

UN COMPARTO
GARANTITO,
SOTTOPOSTO
AGLI ATTACCHI DI
ALCUNI Malfattori

QUALI SONO I CONTROLLI DEI PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

QUALI LE PROPOSTE
PER MIGLIORARE
LA SICUREZZA

servizi a cura
di **Massimo Ilari**

Bio sotto esame



Sono passati più di vent'anni. Era il 22 luglio 1991, quando la Gazzetta Ufficiale pubblicò il regolamento Cee 2092/91, primo al mondo, che si occupava del metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli e dell'indicazione, dell'origine bio, sulle derrate alimentari. Insomma, un regolamento che metteva ordine nell'agricoltura biologica. Come? Innanzitutto, descrivendo il metodo; poi, stabilendo le regole per l'etichettatura dei prodotti e le modalità di certificazione, a garanzia di tutto il sistema.

È possibile definire quel quadro normativo come il «padre» di tutti gli schemi di qualità che, successivamente, l'Unione europea avrebbe redatto. Non a caso si tratta, ancora

oggi, dell'unico regolamento che rispetto a un'attività economica classica, la produzione primaria, obbliga l'operatore ad anteporre il beneficio dell'ambiente e della collettività a quello del profitto di impresa.

Vent'anni di storia legale

Tutti questi anni di storia hanno portato a oltre 9 milioni di ettari convertiti al metodo biologico e a più di 200 mila operatori certificati nel mondo. Il biologico è un comparto che vale circa 20 miliardi di euro in Europa e più di 3 con oltre 130 mila occupati, solo in Italia. Secondo dati Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare), i cibi biologici si trovano nel 97 per cento dei supermercati e

In Italia, nel bio, sono state effettuate oltre 60 mila ispezioni e 6.000 campionamenti dai 47 mila operatori

ipermercati italiani, mentre nel 1995, la loro presenza non superava il 10 per cento.

Un quadro idilliaco? Solo a prima vista. Lo scorso dicembre si è abbattuta sul biologico una vera e propria bufera. A scatenarla, un' esemplare operazione della guardia di finanza di Verona: in codice, «Gatto con gli stivali». Che cosa è successo? Il sequestro di 2.500 tonnellate di granglie, farine, frutta fresca e oltre 700 mila tonnellate di altri prodotti alimentari definiti bio. Il giro d'affari? 220 milioni di euro, pari a circa il 10 per cento del fatturato bio in Italia: dati scioccanti per la loro vastità. Il tutto si basava su false fatturazioni e importazioni di prodotti agricoli dall'estero, poi commercializzati in Italia e in Europa, come se provenissero da produzioni locali. I prodotti erano accompagnati da finte certificazioni che li facevano sembrare bio e ciò permetteva di vendere, per esempio, cereali come bio a un prezzo maggiorato. Secondo le prime dichiarazioni del colonnello Bruno Biagi, comandante

Un prodotto più trasparente

L'impronta digitale

Biologico trasparente e sicuro? Sarà possibile, a breve, grazie a una novità in arrivo. Si parla di un'impronta digitale analitica. È un progetto che consentirà l'identificazione chiara e certa del prodotto bio, individuando quello che è di reale provenienza biologica, rispetto ai tentativi di truffa verso il consumatore. A occuparsene, nei prossimi tre anni, saranno alcuni ricercatori europei, coordinati dall'università di Copenhagen, dalla Fondazione Edmund Mach, dal Centro ricerca e innovazione dell'Aiab. Ci sarà, inoltre, il supporto finale di Bios (organismo certificatore) che contribuirà a valutare l'effettiva applicabilità dell'impronta nel sistema di certificazione. Il progetto è stato chiamato «Authentic Food» e contempla la partecipazione di 11 paesi europei, a fronte di ben 16 collaborazioni. Avviato lo scorso novembre 2011, si propone, come obiettivo principale, la realizzazione di una tecnica in grado di tutelare il settore biologico attraverso la messa al bando delle frodi che lo riguardano.

provinciale della Guardia di Finanza, «Non pare, partendo dai dati per ora a disposizione, che i prodotti incriminati siano dannosi per la salute di chi li ha consumati. Ciò non toglie che dichiaravano un'origine non veritiera».

