

STEFANO APUZZO
EDGAR MEYER

FIDO NONSI FIDA

A Elvira, Monica, Sara. Ad Alessandra e a tutte le persone che ci hanno donato un sorriso.

Grazie a Lisa Newman della Holistic Animal Care, Corinna Epifania di Diamoci la Zampa per le traduzioni, Stefano Carnazzi, Daniela Vigolini e Daniela Bellon di Gaia, Cristina Morelli dei *Verdi della Liguria*, Tullio Barlenghi dell'Ufficio legislativo del Gruppo Verde della Camera dei Deputati, Gianpiero Spagnoli del Gruppo Verde della Camera dei Deputati, Stefano Cagno, Christiana Soccini, Enrico Moriconi, medico veterinario e Consigliere regionale del Piemonte per il paragrafo "Mucca pazza, se non si trattasse di prione ma di virus?", Mauro Cervia e Fabio Borganti autori di libri, campagne e trasmissioni tv per il capitolo "Ciotola sicura". Grazie a Udo Pollmer di "Slow food" per il paragrafo "Escrimenti nella mangiatoia", Alessandro, Clara e il piccolo Yuri. Un sentito ringraziamento al professor Giorgio Celli.

Stefano Apuzzo, (Napoli 1966) già parlamentare dei Verdi, fondatore dell'Associazione *Gaia, animali & ambiente*, giornalista, autore di leggi e pubblicazioni a favore degli animali e della natura (tra cui *Quattro sberle in padella, difendersi dall'inquinamento alimentare* con Stefano Carnazzi).

Edgar Helmut Meyer, (Milano 1962) giornalista, fondatore del Centro studi sulla storia dell'ambiente - Stoà, Presidente di *Gaia, animali & ambiente*, collaboratore di riviste specializzate in animali domestici, portavoce di *Diamoci la Zampa*, autore di pubblicazioni sulla storia dell'ambientalismo.

Attenti all'uomo

Giornali, televisioni e radio dedicano ampio spazio ai consigli sull'alimentazione umana. Scegliere, cucinare, abbinare il cibo è sempre stata un'abitudine condivisa. Il convivio, cantato da poeti e scrittori, è un momento fondamentale della socializzazione. La salute passa dal piatto: una consapevolezza che si è andata via via consolidando.

È cronaca di questi anni: la salute pubblica è stata messa in pericolo da emergenze come Mucca pazza, pollo alla diossina, pesce al cadmio. Una ritorsione che passava per gli scaffali del supermercato. Le carni, che fino ad allora stazionavano inermi nel banco frigo, ci si rivoltavano contro. Abbiamo lottato per la salute nostra e dei nostri figli. Perché tutto ciò che andasse ad arricchire le nostre singole cellule e fibre, fosse controllato e sicuro oltre che etichettato. "Siamo quello che mangiamo", scrisse il filosofo Feuerbach. Chi si sente rappresentato da veleni, diserbanti e pesticidi? Ci siamo rivolti, speranzosi, alle coltivazioni biologiche. Abbiamo scoperto nuove priorità. Il cibo denota l'ambiente in cui viviamo, il nostro grado di civiltà, la nostra età e, infine, anche la nostra classe sociale di appartenenza o il nostro credo religioso. (Basti pensare ai musulmani che non toccano alcol e maiale, perché considerati impuri). Meglio si mangia, meno si spende per la salute, più in buono stato saranno le nostre cellule per affrontare l'età e malattie come rischio di insorgenza tumori, infarti, diabete.

Anche un aspetto più sano, una pelle più luminosa, passano dal cibo, come insegnano le diete dimagranti e disintossicanti che imperversano sui giornali femminili. Ormai quasi tutti sappiamo cosa sono le proteine, i carboidrati, i grassi. Conosciamo alcune vitamine essenziali, sappiamo che il nostro organismo se ne può giovare, possiamo decidere di integrarle. "Il mio scopo è dimostrare che non vi è alcuna differenza fondamentale tra l'uomo e i mammiferi superiori per quanto concerne le loro facoltà mentali". Questa frase non è l'ultima massima di un animalista convinto; la disse Darwin, uomo di scienza, il papà della teoria della selezione naturale.

