

Roma, 15.4.2000.

COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC COLOMBE PASQUALI: ATTENTI ALLE FREGATURE!

I consumatori devono leggere l'etichetta sulle confezioni delle colombe pasquali. Solo così -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- possono evitare le fregature.

La qualità delle colombe e il relativo costo dipendono dalla composizione degli elementi e dalla loro quantità.

Gli ingredienti sono elencati in ordine decrescente ma il peso o la percentuale di ciascuno non è indicato.

È un regalo della Comunità europea ai produttori a danno dei consumatori.

La colomba è fatta di farina, uova, burro, zucchero.

L'elemento che costa di meno è lo zucchero, per cui alcuni produttori aumentano la quantità di zucchero facendolo salire al secondo o terzo posto nell'elenco degli ingredienti.

Una buona colomba deve avere, in ordine, questa serie di elementi: farina, uova, burro, zucchero.

I produttori non sono obbligati a scrivere se il burro è fresco di panna e le uova fresche o provengono da siero di latte congelato o da uova in polvere o congelate.

Occorre allora scegliere quei produttori che, di propria iniziativa, indicano la presenza di burro di panna e uova fresche.

Solo in questo modo il consumatore può tutelare il proprio portafoglio e indirizzare la produzione verso prodotti di qualità.

Roma, 11 Aprile 2000.

COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC MIELE? SI AL PIOMBO E AL CADMIO

48 % dei campioni esaminati contengono piombo e il 69% cadmio, due metalli altamente tossici. Sono i risultati -dichiara Primo Mastrantoni segretario dell'Aduc- di una ricerca effettuata dal Ministero della Agricoltura francese

sul miele. Un duro colpo per quello che viene considerato il prodotto genuino per eccellenza, che viene somministrato soprattutto ai bambini, notoriamente più sensibili ai contaminanti. Non sappiamo se siano state effettuate analoghe ricerche in Italia ma possiamo ritenere che i risultati non si discostino molto da quelli dei nostri cugini francesi perché la provenienza dei due contaminanti ha origine dal traffico (il piombo dalla benzina e il cadmio dal rivestimento delle parti meccaniche). Tra pochi mesi inoltre, in base ad una legge approvata due anni fa (n.128/98), scomparirà la definizione di "miele vergine integrale" sostituita da "miele". Il che significa che il miele sarà sottoposto a trattamento termico per una "migliore" conservazione; per il consumatore significa semplicemente che mangerà miele vecchio.

Roma 12.4.2000.

COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC SOIA: MODIFICA GLI EQUILIBRI ORMONALI

Pubertà precoce o ritardata, alterazione del comportamento sessuale nei ragazzi, modifiche del ciclo mestruale nelle ragazze e mancanza di ovulazione. Sono questi gli effetti -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- della assunzione di consistenti quantità di soia, oltre 60 grammi al giorno, rilevati da uno studio condotto in Gran Bretagna. Gli effetti della soia sono stati tenuti in sordina dalla discussione sulle modifiche genetiche ma pochi hanno informato i consumatori sugli effetti di questa pianta erbacea. La soia è ricca di fitoestrogeni che hanno proprietà simili agli estrogeni umani, i quali regolano la comparsa dei caratteri sessuali secondari. La assunzione della soia avviene indirettamente attraverso la carne di animali allevati con farina di soia o direttamente con il latte, il formaggio la "bistecca" e gli additivi (lecitina) alimentari. Al tutto si aggiungono anche le pillole di soia utilizzate per presunte virtù dietetiche.