Una doverosa considerazione: in Italia, quasi nessuno di quelli che operano nel comparto, si rivolgeva all'azienda incriminata che commercializzava soprattutto in Europa. I produttori bio italiani non ne sono assolutamente responsabili», afferma con forza Roberto Pinton, segretario di Assobio, che rappresenta trasformatori e distributori bio.

Qualche ombra, comunque. «L'eclatante frode smascherata dalla guardia di finanza di Verona ha messo in luce delle debolezze del settore che Aiab (Associazione italiana agricoltura biologica) ha più volte sottolineato. In primis, il problema delle materie prime importate che coinvolge, in particolare, i prodotti che confluiscono nelle filiere zootecniche, come soia e or-

zo, o nelle lunghe filiere di pastificazione e panificazione. In seconda istanza, la farraginosità del sistema di certificazione e degli enti preposti a controllare i controllori. Non si può sottacere anche la burocratizzazione del sistema di certificazione; i problemi che pongono i canali distributivi di filiera lunga e gli appetiti speculativi di imprenditori senza scrupoli», denuncia Alessandro Triantafyllidis, presidente nazionale di Aiab.

Uno sviluppo continuo

È evidente che la crescita continua dei consumi e la grande vitalità del settore attirano gli interessi della speculazione e della criminalità, anche se non si può nascondere che l'ambiente bio è onesto ed è il settore più controllato dell'agroalimentare.

La prova? «Nel bio sono state effettuate oltre 60 mila visite ispettive e oltre 6.000 campionamenti, sull'insieme dei 47 mila operatori presenti in Italia. Per fare un esempio, i Nas, su tutto l'agroalimentare italiano, l'anno scorso, ➔



FOTOLIA/MEDIA-IMAGES

Bio sotto esame

hanno effettuato poco meno di 40 mila visite ispettive, a fronte di 700 mila aziende agricole convenzionali», fa notare Triantafyllidis. Inoltre, va detto che, oltre al controllo specifico previsto dal bio, tutte le aziende sono, in ogni caso, soggette alle verifiche di Nas, Asl, Agecontrol e Corpo Forestale.

Quindi sembra necessario l'obbligo di cambiare alcune regole del meccanismo di certificazione. Viene, ancora una volta, in aiuto Triantafyllidis: «Per ovviare alle debolezze del settore, ci siamo attivati su diversi fronti per dare trasparenza e affidabilità al bio italiano. Le nostre iniziative puntano ad accorciare la filiera, ovunque ciò sia possibile; a proporre prodotti biologici e italiani, provenienti da aziende interamente bio. Per la certificazione e i controlli chiediamo da tempo il ricorso alla telematica e ai controlli incrociati; sarebbero garantiti

al meglio da un database pubblico, con tutte le informazioni raccolte dagli organismi di controllo, strumenti non graditi, purtroppo, da alcuni enti di controllo nazionali».

Una banca dati degli acquisti

A puntare il dito su quello che manca è anche Roberto Pinton, segretario di Assobio. «Sì, è indispensabile una banca dati delle transazioni con i certificati rilasciati dagli organismi di controllo e le quantità di prodotto commercializzati da ogni singolo operatore. Come si fa a non capirlo? Il ministero, stimolato costantemente, non dà segni di eccessivo entusiasmo. Per carità non è che sia insensibile, dato che per realizzare la "banca dati" ha stanziato 1,5 milioni di euro. Però, come sottacerlo, è autolesionista organizzarla con poche informazioni, perlopiù inutili. Come dati anagrafici e partita

Il bio italiano punta ad accorciare la filiera, a proporre prodotti italiani provenienti da aziende interamente bio, a chiedere certificazioni telematiche e controlli incrociati

Iva. Capisco che non si voglia violare la privacy delle imprese, ma credo sia più importante la trasparenza e la sicurezza di quanto si compra».

Ma la Federbio, la Federazione unitaria del settore, ha comunicato al ministero che «se il ministero non avvia la banca, il database lo allestiranno gli organismi di controllo e le imprese agricole, quelle di trasformazione e distribuzione».

Ma anche agli organismi di controllo arriva qualche critica dalle Associazioni dei consumatori: troppo scarse e «avvertite» le verifiche: fare un controllo all'anno, e con preavviso, non è proprio il massimo della trasparenza.