Chi possiede un animale spesso è, o si schiera, dalla parte degli animali, spesso rinuncia a mangiare carne, comincia ad interessarsi ad altre bestiole che non gli appartengono. Il suo sentire si amplifica. Eppure, attentissimi, a volte maniacalmente, a quello che mettiamo nel nostro piatto, finiamo coll'occuparci poco o niente di quello che è contenuto nella loro ciotola. Siamo sinceramente affezionati al nostro animale, ma quanti di noi hanno letto con attenzione le etichette della pappa per cani e gatti, attirati dalla dicitura "mangime completo", "integrato", e, soprattutto, subito pronto? Chi accudisce un cane o un gatto, spesso vive in un appartamento di pochi metri quadrati, è un padrone calato nella realtà odierna, che ha mille impegni e dedica al suo amico animale scampoli di tempo. Per un cane o gatto che vive in città e che lo aspetta ansioso, il momento della pappa è uno dei più felici della giornata. È troppo chiedere che sia appagante e, soprattutto, sano? Sapevate, per esempio, che non può esistere un mangime completo, o che per venire incontro alle esigenze degli uomini e della catena alimentare i cani non mangiano come i loro antenati ma un po' troppi carboidrati? E che farine alimentari di dubbia provenienza, additivi killer, insaporitori sospetti, fanno parte di bocconcini e crocchette che il

mercato ha pensato più per noi padroni, per le nostre esigenze di facilità d'uso e preparazione, che per loro? E che l'encefalopatia spongiforme, ovvero il terribile morbo della Mucca pazza, ha sviluppato la sua variante anche nei gatti?

La civiltà passa anche dall'atteggiamento che assumiamo verso cani e gatti: "l'uomo deve mostrare bontà verso gli animali, perché chi usa essere crudele verso di essi è altrettanto insensibile verso gli uomini", scrisse Kant in Lezioni di etica.

Come può accadere a un essere umano, somministrare a un cane o a un gatto cibo sbagliato è la principale causa di insorgenza di malattie, depressione e morte. Spesso questo cibo sbagliato è proprio quello che abbiamo comprato e messo in dispensa per lui. Attenti all'uomo, quindi. La causa, inconsapevole, dell'avvelenamento e del malessere degli animali domestici potremmo essere noi, se con troppa leggerezza continueremo ad aprire scatolette, magari con splendide e sgargianti etichette.

I cani degli spot pubblicitari corrono pieni di energia, scattanti, sempre giovani, sempre vivaci, scuotono il pelo lucido. Non sporcano, non hanno bisogno di cure. Eccetto aprire una scatoletta a strappo, senza nemmeno dosarla, e versarla nella ciotola. Le multinazionali del cibo per cani e gatti, a volte le stesse dell'alimentazione umana, hanno grosse responsabilità nel diffondere messaggi falsi e tranquillizzanti. Questi colossi, che in Italia fatturano oltre 1 milione di euro l'anno, dedicano grande attenzione e risorse a pubblicità e promozione. Difficilmente i media e le riviste di settore, condizionati dal flusso finanziario-pubblicitario, concederanno spazio a indagini e ricerche autonome su quanto è realmente contenuto nelle crocchette e nelle scatolette. Ecco una parte della scomoda verità. Chi ama e rispetta i propri animali ha il diritto di sapere ed il dovere di porre rimedio a usi e consumi dannosi. Questo lavoro di ricerca, indagine e sintesi nasce perché anche i nostri animali, come noi, sono quello che mangiano, e hanno diritto a essere gratificati da cibi che non li avvelenino.

Tutti i numeri

Il mercato degli animali, in Italia, è in forte espansione. Per fortuna il nostro paese mantiene viva l'usanza di alimentare gli animali domestici con cibi preparati in casa o con avanzi di cucina. Tant'è che il 50% dei proprietari di animali domestici, cani e gatti, non ha mai aperto una scatoletta. La percentuale di penetrazione del mercato dei mangimi, nei prossimi anni, è destinata a incrementarsi. Il mercato da spartirsi fattura circa 2.000 miliardi di lire l'anno. Per questo le multinazionali di cibo industriale per cani e gatti non risparmieranno campagne pubblicitarie aggressive, promozioni, fusioni ed acquisizioni, elargizioni ad associazioni di zoofili, cinofili, veterinari e riviste specializzate. I principali parametri per la produzione sono due: il profitto dei produttori e il risparmio dei consumatori. La salute è in secondo piano. Dalle domande, dalla trasparenza, dalla garanzia che esigeranno i consumatori dipenderà, in parte, la qualità che i produttori offriranno. Ecco una manciata di cifre; possono far intendere meglio le proporzioni del mercato alimentare per cani e gatti:

8.500.000 famiglie con animali d'affezione in Italia (circa **25.500.000** persone: il 45% della popolazione italiana).

