adottando un diverso tempo di esposizione ai raggi. L'irraggiamento è ammesso quasi dappertutto per sterilizzare i contaminanti presenti nelle spezie. In Italia l'irraggiamento è ammesso oltre che per le spezie, anche per l'aglio, la cipolla e la patata, come antigermogliante. Tuttavia, In Italia, gli impianti programmati per il trattamento con radiazioni ionizzanti non hanno mai avuto l'autorizzazione definitiva ad entrare in funzione. Quindi i rischi di acquistare prodotti trattati vengono dall'estero: Francia, Olanda, Belgio, Stati Uniti, Argentina, Paesi dell'Est , Cina ed altri). Nonostante i numerosi impianti in funzione nel mondo, di etichette che riportano la dicitura "prodotto irraggiato" non se ne sono visti. Infatti, fino a qualche anno fa, non esistevano strumentazioni per scoprire se un cibo era stato irraggiato o meno. Gli operatori scorretti avevano mano libera. La frode attuata, trattando prodotti avariati, altrimenti inutilizzabili, con radiazioni ionizzanti allo scopo di uccidere qualsiasi organismo o microrganismo ospite, è passata alla cronaca col nome di "Dutching" , per l'abitudine di alcuni operatori olandesi di riciclare frutta avariata, trasformandolala, dopo averla irraggiata, in squisite marmellate.

DA DOVE NASCE LA NECESSITA' DI QUESTA TECNOLOGIA?

Dieci anni fa questo metodo di conservazione fu letteralmente bocciato nei Paesi Sviluppati, grazie anche alla pronta reazione delle organizzazioni di consumatori, ambientaliste e Non Governative, che dopo una lunga campagna, partita dagli USA nel 1987, diede vita alla Food Irradiation Network che nel 1992 ottenne una moratoria sine die.

MA L'ARABA FENICE RISORGE SEMPRE DALLE CENERI

La potente lobby dell'industria nucleare, seppure temporaneamente battuta, non si era certo rassegnata. Nel 1997 riapre la questione e riparte con una forte azione di pressione, prima negli Stati Uniti, dove chiede

e nel 1999 ottiene, non solo di estendere l'uso di radiazioni ionizzanti a parecchi altri alimenti, ma ottiene anche di dover dichiarare in etichetta solo i prodotti venduti integri, escludendo quelli destinati ad essere trasformati come ingredienti in un altro prodotto. Al consumatore viene negato il diritto all'informazione e alla libera scelta tra cibo irraggiato e non. I consumatori "non possono rifiutarsi di comprare ciò che non possono identificare." , si dice nell'ambiente degli industriali.
Ma la lobby preme anche a livello di WTO/OMC e di FAO, dove riapre la questione della massima dose consentita (attualmente 10kGy - kiloGray), avviando all'interno del Codex Alimentarius (organismo tecnico della FAO che definisce gli standard di sicurezza degli alimenti) la procedura per la revisione dell'attuale standard.
La lobby degli industriali del nucleare, affiancata da alcuni settori dell'industria conserviera, è efficace anche a livello di Unione Europea, dove, grazie ad una distrazione delle associazioni di consumatori, nel 1999 fa passare due Direttive che si propongono di ampliare, dopo i pareri favorevoli del Comitato Scientifico sulla Sicurezza degli Alimenti, ad almeno altri otto alimenti l'autorizzazione all'irraggiamento, e, in attesa di ulteriori studi, ne tiene sospesi un'altra dozzina.

