

Giornata di studio:

Giornalisti e sicurezza alimentare:
vademecum per una corretta comunicazione

28 marzo 2024

Relatori

Alessandra Biondi Bartolini (coordinatore),
Raffaele Capparelli (coordinatore), Paolo Fantozzi, Marina Carcea,
Marco Silano, Antonio Morabito

Sintesi

Introduzione

Il tema della sicurezza alimentare è spesso trattato dai mezzi di comunicazione, testate giornalistiche, televisione e social media. Dalle norme relative agli alimenti e la loro etichettatura, alle richieste di trasparenza da parte dei consumatori, dai rischi di contaminazione e le allerte, fino ai casi di sofisticazione, molte sono le notizie che ogni giorno raggiungono il pubblico. In questo *frame* mediatico i giornalisti, quali professionisti dell'informazione, hanno il compito di grande responsabilità da un lato di evitare falsi allarmismi e dall'altro di fare una corretta e tempestiva comunicazione del rischio qualora questa sia necessaria. Per questo è importante e necessario stabilire un corretto flusso di informazione e di relazioni tra il mondo del giornalismo e quello dell'Accademia, con le istituzioni deputate alla ricerca, la formazione, i controlli e la normazione relative alla sicurezza alimentare. Questo l'obiettivo dell'incontro organizzato presso l'Accademia dei Georgofili in collaborazione con la Fondazione Ordine dei Giornalisti della Toscana.

Nella giornata, valida ai fini della formazione obbligatoria dei giornalisti, è intervenuto Paolo Fantozzi dell'Università di Perugia e presidente del Comitato Consultivo dei Georgofili sulle Tecnologie Alimentari, che ha analizzato le attività che coinvolgono le aziende di produzione e trasformazione nel garantire sicurezza e salubrità degli alimenti e ha introdotto il tema delle informazioni veicolate dai produttori attraverso l'etichetta.

Marina Carcea, accademica dei Georgofili, dirigente Tecnologo del Centro di Ricerca CREA-Alimenti e Nutrizione, ha trattato le problematiche e i controlli legati alle materie prime prodotte nelle aziende agrarie con particolare

riferimento ai cereali e ai controlli e i requisiti di qualità sia tecnologica che nutrizionale dei prodotti nazionali e importati.

Marco Silano, direttore del Reparto Alimentazione, Nutrizione e Salute Dipartimento di Sicurezza Alimentare e Nutrizione dell'Istituto Superiore di Sanità, ha approfondito in modo dettagliato le norme che regolano l'etichettatura degli alimenti, spiegando sia le diciture obbligatorie (ingredienti, valori nutrizionali, indicazioni e istruzioni di preparazione e consumo, allergeni ecc.) sia quelle volontarie e le regole relative ai claim nutrizionali e salutistici.

Infine Antonio Morabito, responsabile di Area dell'Ufficio territoriale di Toscana e Umbria di ICQRF (Ispettorato Centrale di Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari del MASAF), ha descritto le funzioni e le attività degli organi di controllo e vigilanza.

PAOLO FANTOZZI¹

Sicurezza alimentare, facciamo chiarezza

¹ Presidente del Comitato Consultivo dei Georgofili sulle Tecnologie Alimentari; Università degli Studi di Perugia

La relazione, dopo una accurata descrizione di varie norme previste per il controllo della sicurezza e qualità degli alimenti, descrive l'importanza della applicazione del sistema HACCP sulla preparazione degli alimenti. Si sofferma sul rispetto dei regolamenti e delle diverse informazioni di legge, sulla etichettatura obbligatoria e volontaria dei prodotti alimentari in commercio, descrivendo dettagliatamente le problematiche relative alla proposte "a semaforo".

Infine, il rapporto elenca una serie di informazioni che, seppur nel rispetto formale della normativa vigente, potrebbero talvolta fuorviare il consumatore nelle sue scelte, al momento dell'acquisto.

In particolare, l'autore ha evidenziato come alcune diciture volontarie (ad esempio "prodotto senza lattosio", "prodotto senza glutine"), inserite dal produttore per avvertire l'assenza di tali componenti a rischio per persone intolleranti a esse, vengano talvolta inserite anche su prodotti che, *naturalmente* non le contengono.

Ciò, in modo non trasparente, può influenzare la scelta del consumatore e può far sì che prodotti contenenti naturalmente tali sostanze vengano, sulla base di queste diciture, progressivamente eliminate dalla dieta del consumatore, provocando nel tempo una disabitudine all'uso delle stesse.

Ad esempio, non è eticamente corretto proporre nella pubblicità, come talvolta si sta nascostamente facendo oggi, il consumo costante di latte delattosato anche a popolazioni non intolleranti.

Ciò potrebbe portare nel tempo a un incremento, non voluto, delle intolleranze, soprattutto quando queste diciture vengano scorrettamente proposte su alimenti per bambini e adolescenti, che normalmente non presentano alcuna patologia.