30.000.000 di animali di affezione in Italia (tra cui **12.000.000** di uccelli e **5.500.000** pesci).

178.000.000 animali di affezione in Europa.

4.500.000 famiglie con cani in Italia (circa **13.500.000** persone).

220.000.000 cani e gatti nel mondo.

5.800.000 presunti, **4.100.000** censiti, di cani con proprietario, in Italia.

6.600.000 gatti con proprietario, in Italia.

2.000 miliardi di lire di fatturato dei pet-food * in Inghilterra.

5 - 8% di crescita annua delle vendite di petfoods in Italia.

2.000 miliardi di lire l'anno di spesa in Italia per animali d'affezione, pet-food ed altro.

203 miliardi di lire, la spesa, in Italia, per curare animali da compagnia.

5,8%, il tasso di crescita nel 1999 del mercato del pet-food in Italia, mentre negli anni precedenti si era attestato tra il 5 e l'8%.

Il 66% del mercato è detenuto dai principali produttori e importatori (Friskies, Purina Italia, Alpo, Fancy Feast, Mighty Dog della Nestlè, Dolma, Royal Canin, Pedigree, Sheba, Kal Kan, Mealtime del Gruppo Mars), seguiti da altre multinazionali della grande distribuzione e su quello specializzato (Hill's Pet Nutrition, IAMS Eukanuba della Procter & Gamble - Colgate Palmolive), e da alcuni produttori italiani (Palmera, Morando, Giuntini). Sul mercato si fanno spazio anche la Heinz (Lives, Amore, Gravy Train, Kibbles and Bits, Recipe, Vets) e Nutro.

Il numero degli animali da compagnia cresce visibilmente in tutti i paesi sviluppati, Italia inclusa, raggiungendo tassi di crescita annua del 10%. Nel nostro paese domina le classifiche il gatto, grazie anche alle minori esigenze di cure e presenza umana rispetto al cane. Il 20% dei proprietari di gatti usa regolarmente cibi confezionati. I 2/3 del mercato sono coperti dai cibi umidi, mentre la restante quota è coperta dai cibi secchi.

In Gran Bretagna e negli Stati Uniti la penetrazione del pet-food ha raggiunto da tempo il 90-95%.

Se negli Stati Uniti l'industria di mangimi per animali domestici frutta 11 miliardi di dollari all'anno (altrettanti ne vengono spesi per accessori), in Italia il mercato degli alimenti per cani e gatti è ancora lontano dalla saturazione. Alcuni comportamenti sociali lasciano anzi prevedere un aumento esponenziale della presenza di animali di affezione nelle famiglie e del consumo di pet-food, per questi motivi:

- destrutturazione dei nuclei familiari con alta percentuale di singles ed anziani che favorisce la presenza di un animale per colmare il vuoto affettivo;
- progressivo passaggio all'utilizzo di preparati alimentari pronti per praticità ed economia di tempo;
- aumento dell'attenzione verso le esigenze degli animali.

Nell'alimentazione umana, gli scandali e le ricorrenti frodi alimentari (mucca pazza, polli e maiali alla diossina, farine animali vietate e poi somministrate) hanno indirizzato una quota crescente di consumatori verso prodotti garantiti, tipici, di alta qualità e biologici. In Italia il biologico non è più una nicchia di mercato, bensì un vero e proprio segmento, con oltre 50.000 aziende, un milione di ettari coltivati, oltre 2.000 miliardi di lire di fatturato annuo con una crescita annua del 25% e incentivi alle mense biologiche previsti nella Legge Finanziaria n° 489 del 23 dicembre 1999. Nel settore del pet-food si segnalano i primi preparati biologici per cani e gatti. Un'alternativa alla solita pappa.