Fabrizio Piva, amministratore delegato dell'ente di certificazione del biologico Ccpb, dichiara: «Come Ccpb abbiamo collaborato, in questi ultimi mesi, con gli organi di vigilanza per smascherare queste truffe che, per sete di



INDIRIZZI UTILI

Gli organismi di certificazione

Il biologico deve essere certificato? I produttori devono pagare un ente esterno che lo certifichi? La discussione sul biologico in Italia si sta incanalando verso una contrapposizione tra chi è favorevole a un nuovo patto tra consumatori e produttori, e chi invece rivendica la certificazione di un ente terzo come l'unica strada percorribile capace di dare garanzie su scala nazionale e non solo. L'Italia contribuisce al quadro generale con circa 1 milione

e 300 mila ettari di superficie bio e mantiene il suo posizionamento tra i paesi leader del biologico in Europa. Alla base di questo successo, c'è la relazione fra produttore e consumatore, basata su un rapporto fiduciario fortissimo. E la cerniera che garantisce il rapporto fiduciario è la certificazione. Il biologico è sempre certificato; se non lo è, è qualcos'altro, legittimo, ma non è bio. In Italia, l'autorità preposta al controllo e al coordinamento

delle attività di controllo è il Ministero delle politiche agricole e forestali. Gli organismi di certificazione (Odc) e controllo sono accreditati (su richiesta) dal ministero attraverso l'ente italiano Accredia (valuta competenza tecnica e idoneità professionale degli operatori). A vigilare su tutti, il Regolamento europeo. Se l'organismo non agisce nel modo adeguato rischia la radiazione dall'albo ministeriale.

✓ **ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale (ex AIAB - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica)**

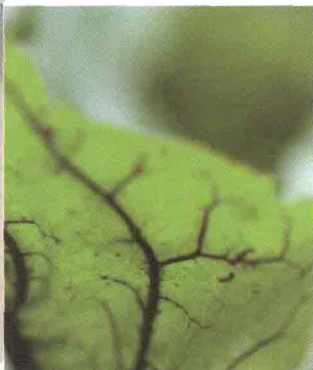
Via Nazario Sauro 2
40121 Bologna
Tel 051/272986
icea@icea.info, www.icea.info

✓ **AIAB**

Via Piave 14 - 00187 Roma
Tel 06/45437485-6
aiab@aiab.it, www.aiab.it

✓ **ECOCERT Italia**

Corso delle Province 60
95127 Catania



BIO

facile denaro, rischiano di compromettere il lavoro e l'impegno di aziende serie che hanno fatto del biologico un'eccellenza italiana invidiata in tutto il mondo».

A nome dell'ente di certificazione, Piva sottolinea come il vero biologico italiano sia la prima vittima di questo sistema delinquenziale e rischi di mettere a repentaglio l'immagine di un settore che in tempi di crisi continua a crescere, rappresentando un'ancora di salvataggio per l'industria agroalimentare italiana.

Il sistema di controllo e certificazione ha dimostrato anche in questo caso di essere in grado di espellere i soggetti che operano contro la legge».

Una modifica legislativa

Il Codacons va sempre giù duro, com'è il suo stile. «L'operazione "Gatto con gli Stivali" è la prova di come in Italia sia necessario aumenta-

re i controlli nel settore alimentare a tutela dei cittadini e, sui cibi biologici, per tutelare cittadini e operatori onesti. Non dimentichiamo, infatti, che chi spende di più per un prodotto biologico deve avere l'assoluta certezza che sia realmente tale, quindi, è indispensabile incrementare le ispezioni e punire duramente i truffatori. Come Codacons ci costituiamo parte civile contro i responsabili della truffa scoperta dalla GdF, in rappresentanza dei consumatori italiani», chiosa Francesco Tanasi, segretario nazionale Codacons.

Infine, la Coldiretti richiede una modifica della legislazione vigente in materia di agricoltura biologica, affinché siano disciplinate, in maniera più puntuale, le responsabilità degli organismi di controllo e certificazione e siano introdotte sanzioni più severe quando è violata la normativa.

