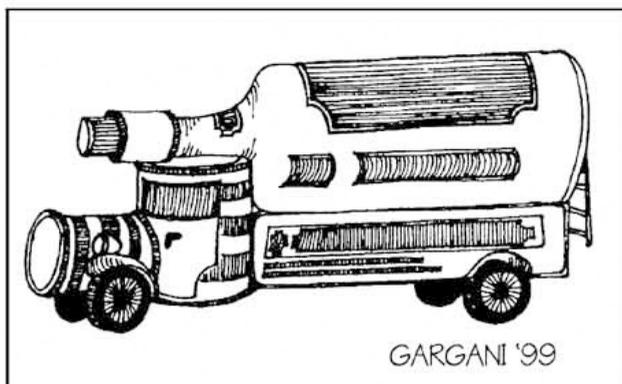


CIBI IN SCATOLA PERICOLOSI, STAGNO, BADGE E BFDGE I CONSIGLI

Roma, 19.10.99.

Cibi in scatola pericolosi per la salute umana. Ma non perchè "sono andati a male" -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aducioè sono scaduti o contengono microrganismi patogeni. Il problema sta nei contenitori, considerato che in Gran Bretagna sono state trovate concentrazioni di stagno nelle confezioni di pelati di produzione italiana superiori ai limiti consentiti (150 mg per kg) e visto che gli additivi usati per le vernici (BADGE e BFDGE, derivati fenolici) che ricoprono l'interno della scatola migrano negli alimenti. Lo stagno provoca l'irritazione della mucosa gastrica, i derivati del BADGE sono nocivi mentre del BFDGE non se ne conoscono gli effetti e l'uso non è consentito né vietato. Che fare? L'Italia è il giardino d'Europa e non si capisce perchè si devono mangiare prodotti in scatola. Se proprio è necessario suggeriamo di preferire

i prodotti conservati sotto vetro. Con questa scelta si ottengono due effetti positivi: tutela della propria salute e riciclaggio del vetro. Non è poco.



PRETENDIAMO CIBI GENUINI

