

I rischi radioattivi negli alimenti e le regole per scegliere il pesce in base alla sua provenienza.

“Finora, non ci sono rischi per la salute delle persone che vivono al di fuori del Giappone per le radiazioni nell’atmosfera a seguito della rottura degli impianti nucleari giapponesi”. A dirlo è la *World Health Organization* con un comunicato del giorno 8 aprile 2011, grazie ai dati di 63 stazioni di sorveglianza in tutto il mondo. In Italia, alla data del 12 aprile, “i valori rilevati”, sui vegetali a foglia larga e foraggio, “non hanno alcuna rilevanza dal punto di vista radiologico e sono tali da non costituire alcun rischio di tipo sanitario” secondo l’ Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) del Ministero della Salute.

La preoccupazione dei consumatori per la loro salute derivante dal consumo di alimenti resta comunque alta. L’Unione europea a fine marzo ha adottato un regolamento con cui vengono rafforzati i controlli degli alimenti provenienti dal Giappone.

Oltre ad un sistema di monitoraggio e di gestione dei rischi alimentari esistono regole precise per comprendere da dove vengano gli alimenti ed in particolare il pesce, aiutando in tal modo i consumatori nelle loro scelte d’acquisto.

Il Regolamento Ce n. 104/2000 stabilisce innanzitutto che l’etichetta del pesce debba indicare se si tratta di pesce **scongelato** o no.

In secondo luogo deve essere indicato se è pesce d’allevamento (“**prodotto di acquacoltura**”) o pescato in mare (“**prodotto della pesca**”) o in fiumi o laghi (“**prodotto della pesca in acqua dolce**”).

In terzo luogo l’etichetta deve riportare la provenienza o, meglio, la **zona di cattura**.

Per il pesce **d’allevamento** e per quello pescato in **acque dolci** è sufficiente indicare il nome del Paese in cui è stato catturato o allevato, mentre per quello pescato in **mare** l’indicazione può essere effettuata sulla base di codici predeterminati.

Questi i **codici** indicanti le zone marine di cattura: 21 Atlantico nord-occidentale; 27 Atlantico nord-orientale; 27 III d Mar Baltico; 31 Atlantico centro-occidentale; 34 Atlantico centro-orientale; 37.1, 37.2 e 37.3 Mar Mediterraneo; 37.4 Mar Nero; 41 Atlantico sud-occidentale; 47 Atlantico sud-orientale; 51 e 57 Oceano Indiano; 61, 67, 71, 77, 81 e 87 Oceano Pacifico; 48, 58 e 88 Antartico.

Cosa fare in caso di problemi con gli alimenti?

Per avere informazioni riguardo alla composizione degli alimenti, rivolgetevi all'**Agenzia provinciale per la Protezione dell'Ambiente**, Settore Laboratorio e Controlli, Via Lidorno, 1, 38100 Trento, Telefono 0461-493000/1/2 (Eventuali analisi chimiche sono a pagamento come da tariffario disponibile presso il Settore Laboratori e Controlli dell'Agenzia provinciale per la Protezione dell'Ambiente).

Nel caso in cui troviate alimenti in cattivo stato di conservazione o corpi estranei presenti nel prodotto o se avete dei malori a seguito di ingestione di alimenti, rivolgetevi al **Comando Carabinieri per la tutela della salute – NAS**, Largo Porta Nuova, 9, 38100 Trento, Telefono 0461-986296.

Qualora troviate in vendita un prodotto già scaduto o più in generale per questioni legate all'esercizio del commercio (indicazioni prezzi, contenuti delle etichette ecc.), rivolgetevi alla **Polizia Annonaria Municipale**, presso la Polizia Municipale di Trento, Via Bronzetti, 1, 38100 Trento, Telefono 0461-884411 – 884439 o presso la Polizia Municipale di Rovereto e Valli del Leno, Piazza Podestà, 11, 38068 Rovereto, Telefono 0464 – 452110.

In ogni caso il **Centro Ricerca e Tutela dei Consumatori e degli Utenti (CRTCU)** è a disposizione per ulteriori consigli.