FOTOLIA/JACQUES PALUT

Tel 095/442746
info.ecocert@ecocertitalia.it,
www.ecocertitalia.it

✓ **IMC - Istituto Mediterraneo di Certificazione**
Via C. Pisacane 32
60019 Senigallia AN
Tel 071/7930179
imcert@imcert.it,
www.imcert.it

✓ **Suolo e Salute srl**
Via P. Borsellino 12/B
61032 Fano PU
Tel 0721/860543
info@suoloesalute.it,
www.suoloesalute.it

✓ **Bioagricert**
Via dei Macabracca 8
40033 Casalecchio di Reno BO
Tel 051/562158
info@bioagricert.org,
www.bioagricert.com

✓ **CCPB - Consorzio Controllo Prodotti Biologici**
Via J. Barozzi 8
40126 Bologna
Tel 051/6089811
ccpb@ccpb.it, www.ccpb.it

✓ **CODEX s.r.l.**
Via Don L. Milani 4
95048 Scordia CT

Tel 095/650716
www.codexsrl.it

✓ **QC&I International Services**
Quality Assurance System
Villa Parigini - Loc. Basciano
53035 Monteriggioni SI
Tel 0577/327234
lettera@qci.it, www.qci.it

✓ **BIOS**
Via Monte Grappa 7
36063 Marostica VI
Tel 0424/471125
info@certbios.it,
www.certbios.it

✓ **BIOZOO - S.r.l.**
Via Chironi 9

07100 Sassari SS
Tel 079/276537
segreteria@biozoo.it,
www.biozoo.org

Esclusivamente per il territorio della provincia autonoma di BOLZANO è stato riconosciuto questo organismo di controllo:

✓ **BIOZERT**
Auf dem Kreuz 58
86152 Ausburg, Germania
Tel (0049821) 3467650
fax (0049821) 3467655
www.biozert.de

dossier/2

Sicurezza? Si parte dalle etichette

I consumatori italiani sono molto sensibili al tema sicurezza alimentare. E i motivi per esserne preoccupati non mancano. Guardiamo che cosa è successo negli ultimi dieci anni. Nel 2001 si verifica il morbo di mucca pazza; poi l'influenza aviaria, la diossina nei polli, maiali e uova della Germania per arrivare alle mozzarelle blu e alla diossina. Senza dimenticare, il latte cinese alla melanina, il grano canadese all'ocratossina e i meloni americani contaminati dal batterio della Listeria.

Se andiamo a osservare la paura percepita nel Vecchio Continente in merito alla sicurezza alimentare, si vede subito che noi italiani siamo i più spaventati d'Europa. A confermarlo ci sono i dati di una recentissima indagine Eurobarometro, elaborati dalla Coldiretti. Esaminiamoli insieme.

L'86 per cento degli italiani ha forti preoccupazioni sulla sicurezza del cibo che porta in tavola, ne ha più paura della malattia o di un incidente automobilistico. L'83 per cento ha paura che nel pesce ci sia il mercurio; l'82 che nelle carni siano presenti gli ormoni; il 57 teme che le confezioni possano essere contaminate.

Poi, pesticidi, Ogm, additivi... Ha le idee chiare Roberto Burdese, presidente Slow Food Italia: «Oggi che acqui-