Inoltre, ancora come esempio, recenti ricerche epidemiologiche dimostrano una relazione sempre più evidente di causa-effetto per l'uso nei decenni di pasta alimentare proveniente da varietà sempre più povere in glutine, con conseguente aumento tendenziale nel tempo dei casi di celiachia.

Sarebbe auspicabile invertire fin dall'infanzia questa tendenza, per ridurre progressivamente, negli anni, l'impatto di queste crescenti intolleranze alimentari.

Food Safety, Let's Be Clear. After a careful description of the various standards for the control of food safety and quality, the report describes the importance of the application of the HACCP system on food preparation.

The compliance with the regulations and the various legal information on both the mandatory and voluntary labeling of food products on the market are discussed, describing in detail the problems related to the "traffic light" proposals.

Finally, the report focused on a series of information that, although in formal compliance with current legislation, could sometimes mislead the consumer in his choices at the time of purchase.

In particular, are highlighted some voluntary statements (e.g. "lactose-free", "gluten-free"), inserted to warn of the absence of these components at risk for people intolerant to them, when they are present on the label of products that, NATURALLY, do not contain them.

This, incorrectly, may influence consumer choice and can lead to products (naturally containing these substances) being progressively eliminated from the diet, causing a lack of habit of using them.

For example, it is not ethically correct to propose in advertising, as it is sometimes done today, the utilization of lactose-free milk even to non-intolerant populations.

Overtime, this would lead to an increase of intolerances, especially when incorrectly proposed in food for children and adolescent who normally do not have any pathology.

Furthermore, again as an example, recent epidemiological research shows an increasingly evident cause-effect relationship for the use over the decades of pasta

from varieties that are low in gluten, causing consequently an forced increase of celiac disease over time.

It would be desirable to reverse this trend from childhood, in order to progressively reduce, over the years, the impact of these growing food intolerances.

MARINA CARCEA¹

Sicurezza alimentare: il caso dei cereali

¹ Dirigente Tecnologo, CREA-Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma; Accademia dei Georgofili; Presidente AISTEC

I cereali sono un gruppo botanico ampio in cui sono presenti numerose specie che costituiscono la principale fonte di carboidrati per molte popolazioni umane: basti pensare ai frumenti (tenero, duro, farri) utilizzati principalmente per la produzione di pasta, pane e prodotti da forno, ma anche al riso, al mais da polenta, all'orzo per minestre e birre, all'avena, al miglio, al sorgo, al fonio, ecc. Quantità e qualità della granella al raccolto dipendono dalla genetica, dall'ambiente e dall'agrotecnica. I cereali sono un esempio di catena produttiva lunga e ogni attore di questa catena, a partire dall'agricoltore fino ad arrivare al consumatore, sono interessati alla valutazione della qualità e della sicurezza alimentare da una differente prospettiva. La qualità degli alimenti a base di cereali in quanto a presenza di nutrienti (qualità nutrizionale), ma anche di sostanze contaminanti (qualità igienico-sanitaria), dipende dalla specie e dalla varietà di cereali utilizzati, ma può essere modificata dai processi tecnologici di prima (decorticazione, macinazione, abburattamento, parboilizzazione, germinazione, ecc.) e seconda trasformazione (pastificazione, panificazione, ecc.) e tutti gli attori della filiera contribuiscono a determinarla. Soprattutto nel caso di questioni di sicurezza alimentare (intese come *food safety*) si sottolinea l'importanza della verifica (*fact checking*) presso gli organismi preposti ai monitoraggi e ai controlli (Ministeri, ISS, EFSA) e presso le società scientifiche (Accademia dei Georgofili, AISTEC, SISTAL) per non contribuire alla diffusione delle fake news.

Food security and safety: the case of cereals. *Cereals are a large botanical group in which there are numerous species that constitute the main source of carbohydrates for many human populations: just think of wheat (soft, durum, spelt) used mainly for the production of pasta, bread and baked goods, but also rice, corn for polenta, barley for soups and beers, oats, millet, sorghum, fonio, etc. The*

quantity and quality of the grain at harvest depend on genetics, the environment and agrotechnics. Cereals are an example of a long production chain and each stakeholder in this chain, starting from the farmer up to the consumer, is interested in evaluating food quality and safety from a different perspective. The quality of cereal-based foods as far as the presence of nutrients (nutritional quality), but also of contaminants (hygienic-sanitary quality) is concerned, depends on the species and variety of cereals used, but can be modified by primary technological processes (dehulling, grinding, sifting, parboiling, germination, etc.) and second transformation (pasta-making, bread-making, etc.) and all the actors in the productive chain contribute to determining it. Especially in the case of food safety issues it is important to “check the fact” at the bodies responsible for monitoring and controls (Ministries, ISS, EFSA) and at scientific societies (Accademia dei Georgofili, AISTEC, SISTAL) in order to avoid the spreading of fake news.