* lett. cibo per piccoli animali da compagnia.

La ciotola di Aladino

Piume, becchi di uccelli, ossa, scarti di macelleria, farine animali si trovano, comunemente, nei mangimi. Pochi ne sono a conoscenza. Dalla ciotola degli animali domestici saltano fuori come per magia grassi già usati, liquami, feci. Tutto questo avviene per una ragione precisa: l'alimentazione degli animali non deve sottrarre nutrimenti essenziali agli uomini. Ma chi osserva e controlla gli effetti devastanti di un'alimentazione di questo tipo?

Escrementi nella mangiatoia

Si ricercano fonti "alternative" e si cerca di riconvertire gli scarti per alimentare gli animali perché tutto ciò che è ingerito dalle bestie è sottratto agli uomini. Dar loro da mangiare tutto ciò che non si adatta alla nostra dieta, chiude il cerchio produttivo delle multinazionali alimentari e si tramuta in profitto, ci lascia a fare i conti con residui e germi. L'esempio tipico è rappresentato dalle pecore morte date in pasto ai bovini. All'osservatore riempire le mangiatoie di animali erbivori con farina di carne deve apparire una bestemmia. Non a caso la sindrome della Mucca pazza è sembrata come la giusta punizione per questo azzardo. La maggior parte degli agricoltori pensa che per sfruttare al massimo il potenziale del bestiame da latte non bastino fieno, cereali e rape. I bovini per rendere di più hanno bisogno di foraggio energetico, altrimenti le loro prestazioni rimangono al di sotto delle possibilità. Per questo motivo, quasi ovunque nel mondo ai bovini ad alto rendimento si dà la carne. I divieti non risolvono il problema. Queste le materie prime: carcasse di animali macellati scartate al momento dell'ispezione sanitaria delle carni, manzi che si sono strangolati con la loro catena, rifiuti dei salumifici, la pappa prodotta dal Passapulcini, una macchina che schiaccia i pulcini appena sgusciati, un sistema usato negli allevamenti di galline ovaiole per eliminare i pulcini maschi in eccesso. A ciò si aggiungano lepri investite in autostrada, carcasse di animali scuoiati provenienti da allevamenti per animali da pelliccia, animali morti allo zoo, gatti soppressi, cani rognosi. Rimane sempre materiale a sufficienza, adatto, dopo una bella riscaldata, a essere utilizzato come mangime per animali. La farina di carne non è che una delle materie prime della moderna alimentazione animale che non fa concorrenza alla dieta umana.

L'industria alimentare trasmette la pressione dei prezzi ai suoi fornitori, vale a dire agli agricoltori. Questi cercano di ammortizzare le riduzioni dei profitti attraverso risparmi con gli animali. Sicché su questi si scarica tutta la brutalità del mercato. La qualità della vita delle povere bestie è ormai subordinata alla redditività. In stalle anguste, ambienti privi di stimolo alcuno, gli animali sono costretti a rinunciare ai loro comportamenti innati: i maiali non possono più scavare né le galline razzolare. Il mangime rappresenta la voce più importante nei calcoli dell'allevatore. È indispensabile essere creativi nella scelta delle materie prime. È su questa strada che le mangiatoie degli agricoltori belgi hanno cominciato a riempirsi di diossina (un'altra emergenza dimenticata in fretta?). Non mancano gli indizi che fanno pensare che, oltre che con oli esausti, il bestiame sia stato nutrito con grassi prelevati dalle vasche di sgrassaggio della rete fognaria o con il

calcio residuo della depurazione di gas di combustione delle ciminiere delle fabbriche: come "farina da covata" pare che stimoli lo sviluppo dei gusci delle uova.

Neanche molto tempo fa i bovini venivano nutriti anche con sterco di gallina. Gli escrementi sono ricchi di urea, che la microflora nel rumine degli animali trasforma in preziose proteine. Oggi, per fortuna, questo genere di alimentazione è vietato. Ma il motivo non è dato tanto dalla "perversione" della misura di riciclaggio quanto dai problemi dei residui che derivano dalla somministrazione di cibo impregnato di farmaci. Dopo il divieto dello sterco di gallina gli allevatori fecero ricorso ad altri generi di feci.

