

# IL CORTOCIRCUITO DEL SILENZIO



RICCARDO QUINTILI  
DIRETTORE DE IL SALVAGENTE

Roma, 31 maggio 2018



# *Le fake storiche*



# Troppe verità



## BUFALA

**800.000 MACCHINE NON VENDIBILI IN REGALO**  
**IL RITORNO DI ERMES MAIOLICA** (INDICE FUFFA FUORI SCALA)





# *In politica*





# Le food news



**SECRETNEWS.FR** FLASH INFO  
625 000 POTS DE NUTELLA RETIRÉS DU MARCHÉ  
EN RAISON D'UNE CONTAMINATION AU LACTALIS

## Ferrero rappelle 625 000 pots de Nutella contaminés au Lactalis

Alors qu'une promotion sur le Nutella cause des émeutes dans plusieurs magasins en France, la marque vient d'annoncer un rappel de lot dû à une...

SECRETNEWS.FR

[View image on Twitter](#)



**Nutella France**   
@NutellaFR



Bonjour à tous, on nous signale cette [#fakenews](#) qui circulerait sur [#Nutella](#). Comme vous pourrez le vérifier ici [lemonde.fr/verification/s...](#), il s'agit d'une fausse information, diffusée par un site spécialisé dans les canulars. Aucun rappel produit n'est en cours.

10:34 AM - Jan 26, 2018

 42  297  187



**Salvagente**



# *Prima regola: il silenzio*



# Seconda regola: mai fare nomi

4

Martedì  
9 dicembre 2008

ATTUALITÀ

GAZZETTA

L'IMPORTAZIONE DI ALIMENTI CONTAMINATI

## MAIALI E DIOSSINA

«Gli accertamenti sono in corso», sostiene il sottosegretario al Welfare, Martini. Confermato il sequestro di 22 partite

Ma la commissione europea per la Salute specifica: siamo intervenuti in tempo

# Came, primi controlli. A rischio anche i bovini

In Irlanda altre indagini sui mangimi per cercare le cause

di Natalia Andreani

ROMA. Il mangime alla diossina che ha avvelenato i maiali irlandesi sarebbe stato destinato anche ad alcuni allevamenti di bovini già sequestrati dalle autorità sanitarie di Dublino. «Gli accertamenti veterinari sono in corso», ha detto ieri il sottosegretario al Welfare Francesca Martini che ha intanto confermato il sequestro cautelativo di 22 partite di maiale arrivate in Italia dopo il primo settembre.

Ma per il consumatore non esistono rischi, avverte Bruxelles che ha comunque lanciato un piano di analisi a tappeto e imposto controlli precauzionali in 12 paesi dell'Unione europea e in altri nove stati extra Ue.

A sostenere che la vicenda dei maiali potenzialmente contaminati da diossina non presenta rischi concreti per la salute dei consumatori è stata ieri Paola Testori Coggi, direttore generale aggiunto per la salute alla Commissione europea di Bruxelles.

«Non c'è un rischio per il consumatore perché il maiale è stato subito intervenuto con misure drastiche, per cui l'irlanda ha deciso di ritirare tutti i prodotti dal mercato e perché le quantità interessate sono minime: per l'Italia solo 1.467 tonnellate distribuite attraverso 22 stabilimenti», ha chiarito Testori Coggi precisando che «grazie alle norme veterinarie e alla lista delle partite importate in Italia le autorità sanitarie stanno già

risalendo ai prodotti per identificarli e ritirarli dal mercato».

In tutto «15.000 tonnellate distribuite in 12 paesi comunitari e altre 23.000 tonnellate in nove Paesi extra Ue».

Quanto ai sequestri, «i dati completi non sono ancora stati diffusi. Si sa però che in Campania sono state sequestrate quattro partite di carne suina dirette ai mercati di Bialano e Avellinese».

Altre sequestrati sono avvenuti in Puglia Romagna, regione in cui ha importato dall'Irlanda 252 tonnellate di carne suina destinata a sei stabilimenti. Parte della carne è stata già stata sottoposta a vincolo assieme a salumi in fase di stagionatura.

Un secondo quantitativo, già lavorato come insaccato, è risultato già spedito e sono in corso le procedure per il ritiro.

Nessun caso sospetto, invece, è per ora emerso dai controlli fatti in Lombardia.

In Irlanda, intanto, conti-



Un gruppo di maiali in un allevamento irlandese

nuano le indagini per appurare le cause della contaminazione e per verificare se i mangimi avvelenati siano davvero serviti anche all'alimentazione di mandrie bovine. Per quanto riguarda il primo punto, l'ipotesi al momento più accreditata riguarda una delle fasi del processo di lavorazione. Il mangime potrebbe cioè essere stato intossicato dagli oli industriali utilizzati dal forno essiccatario.