UNA NECESSITA' CHE VIENE DA LONTANO … E ANDRA' ANCORA PIU' LONTANO

Negli Stati Uniti, l'industria della carne ha appoggiato fortemente l'uso dell'irraggiamento per uccidere i batteri che sono il risultato di pratiche di allevamento non igieniche e per far fronte all'ulteriore contaminazione nelle catene di macellazione superveloci, inoltre il sistema governativo di controlli veterinari è ormai compromesso, sia per il ridotto numero di controlli, sia dal fatto che sono gli stessi privati ad essere incaricati a controllare se stessi.
Sempre negli Stati Uniti, è attualmente legale usare l'irraggiamento su quasi ogni alimento, ivi inclusa la carne di manzo, di maiale, di agnello e il pollame, le uova, la frutta e la verdura. Tra non molto, a questo elenco potrebbero essere aggiunti i crostacei come i gamberi, le aragoste, le ostriche e i frutti di mare, e anche le insalate pre-confezionate, i salumi e i pasti precotti e congelati. Il settore agro-alimentare si sta inoltre movendo per arrivare all'irraggiamento dei pasti preconfezionati per forni a microonde e le carni in scatola.
E' scontato che una volta che il Governo americano ha ottenuto l'autorizzazione all'irraggiamento sui suoi prodotti, si appellerà al WTO contro qualsiasi Paese che voglia porre ostacoli alla circolazione degli alimenti irraggiati nel proprio territorio. Quindi ci dobbiamo aspettare una ennesima disputa tra USA e Unione Europea.
Ma se la Food and Drug Administration americana (la FDA), sottoposta a notevoli pressioni dalle industrie che dovrebbe invece regolamentare, sembra preoccuparsi di più dei profitti dell'industria agro-alimentare, piuttosto che della salute pubblica e la sicurezza dei consumatori americani, non fa lo stesso la Commissione Europea che, soprattutto se applica alla lettera alcune restrizioni presviste dalla normativa in materia di irraggiamento (DD n. 2/1999, DD n.3/1999) e da quelle a tutela della salute pubblica e dei bambini in particolare, può creare le condizioni per motivare le barriere commerciali con ragioni di salute pubblica e quindi mantenere la sovranità sui propri teritori e spuntarla anche davanti al WTO.

In numerose indagini di mercato, i consumatori americani ed europei si sono espressi contro il cibo irradiato e hanno dato forti indicazioni sulla necessità di dichiarare chiaramente in etichetta se il prodotto sia stato sottoposto a irraggiamento. Di conseguenza, una buona fetta delle aziende di distribuzione è ora riluttante a offrire ai propri clienti cibi irraggiati.
Ed è proprio per questa ragione che la Commissione Europea, durante una consultazione con le organizzazioni della società civile, si è trovata un fronte comune, di associazioni di consumatori e distributori, decisamente contrari, non solo all'ampliamento del numero dei prodotti da autorizzare al trattamento, ma soprattutto al metodo stesso, di cui nessuno rileva la necessità e l'utilità. Per questo, da settembre del 2001 è stata lanciata una campagna d'informazione anche a livello europeo, su iniziativa dell' **Associazione Europea dei Consumatori (AEC)** e da **The Food Commission (UK),** a cui abbiamo subito aderito.

PERCHE' L'IRRAGGIAMENTO QUANDO FUNZIONANO BENISSIMO I SISTEMI HACCP?

L'irraggiamento permette alle multinazionali dell'agro-alimentare di produrre cibi in paesi in via di sviluppo in cui le normative ambientali sono meno rigide e il costo del lavoro più basso. L'irraggiamento riduce il personale e permette di accelerare i ritmi di produzione all'interno del ciclo produttivo. In una parola rende più competitivi. Inoltre L'irraggiamento allunga i tempi di conservazione degli alimenti. Una ragione ancora più importante per l'industria, ma di cui si parla poco. Proviamo ad immaginare la carne di manzo che resiste esposta al supermercato per un periodo che arriva fino a 35 giorni, o fragole e funghi che possono essere refrigerati per oltre tre settimane. E' facile capire quali e quanti siano i vantaggi per l'industria agro-alimentare. Che la qualità del prodotto sia più scadente non li preoccupa, soprattutto se non lo si fa sapere al consumatore.

TUTTI I CIBI IRRAGGIATI HANNO UN'ETICHETTA CHE LI IDENTIFICHI COME TALI?

Mentre negli USA gli alimenti irraggiati che sono posti in vendita devono essere dichiarati tali in etichetta, solo se venduti al pubblico integri e non considerati prodotti sottoposti a lavorazione (ad esempio, una mela irraggiata deve avere l'etichetta, ma l'etichetta non serve nel caso della composta di mele prodotta con mele irraggiate), escludendo dall'obbligo di dichiarazione anche ristoranti, mense scolastiche, ospedali, case di riposo e la ristorazione collettiva in genere, nell'Unione Europea la situazione è più favorevole al consumatore. Dal 2000 è obbligatorio evidenziare in etichetta anche gli ingredienti che hanno subito un irraggiamento. Quando gli alimenti sono venduti alla rinfusa o venduti a ristoranti, mense, ospedali ecc., la presenza di ingredienti irraggiati deve essere indicata sul menù (con un asterisco e la didascalia chiaramente individuabile e scritta con lo stesso carattere tipografico). La dicitura fuorviante "può contenere ingredienti irraggiati" non è più ammessa, in quanto è d'obbligo l'accertamento e quindi la corresponsabilità di tutti gli operatori della cosiddetta filiera.

I CIBI IRRAGGIATI SONO SICURI?