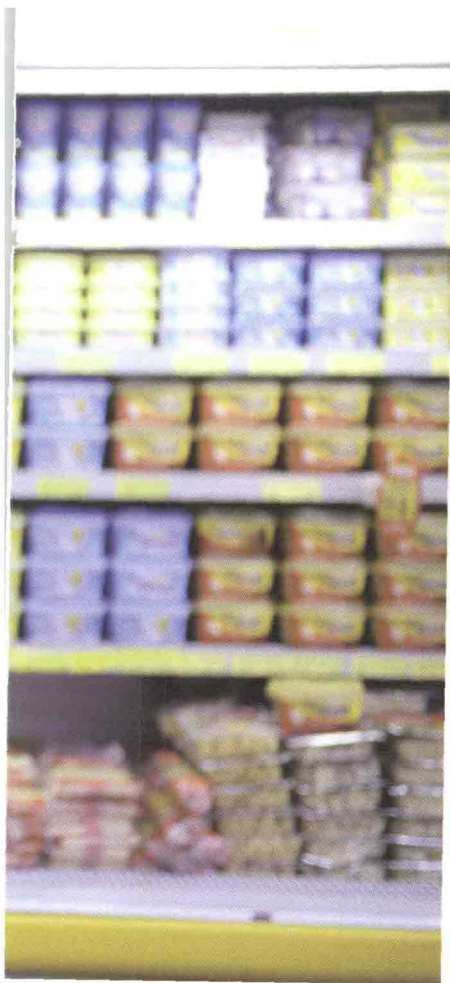
FOTOLIA/MANGOSTOCK

E il comparto alimentare convenzionale? Le novità riguardano la nuova normativa per le confezioni dei prodotti. Che dovranno indicare chiaramente origine, caratteristiche nutrizionali, problemi di allergia. E, soprattutto, non potranno reclamizzare proprietà salutari non dimostrabili

stiamo i prodotti nei supermercati sappiamo ben poco di ciò che mangiamo, i nostri nonni erano certamente meno preoccupati. Nessuno vuol negare l'importanza della tecnologia per l'industria e per i piccoli produttori. Ma il processo di globalizzazione spinge verso efficienza e riduzione dei costi».

Il caso delle intolleranze

Per esempio, se pensiamo alle intolleranze alimentari, in Italia, i celiaci sono 600 mila, quasi il doppio rispetto a 4 anni fa. Certo è migliorata la diagnostica ma scarseggiano la qualità del cibo e i controlli



che da un lato c'è una visione centralizzata dell'agricoltura, fatta di monoculture e allevamenti intensivi altamente insostenibili, e dell'altro è stata completamente rifiutata la logica olistica, che dovrebbe essere innata in agricoltura, per sposare logiche meccaniciste e riduzioniste», scrive mirabilmente Carlo Petrini, presidente Slow food.

Sulla stessa lunghezza

sulla tavola. Ognuno può acquistare e mangiare ciò che preferisce, ma è importante farlo in modo consapevole e lontano dai luoghi comuni».

La provenienza è d'obbligo

Insomma, per uscire dall'incertezza alimentare è d'obbligo la trasparenza sull'origine delle materie prime ed etichettatura. Una novità c'è. Lo scorso 22 novembre è stata pubblicata, sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, la nuova normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari, approvata a luglio dal Parlamento europeo in seduta plenaria. Entro venti giorni l'entrata in vigore. Una riforma che ha registrato anni di trattative dentro le istituzioni europee, anche se occorre ricordare che per trovare la nuova etichetta sulle confezioni dei prodotti si dovrà attendere ancora, visto che i produttori avranno a disposizione altri tre anni di tempo per mettersi in regola. La normativa prevede anche un percorso a tappe per l'estensione dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta per altre categorie di prodotto come le carni trasformate in salumi o altro (2 anni) e il latte e derivati (3 anni).

Per chi vuole approfondire è disponibile, su www.ilfattoalimentare.it, un ebook, da scaricare gratuitamente, di 50 pagine che prende in esame tutte le novità del Regolamento. Lo ha scritto l'avvocato Gianni Dongo, responsabile delle Politiche europee in Federalimentare. In più, l'autore e l'editore hanno deciso di trasformare il libro in un progetto per raccoglie-



in etichetta. Emanuela Bianchi, esperta di sicurezza alimentare in Altroconsumo, raccomanda per questa categoria di persone di «leggere attentamente l'etichetta per verificare il valore nutritivo e capire l'eventuale presenza di ingredienti allergeni come cereali con glutine, latte e derivati, solfiti, molluschi e crostacei, soia...».

Inoltre, «La politica alimentare... si deve basare sul concetto che l'energia primaria della vita è il cibo. Se il cibo è energia allora dobbiamo prendere atto che l'attuale sistema di produzione alimentare è fallimentare... Il vero problema è

Per trovare la nuova etichetta sulle confezioni dei prodotti si dovrà attendere ancora. I produttori hanno altri tre anni di tempo per mettersi in regola

d'onda è Anna Villarini, biologa e specialista in Scienze dell'alimentazione, lavora come ricercatrice presso il dipartimento di Medicina preventiva e predittiva dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, nel suo manuale *Scegli ciò che mangi: orientarsi con consapevolezza tra gli scaffali del supermercato* (Sperling & Kupfer, pp. 424, € 17,50). L'opera è stata scritta in collaborazione con la sociologa Francesca Di Gangi e lo chef Giovanni Allegro. Nel libro, Villarini vuole «analizzare da un punto di vista scientifico quello che il mercato globalizzato propone di mettere

