



78

zionale, dopo che l'anno scorso, proprio nella provincia di Ascoli Piceno furono scoperti 15 mila chilogrammi di peperoncino trattato con questo colorante che era finito all'interno di 1100 quintali di cibi pronti surgelati e di preparati a base di sughi al peperoncino.

Considerato il tempo che è passato dal rilievo della massiccia presenza di questo colorante sul nostro territorio, e che i cibi sequestrati a Modena sono surgelati (quindi non di scadenza lunga), non è fantasioso credere che questo Sudan 1 sia stato usato anche per molto tempo dopo il suo divieto sul mercato.

Ed è bene ricordare che anche l'Ue, che l'aveva messo al bando nel 2003, ha nei giorni scorsi disposto indagini a tappeto in 12 Paesi della Comunità, tra cui anche il nostro.

Tra l'altro in Germania è dei giorni scorsi il ritrovamento in tre Länder della salsa Worcester contenente il colorante, mentre in Spagna sono state rinvenute 2.746 bottiglie sempre di salsa Worcester.

Tutte buone ragioni per cui invitiamo i consumatori a prestare molta attenzione ai cibi preparati e alle salse che acquistano e, ben muniti di occhiali, controllare attentamente sulle etichette, segnalando il dovuto alle autorità.

MARMELLATE: MEGLIO QUELLE EXTRA

Roma, 6 gennaio 2005.

Marmellata di frutta fresca o conservata?

Il consumatore che desidera un prodotto di qualità non può che scegliere quella di frutta fresca e cioè le "confetture extra" per due validi motivi.

Il primo è relativo alla quantità di frutta contenuta nelle marmellate, che nelle "confetture extra" è maggiore di quella contenuta nelle semplici "confetture". Il consumatore acquista quindi più frutta e meno zucchero.

Il secondo motivo sta nel fatto che nelle "confetture extra" non è contenuto un conservante, l'anidride solforosa, che è invece consentito nelle "confetture", perchè nelle preparazioni di queste ultime può essere utilizzata frutta conservata

con l'anidride solforosa, che può provocare allergie. Tra l'altro la quantità di anidride solforosa è portata da una direttiva europea da 30 a 10 milligrammi per kg di confettura. Segno evidente che questo conservante proprio bene non fa, perchè può verificarsi l'effetto accumulo, essendo l'anidride solforosa contenuta anche in altri prodotti alimentari (vino, frutta secca, ecc.).