L'Authority irlandese per la sicurezza dei cibi, ovviamente, ha rinnovato gli inviti a non consumare carne di maiale in nessuna delle altre forme pensate sul mercato (vale a dire bistecche, bacon, salsicce, salumi, ma anche tramezzini e pizza preconfezionata, pasta precotta e bu-

dini contenenti grassi animali, gelatine, salse e alcuni tipi di snack dolci).

Ai consumatori viene tuttavia ricordato che soltanto il 10 per cento dei maiali irlandesi è risultato positivo alle diossine. Diossine, sottolineano gli esperti, che sono un sottoprodotto della combustione normalmente presenti nell'ambiente perché persistenti.

E che possono provocare danni alla salute umana soltanto se, una volta entrate nella catena alimentare attraverso l'acqua, l'aria e il suolo, vengono ingerite in dosi superiori ai limiti di legge per lunghi periodi di tempo.

I danni dell'invelenamento da diossina possono essere molto gravi.

LA SCHELA

## Duecento sostanze tossiche di cui 17 letali per l'uomo

ROMA. Pascoli e mangimi contaminati sono i principali nodi della contaminazione da diossina di carni e latte di animali.

Ed è proprio di questo genere la scoperta che è stata fatta in Irlanda, sulle carni esportate.

Quella che si chiama genericamente diossina è in realtà una sostanza più complessa e corrisponde in realtà ad oltre 200 sostanze diverse, 17 delle quali altamente tossiche per l'uomo.

La più pericolosa è il tetraclorodibenzo-p-diossina (Tcdd), la cosiddetta diossina Seveso, considerata come punto di riferimento nei parametri per la valutazione della tossicità.

Nei paesi industrializzati, infatti, l'esposizione di fondo della popolazione è stimata in un milionesimo di milligrammo (picogrammo, pg) equivalente di tossicità del Tcdd per grammo di grasso (pg teq/g).

Secondo l'Authority irlandese per la sicurezza alimentare (Fsa) nelle carni di maiale contaminate sono presenti livelli di diossina superiori da 80 a 200 volte rispetto al valore minimo: un livello che per il vicepresidente della Fsa, Alan Reilly, citato dalla Società internazionale

per lo studio delle malattie infettive, corrisponde a un rischio per la salute pubblica «molto, molto basso».

«Si dovrebbero», ha detto «mangiare prodotti con questi elementi altamente contaminanti per 40 anni prima di avere alcun segno di malattia».

Contenuta in oli isolanti o in additivi antimuffa, vernici e impregnanti per il legno, la diossina può diffondersi nell'ambiente anche in seguito a processi di combustione, da quelli che avvengono nei motori agli incendi, all'uso di stufe e caminetti.

Per la sua stabilità chimica, la diossina è molto persistente; si lega facilmente al materiale organico presente nel terreno e sono necessari mesi, perfino anni, prima che venga degradata.

Se ingerita dai mammiferi, si accumula nei grassi.

Se ingerita dall'uomo in grandi quantità, la diossina può provocare lesioni della pelle, calo della fertilità, ritardo della crescita, tumori.

Anche l'organismo umano la elimina molto lentamente, tanto che la contaminazione più violenta mai avvenuta in Italia, quella del luglio 1976 a Seveso, ha fatto registrare casi di cloracne persistenti a distanza di oltre 30 anni.



# Salvagente



# Terza regola: poca pubblicità ai casi



## Prosciutto sporco la truffa sui Dop

Trecentomila cosce di **Parma** e **San Daniele** sequestrate dalla Procura di Torino perché ottenute da una razza, il **duroc danese**, non ammessa dai disciplinari, ma spacciata come "italiana". Uno scandalo per il fiore all'occhiello del "made in Italy"

di Massimo Solani

**Q**uesto è un viaggio criminale che parte da un laboratorio e finisce nei piatti degli italiani. La storia di una truffa che ha proiettato ombre lunghissime su due dei prodotti nostrani più conosciuti nel mondo, il prosciutto di Parma e quello San Daniele. Una truffa che inizia all'incirca nel 2014, che potrebbe aver indotto i consumatori a spendere di più per un prosciutto non Dop e che nasce con una filetta e una fattura falsificata. Nel contenitore, dicono i documenti contabili, ci dovrebbe essere sperma di maiale di razza "duroc italiano" destinato all'inseminazione di animali destinati alla lavorazione di cosce su cui verranno poi impressi i due famosi marchi Dop. È un falso, però, perché in realtà quel liquido

seminale appartiene a elementi di razza "duroc danese", inutilizzabile secondo le norme del disciplinare che regolano la produzione di prosciutti di Parma e San Daniele.

