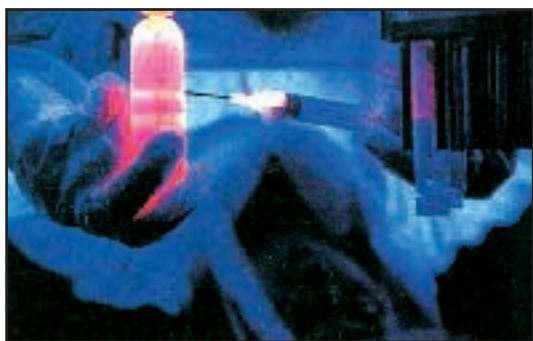


## COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC



### ALIMENTI IRRADIATI IN ARRIVO

Roma, 24 Aprile 2001.

Arriveranno. Sono gli alimenti irradiati. La tecnica di bombardare gli alimenti con radiazioni ionizzanti per conservarli -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- e' gia' stata autorizzata in sede europea, con la direttiva 1999/2/3/CE del Parlamento e del Consiglio e recepita con D. Leg. n.94 del 30/1/2001 (1), per le erbe aromatiche essiccate, le spezie e i condimenti vegetali (attualmente vengono sottoposti a irradiazione agli, cipolle, patate). Successivamente verra' predisposto un elenco di prodotti alimentari che potranno essere conservati con la tecnica della irradiazione. Tale tecnica, applicabile

alle spezie, alla frutta e alla carne, uova e altri prodotti, consiste nell'esporsi a radiazioni beta, gamma, X ed elettroni per distruggere una serie di microorganismi patogeni (listeria, salmonella, campylobacter, e.coli, ecc.) ed e' raccomandata dalla Organizzazione mondiale della sanita' per motivi di igiene. Ma le radiazioni fanno paura al consumatore: vi e' motivo? Le radiazioni ionizzanti, come qualsiasi altro trattamento di conservazione, producono un ampio spettro di alterazioni nella composizione dell'alimento che possono riguardare tutte le macromolecole presenti. A dosi elevate il trattamento radiante su alimenti contenenti grassi induce la formazione di una sostanza il 2-DCB (2-dodecil-ciclobuta- none), che ingerito ha effetto citotossico (alterazione delle cellule) e genotossico (alterazione del patrimonio genetico). Il problema e' quindi aperto e occorre, proprio per evitare di allarmare i consumatori, che venga affrontato con la massima precauzione. (1) GU n. 79 del 4.4.2001

## COMUNICATO STAMPA DELL'ADUC



### LIMONI DI SORRENTO: POSSONO ESSERE VENDUTI SOLO IN CONFEZIONE

Roma, 15 Maggio 2001.

I famosissimi limoni di Sorrento possono essere venduti solo in confezioni e non sciolti. L'attribuzione della qualifica IGP (indicazione geografica protetta) da parte della Ue -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc- impone la vendita confezionata, con il relativo bollino. I limoni di Sorrento, che non sono solo di ... Sorrento ma possono essere anche di Capri e Anacapri, sono piuttosto grandi, particolarmente aromatici e con abbondante succo. Anche i prodotti derivati, quali il diffusissimo limoncello, le marmellate ecc., potranno fregiarsi del titolo IGP ma dovranno riportare la quantita' (il peso) dei limoni utilizzati in relazione al prodotto finale ottenuto. Ricordiamo che la sigla IGP delimita solo un'area di produzione e non significa necessariamente "prodotto da agricoltura biologica". Si possono avere limoni IGP non biologici e limoni IGP biologici. In quest'ultimo caso occorre che la

coltivazione avvenga senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi e nella etichetta deve essere riportato il nome dell'organismo certificatore, che attesti le modalita' di coltivazione con la dicitura "prodotto da agricoltura biologica". Attenzione poi al limoncello ottenuto, come si sa, da alcool, zucchero e scorza di limone: se l'agrume viene trattato con pesticidi e questi rimangono sulla buccia, l'alcool ha l'effetto di un solvente, scioglie cioe', come lo zucchero nell'acqua, il pesticida stesso. Bere un limoncello al difenile non e' proprio il massimo per la salute!

## IMPORTANTE DA RICORDARE

L'ADUC (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) e' al servizio dei cittadini per conoscere ed aver coscienza dei propri diritti, per combattere le arroganze di ogni tipo.

La sede fiorentina e' al 68, Via Cavour / 50129 Firenze / telefono 055 290606 / telefax 055 2302452  
URL: [www.aduc.it](http://www.aduc.it) / [aduc.it@aduc.it](mailto:aduc.it@aduc.it)

I consigli dell'Aduc sono gratuiti ma, se li credete utili, sosteneteli con l'adesione di £ 50.000 o un contributo a scelta, versando sul c/c postale 10411502 oppure effettuando un bonifico sul c/c bancario 7977/00 Abi 06160 cab 02817