Nessuno può dirlo con sicurezza, e da vent'anni a questa parte non sono praticamente stati effettuati esperimenti che possano dare risposte definitive. I governi e l'industria agro-alimentare stanno mettendo a rischio la salute pubblica. Numerosi problemi a livello fisico sono stati riscontrati sugli animali alimentati con mangimi irraggiati. Inoltre, l'irraggiamento distrugge le vitamine A, C ed E, ed il complesso delle vitamine B, e fa insorgere sostanze chimiche che potrebbero essere cancerogene o causare difetti genetici.

ESISTONO PROVE CERTE CHE L'IRRAGGIAMENTO DEI CIBI CAUSA LA FORMAZIONE NEGLI ALIMENTI DI NUOVI COMPOSTI CHIMICI CHE POTREBBERO ESSERE TOSSICI O CANCEROGENI

Non sono disponibili un numero adeguato di studi a lungo termine per determininare le conseguenze che i cibi irraggiati possano causare sulla salute umana. La Food and Drug Administration americana ha legalizzato l'irraggiamento dei cibi sulla base di circa 80 studi che, per stessa ammissione degli esperti scientifici dell' FDA, sono "carenti". Nessuna delle sette relazioni scientifiche più importanti su cui l'FDA fonda le proprie conclusioni per legittimare la prima approvazione di massa dell'irraggiamento dei cibi è conforme ai criteri scientifici accettati internazionalmente.

DIECI RAGIONI PER DIRE NO ALL'IRRAGGIAMENTO DEI CIBI

1. Nei cibi trattati con l'irraggiamento si determina una grave perdita di vitamine, acidi grassi essenziali e ed altre sostanze nutritive. Ad esempio, i livelli di vitamina E possono ridursi del 25%, e la vitamina C dal 5 al 10%. A ciò si aggiungono perdite ulteriori di principi nutritivi dovute all'allungamento del periodo di conservazione.
2. L'irraggiamento non elimina solo i batteri, ma sconvolge la composizione chimica di tutto ciò che va a colpire. Uno degli effetti collaterali è la formazione di radioliti, composti chimici che non esistono naturalmente negli alimenti e sulla cui sicurzza sappiamo molto poco. Ad esempio, negli acidi grassi delle uova irraggiate si possono formare idrocarburi, alcuni dei quali possono dare origine ad allergie, mentre altri sono noti come cancerogeni.
3. L'irraggiamento non elimina i virus. Studi recenti dimostrano inoltre che alcuni batteri possono sviluppare una resistenza all'irraggiamento, con la conseguente necessità di aumentare le dosi. Come si è verificato con l'uso di pesticidi e antibiotici, non possiamo escludere lo sviluppo di super-batteri.
4. L'irraggiamento viene spesso usato per mascherare condizioni igieniche inadeguate negli impianti di macellazione, dove la carne viene contaminata da escrementi e fluidi corporali degli animali macellati.
5. L'irraggiamento rende sterili le sostanze contaminanti come insetti ed escrementi, ma non le elimina dagli alimenti.
6. L'irraggiamento è una porta aperta all'industria del nucleare . Gli impianti che attualmente usano Cobalto 60 potrebbero presto passare al Cesio 137, riciclando un tipo di scoria altamente radioattiva e instabile.
7. L'irraggiamento non è un processo la cui sicurezza sia stata sufficientemente studiata. Le dosi attualmente in uso sono altissime, pari alle radiazioni sviluppate da un minimo di 33 a 330 milioni di radiografie toraciche a seconda della dose (da 1 a 10kGy).
8. L'irraggiamento dei cibi porta ad una produzione industrializzata e centralizzata dei cibi, e la conservazione prolungata permette il trasporto su distanze sempre maggiori. Di conseguenza, si avranno maggiori consumi di carburanti e un aumentato pericolo di incidenti stradali.
9. L'irraggiamento determina un declino socio-economico dei piccoli produttori, riducendo la biodiversità. La concentrazione della produzione ha già espulso dal mercato moltitudini di piccoli agricoltori, riducendo la varietà dei prodotti e rovinando le economie locali, soprattutto nei Paesi in Via di Sviluppo. L'industria dell'irraggiamento è fortemente automatizzata e riduce l'occupazione, inoltre comporta rischi maggiori per i lavoratori in caso di incidenti (fughe radiattive - normale esposizione alle radiazioni).
10. L'irraggiamento è stato autorizzato ancora prima che gli stati Membri si siano attrezzati per un efficace