ETICHETTE

Sicurezza? Si parte dalle etichette



LE INFO IN PIÙ

Novità nelle confezioni

Finisce in soffitta la direttiva 79/112/CEE per fare posto al nuovo Regolamento che sarà valido su tutto il territorio dell'Unione. Le nuove disposizioni non riguardano, deroga di non poco conto, i prodotti sfusi e quelli confezionati in negozio (per esempio, i salumi e i formaggi porzionati e incartati al supermercato). Restano esclusi dagli obblighi indicati nel nuovo Regolamento comunitario anche le bevande alcoliche. Le indicazioni che seguono sono riprese dal libro *L'Etichetta* (Dario Dongo, *Il Fatto alimentare*, www.ilfattoalimentare.it).

- ✓ Informazioni relative alla possibile **presenza di allergizzanti**, peso netto, scadenza.
- ✓ La scadenza dovrà comparire anche sulla

confezione interna. Per carne e preparazioni a base di carne e per i prodotti ittici surgelati o congelati non lavorati va riportata la data di surgelazione o di congelamento.

- ✓ Tutte le informazioni dovranno essere **ben visibili** ed essere collocate sullo stesso campo visivo della denominazione del prodotto. Il carattere tipografico dovrà essere, infatti, di 1,2 millimetri (0,9 mm per le confezioni più piccole).
- ✓ Ci dovranno essere **informazioni dettagliate sul contenuto** di ben 7 valori nutrizionali (valore energetico, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, proteine, zuccheri e sale) per 100 g o 100 millilitri di prodotto (facoltativa quella relativa alle singole porzioni). Entro tre anni

dall'entrata in vigore del nuovo Regolamento, la Commissione analizzerà l'ipotesi di una proposta legislativa per introdurre anche l'obbligo di indicare l'eventuale presenza nell'alimento di grassi trans, particolarmente pericolosi per il colesterolo e per il sistema cardiovascolare.

- ✓ Le informazioni nutrizionali potranno essere accompagnate da **simboli o pittogrammi** (per esempio, le tabelle nutrizionali a semaforo adottate nel Regno Unito, generalmente collocate sul davanti della confezione, più immediate, anche se meno dettagliate, delle parole contenute nella normale etichetta posta sul retro). L'elenco degli ingredienti potrà, in ogni caso, essere indicato anche al di fuori dell'etichetta



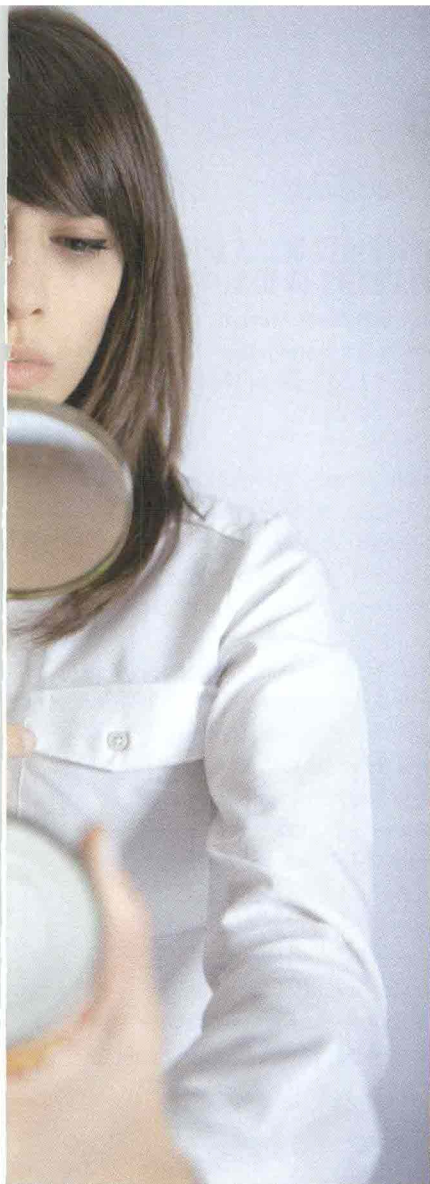
re fondi a favore della Somalia. Oltre 60 aziende e privati hanno aderito.