### Suini vivi solo sulla carta

Sono animali che crescono più in fretta, raggiungendo il peso previsto per la macellazione almeno uno o due mesi prima, e con una percentuale corporea di massa grassa molto più bassa. Significa che gli allevatori risparmiano tempo e soldi e possono mettere sul mercato un prodotto meno grasso e per questo, si dice, più ricercato dai consumatori. Di sicuro, però, è un prodotto che non potrebbe fregiarsi dei marchi Parma e San Daniele. Anche gli allevatori sanno che quanto scritto sulle fatture è falso, e loro stessi nei successivi passaggi della filiera verso i macelli e i prosciuttifici, falsificando i documenti contabili, continueranno a spacciare per "duroc italiano" animali che invece non lo sono. Quello che non sanno, probabilmente, è che per rendere più solida e credibile la truffa, i responsabili della vendita del liquido seminale hanno addirittura indicato sulle fatture una provenienza genetica completamente fittizia attribuendo la paternità dello sperma ad animali vivi solo sulla carta visto che sono morti da anni. Questo, però, la Procura di Torino lo scoprirà soltanto più tardi, il 2016 e il 2017, quando metterà in discussione l'accusa di associazione finalizzata alla frode con persone a diverso titolo legate a produzione di materiale seminale nel bolognese l'altro nel cuneese. È intercettando le telefonate fra i e scandagliando minuziosamente vendite che gli inquirenti guidati da Torino Vincenzo Pacileo, e che Guarnitello alla guida del gruppo del capoluogo piemontese nella tutela degli ambienti di lavoro e dei malati, nel febbraio arrivati a bussare alle porte di



# Salvagente

*E se proprio si deve comunicare...*



# Lo scivolone dell'extravergine





# Lo scivolone dell'extravergine

COLDIRETTI: SI ACCENDA UN FARO SULL'IMPORT

## Bufera sull'olio d'oliva: Guariniello apre indagine sul falso extravergine. Coldiretti: occhio a bottiglie sotto ai 6-7 euro

—di Giorgio dell'Orefice | 10 novembre 2015



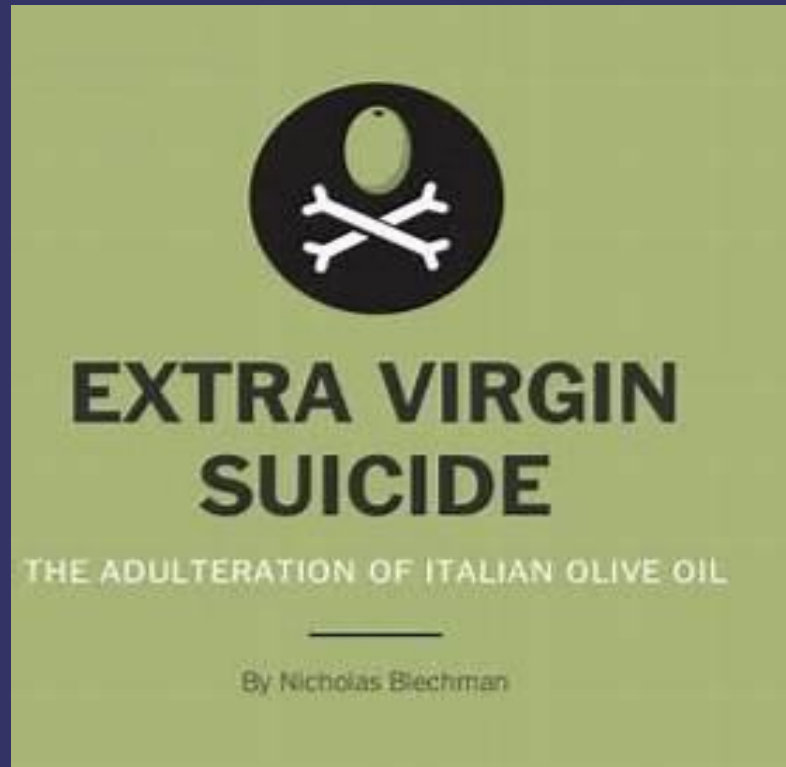
**N**uova bufera sull'olio d'oliva. Il Pm di Torino Raffaele Guariniello ha contestato ai rappresentanti legali di una decina di aziende del settore il reato di frode in commercio. Coinvolti diversi brand molto conosciuti del settore (alcuni dei quali, a dispetto dell'italianità del nome, di proprietà straniera): dalla Carapelli alla Bertolli, dalla Sasso alla Santa Sabina, da Coricelli ad Antica Badia e a Primadonna.

**L'indagine parte dalla segnalazione di una testata di consumatori**

L'indagine è partita da una segnalazione (emersa a maggio scorso) di una testata



# *Lo scivolone dell'extravergine*



*Grazie, e mi raccomando...*  
*acqua in bocca*



**Salvagente**