controllo. L'attuale inadeguatezza dei controlli igienico-sanitari rischia di aggravarsi sotto il peso di nuovi compiti per un sistema di contollo che, soprattutto in Italia, ha bisogno di investimenti in termini di attrezzature e risorse umane. La profonda contrazione finanziaria in atto nel bilancio sanitario nazionale ci fa presagire che di nuovo il consumatore dovrà affidarsi alla buona sorte. Come stiamo subendo adesso, continueremo a subire i comportamenti scorretti di quelle imprese che introducono nel Mercato dell'Unione Europea prodotti irraggiati senza nessuna dichiarazione in etichetta. Tutte le spezie sono autorizzate al trattamento in quasi tutti i Paesi. Forse qualcuno ha mai avuto la fortuna di vedere una confezione di spezie con la dicitura "trattato con radiazioni ionizzanti"?
(I rischi di contaminazione da microrganismi è maggiore dopo la vendita del prodotto - la cucina e la dispensa del consumatore sono i luoghi dove si consumano buona parte delle intossicazioni alimentari)

CHE COSA VOGLIAMO? VOGLIAMO UNA MORATORIA PERCHE':

1. la comunità scientifica ci aiuti a sospendere la procedura di revisione dello standard di sicurezza, oggi di 10kGy, avviato dal Codex Alimentarius che, sulla base di una "molto discutibile" dichiarazione della International Consultive Group of Experts on Food Irradiation, vuole autorizzare l'irraggiamento senza prevedere più una dose massima di sicurezza. Noi non riconosciamo più l'indipendenza e l'obiettività di questi studiosi e vogliamo **accesso alla documentazione scientifica** che viene presa in esame. Parimenti vogliamo accesso anche alla documentazione scientifica che viene esaminata dai Comitati Scientifici dell'UE.
2. si avvii una revisione della documentazione scientifica e una sperimentazione a medio e a lungo termine sulla pericolosità delle radiazioni ionizzanti per ogni singolo prodotto che si vuole inserire nella cosiddetta "lista positiva".
2. l'UE anche per i prodotti irraggiati preveda la trasparenza e la "rintracciabilità: in etichetta deve essere riportato il luogo di trattamento, la data di trattamento e la dose di radiazione.
3. gli impianti di trattamento autorizzati vengano dotati di strumenti di registrazione informatizzati che permettono l'individuazione di ogni singola confezione e che i dati non siano manipolabili (contatori sigillati);
4. il Governo italiano si appelli all'art. 16 del Dlgs. 94/2001 per rendere obbligatoria la dichiarazione in etichetta "non raccomandato per l'alimentazione dei bambini".
5. l'UE assicuri che le ragioni commerciali siano categoricamente escluse nella concessione dell'autorizzazione. Il prolungamento della conservazione non è ragione sufficiente. I miglioramenti introdotti dalla nuova tecnologia devono essere misurabili e significativi, stabilendo una soglia minima (ad esempio 20%) rispetto alla situazione precedente.
6. Valutare l'impatto sociale, ambientale ed economico degli impianti di trattamento, considerando anche i costi indiretti scaricati sulla collettività.

COSA POSSIAMO FARE COME CITTADINI-CONSUMATORI

Aderire alla campagna - **Dopo il 20 giugno 2002**, richiedere il materiale di base per la campagna,
visitare i siti della campagna **Food Irradiation Campaign (FIC)**
www.consumocritico.it - o telefonare allo 041938092 - e-mail: glabbrof@iol.it
AssociationEuropéenne des Consommateurs - e-mail: aec@belgacom.net
www.foodcomm.org.uk **The Food Commission** e-mail: irradiation@foodcomm.org.uk
www.citizen.org/cmep (Se conoscete l'inglese), e-mail: anatsoulas@citizen.org

Stiamo predisponendo facsimile di lettere da inviare ai possibili interlocutori dal livello locale a quello globale)

1. Sollecitare La FAO, la Commissione Europea e il Governo italiano a mantenere una posizione di prudenza e di attesa di ulteriori studi e dati scientifici da sperimentazioni a medio e lungo termine
2. Esercitare un'azione di lobbying sui partiti del Parlamento, in particolare su quelli del proprio collegio elettorale
3. Coinvolgere il mondo scientifico per raccogliere adesioni alla campagna.
4. Esercitare pressione sulla grande e piccola distribuzione
5. La stessa azione nei confronti dell'ufficio mensa dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione, ai direttori delle ASL, delle Case di Riposo per anziani, delle mense universitarie ed aziendali.

Movimento dei Consumatori

Public Citizen 30 YEARS
Founded by Ralph Nader

A.C.U. - Onlus
Associazione Consumatori Utenti