Più facili da leggere

Prendiamo in esame le novità (box dettagliato sopra). Le etichette per alimenti saranno più chiare, più ricche d'informazioni, più facili da leggere. Sarà obbligatorio indicare l'etichetta nutrizionale e le informazioni d'impatto sulla salute del prodotto; obbligo di indicare il paese d'origine e il luogo di provenienza per la

Bisogna mettere in condizione i consumatori di acquistare alimenti in modo consapevole e lontano dai luoghi comuni





(per esempio, negli stand) ma va reso disponibile su richiesta.

✓ L'etichetta dovrà indicare chiaramente il **tipo di olio impiegato** nel prodotto (se d'oliva, di semi o altro). Non basterà più l'indicazione generica «oli e grassi».

✓ Nei **prodotti scongelati** dovrà comparire l'informazione «scongelato».

✓ Dovrà essere indicata l'eventuale **presenza di acqua** se in quantità superiore al 5 per cento, in preparati a base di carne e di pesce.

✓ Va segnalata l'eventuale presenza di un **involucro non commestibile** in salumi insaccati.

✓ Per la **carne** fresca suina, ovina, caprina e per il pollame dovrà essere indicato, entro due anni, il **paese di origine** (per il manzo l'obbligo,

introdotto dopo il diffondersi dell'epidemia di «mucca pazza», c'è già). L'indicazione della provenienza è sempre obbligatoria quando questa è correlata alla qualità dell'alimento come accade per i prodotti Dop e Igp. L'Europa si riserva di valutare entro cinque anni se estendere o meno l'obbligo di indicazione ai seguenti prodotti: le altre carni (per esempio, il coniglio); gli alimenti non trasformati (frutta e verdura) o mono-ingrediente; il latte, anche quando questo è usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari; la carne quando è presente come ingrediente in altre preparazioni e per tutti i prodotti che rappresentano più del 50 per cento dell'alimento.

✓ **L'indicazione della provenienza**

è obbligatoria in tutti i casi in cui l'assenza dell'informazione potrebbe ingannare il consumatore. Il nuovo Regolamento prevede che la provenienza non italiana sia chiaramente indicata sulla confezione anche se il pomodoro non rientra tra i prodotti per i quali l'obbligo è previsto. L'etichetta dovrà indicare chiaramente se una confezione di carne o pesce è stata ottenuta dall'unione di pezzi differenti.

✓ Nell'etichetta dovrà essere indicata l'eventuale **presenza di caffeina** superiore a 150 mg nelle bevande diverse dal caffè e dal tè. In questo caso è d'obbligo anche l'avvertenza: «Non raccomandato per bambini e donne in gravidanza o nel periodo di allattamento».

carne suina, ovina, caprina e il pollame; obbligo di informazioni relative all'eventuale presenza di sostanze allergizzanti, peso netto, scadenza. La Commissione si riserva di estendere questo obbligo anche per il latte, ma solo entro 5 anni.

Una presa di posizione, per fornire sicurezza alimentare ai consumatori, c'è stata anche da parte dell'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare). **L'Autorità ha reso note le nuove autorizzazioni**

per le diciture (claims) che si trovano sulle etichette dei prodotti alimentari, quelle che rimandano a un beneficio per la salute. Tante le sorprese, e a ragione. L'Agenzia incaricata di esprimersi in merito a oltre 2.500 claims ha dato il via libera solo a 222 indicazioni e ha «stoppato» le altre.

Si segnalano bocciature o esami di riparazione (si attendono altri riscontri). Tempi duri per il cioccolato «è falso che aiuti a crescere». E il tè nero? Non ha il minimo rapporto

con la concentrazione. Bocciata anche la pappa reale: non rafforza il sistema immunitario. E il tanto decantato tè verde? Non ha effetti positivi sulla pressione del sangue, ecc.

Bisogna plaudire all'iniziativa dell'Efsa che in questo modo assolve al mandato che le è stato affidato dalla Commissione europea. È giunto infatti il momento di dire basta a consumatori ingannati da diciture ingannevoli che possono essere potenzialmente pericolose per la salute. ☪