

**AIIPA: le insalate di IV Gamma meritano rispetto,
non affermazioni allarmistiche ingiustificate e fuorvianti**

Milano, 9 luglio 2012 - In merito all'articolo "*Lavate e asciugate ma piene di germi*" pubblicato sul numero 27 de *Il Salvagente* e ripreso da alcune testate, **AIIPA Sezione Prodotti Ortofrutticoli di IV Gamma**, Associazione rappresentativa dei produttori che operano sul mercato italiano del fresco confezionato di IV Gamma, rileva con sconcerto il macroscopico e ingiustificato travisamento del quadro normativo nazionale ed europeo in materia di parametri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, dei risultati della ricerca effettuata dal Dipartimento di Sanità Pubblica e di Microbiologia dell'Università di Torino e dello studio sui valori nutrizionali della verdura confezionata svolto nel 2002 dall'INRAN.

Pur facendo salva la facoltà del redattore di esprimere opinioni e convincimenti personali, infatti, **AIIPA Sezione Prodotti Ortofrutticoli di IV Gamma** ritiene che vi sia stato un uso quanto meno discutibile di tale facoltà a totale scapito della correttezza e completezza dell'informazione resa ai lettori, accompagnata da affermazioni prive di riscontro quando non mistificanti.

AIIPA Sezione Prodotti Ortofrutticoli di IV Gamma dissente dal tono allarmistico e dai contenuti dell'articolo su vari punti.

Innanzitutto, viene più volte citata una presunta normativa francese che tale non è, trattandosi di un manuale di corretta prassi igienica talmente datato da non essere più applicato neppure in Francia. Inoltre, si parla impropriamente di "rischio di tossinfezione" promuovendo a "patogeni", microrganismi che tali non sono.

Nell'articolo, si sostiene che l'87% delle insalate siano risultate "irregolari", sebbene nessuno dei parametri microbiologici previsti dal Regolamento europeo 2073/2005 risulti superato: dunque, tutti i campioni sono da considerare del tutto regolari. Il redattore menziona in modo improprio termini quali "carica mesofila totale" e "colimetria", peraltro senza spiegarne il significato ai lettori.

Non si dice, ad esempio, che la positività ai **mesofili** è stata ottenuta in condizioni di laboratorio che appaiono talmente lontane da quelle di un prodotto in commercio da essere state abbandonate. Si omette di segnalare anche che i coliformi e l'*Escherichia Coli* sono indicatori di igiene del "processo produttivo" e non, come affermato, del "prodotto". Viceversa, non ci si perita di dare per

assodata la presenza di *Escherichia Coli* patogena, quando chi ha eseguito la ricerca si esprime chiaramente in termini dubitativi, non essendo stati effettuati ulteriori e specifici esami a riprova.

Del tutto erroneamente, inoltre, si afferma che la violazione del Regolamento 2073/2005 non comporta sanzioni per l'azienda produttrice, ma solo la revisione del processo produttivo. La presenza di patogeni, invece, se riscontrata nel corso di un controllo, avrebbe generato l'obbligo di Allerta comunitario e determinato pesanti sanzioni penali, oltre al ritiro/richiamo dei prodotti.

AIIPA Sezione Ortofrutticoli di IV Gamma, infine, contesta il contenuto del box "*Ma le vitamine scompaiono*", dove si riportano – travisandoli e distorcendoli per l'ennesima volta – i contenuti di una datata ricerca dell'INRAN del 2002. Tale studio, infatti, non evidenzia alcuna sostanziale differenza tra fresco sfuso e confezionato, sottolineando anzi come il contenuto di Vitamina C nel fresco confezionato, dopo una settimana, risulti quasi il doppio rispetto alla verdura non confezionata.

Il Responsabile della Sezione

Avv. Domenico Stirparo