Ancora nel 1980 nelle nostre riviste scientifiche si potevano leggere perizie del seguente tenore: "Valutazione dell'uso dei solidi del liquame di maiale per l'ingrasso dei bovini e qualità della carne". Per questo, un bel giorno, il legislatore dovette disporre il bando di ogni genere di escrementi dalle mangiatoie degli animali. Ma ciò riuscì solo in parte. Con grande sconcerto, qualche mese fa l'opinione pubblica tedesca è venuta a sapere che, nonostante i divieti, le bestie vengono nutrite addirittura con i fanghi delle acque di fogna. L'azienda in questione era in possesso di una autorizzazione speciale. Presumibilmente l'autorità competente si era dimenticata di revocare il permesso alla lucrosa attività.

Ma gli esperti vanno oltre. Durante la macellazione, nel tratto digestivo si trova una grande quantità di mangime, pagato a prezzo pieno ma non ancora completamente sfruttato. Alla facoltà di veterinaria di Hannover si è provveduto a esplorarne le possibilità commerciali. Particolarmente prezioso si è rivelato lo stomaco del maiale, paragonabile a un "foraggio energetico". Per uccidere eventuali germi patogeni gli esperti consigliano di far bollire il "contenuto dello stomaco". Per quanto disgustoso possa suonare tutto ciò, nondimeno gli inventori di questi sistemi possono rivendicare per sé il ruolo di salvatori delle risorse naturali. Come scrivevamo prima, se si utilizzano preziose e innocue materie prime quali cereali, patate o mais, gli animali si trasformano in concorrenti diretti dell'uomo per quanto riguarda l'alimentazione.

È questo il modo in cui nella nostra società si trattano gli altri esseri viventi? Dice il professor Heiner Sommer dell'Università di Bonn: i nostri animali domestici "sono una parte della nostra civiltà. Da millenni ci accompagnano in un'evoluzione comune. L'animale domestico merita il nostro rispetto e le nostre attenzioni, perché vive per noi. I nostri metodi produttivi dovrebbero essere l'espressione di un atteggiamento culturale di cui non ci dobbiamo vergognare".

Le farine di carne

Sono tra le principali indiziate della diffusione del morbo di BSE, ovvero Mucca pazza. Vietate nel 1994 per l'alimentazione dei ruminanti, le farine animali continuano ad essere impiegate per polli, conigli, maiali, pesci. L'uso delle farine animali è antica. Si amplia nel secondo dopoguerra in seguito ad una richiesta in costante aumento di carne da parte di una popolazione anch'essa in crescita. Aumentò così anche il residuo di macellazione, che le nuove leggi di mercato resero necessario trasformare da scarto/costo di smaltimento in risorsa/risparmio. Sulla pubblicazione "L'alimentazione del bestiame bovino da latte nella Regione Lombardia", edito dalla Regione Lombardia negli anni '50, l'autore Ercole Ferrari scrive delle interessanti note sul celluloso (uno dei componenti della carta): "

... voi potreste pensare che i chilogrammi (di foraggio) segnati debbano per intero trasformarsi nei vostri animali in carne o latte o lavoro, ecc.; ma questo effettivamente non è, per la semplice ragione che di quei chilogrammi solo una parte viene digerita. Nominandovi il celluloso vi ho nominato una delle cause che maggiormente influiscono sulla digeribilità delle sostanze alimentari dei foraggi e dei mangimi. Il celluloso ha di per sé stesso un valore nutritivo assai limitato, non solo, ma ostacola la digeribilità di tutte le altre sostanze, per cui maggiore è la quantità di celluloso, minore è la digeribilità di quelle altre sostanze. Il contenuto in celluloso varia moltissimo nei diversi foraggi e mangimi. Le paglie ed i fieni ne contengono in grande quantità; in dose minore i foraggi verdi; in quantità modesta le farine ed i panelli; infine i mangimi di origine animale, come il latte, la farina di sangue e di carne, la farina di crisalide, ecc., sono privi di celluloso...''

Nel capitolo dedicato allo svezzamento dei bovini si legge: ``... Verso la metà del secondo mese, il vitello deve essere gradatamente abituato a prendere piccole quantità di buon fieno o di buone erbe; un poco più innanzi, deve essere avviato a mangiare qualche miscela di concentrati. In tali miscele, devono entrare mangimi ricchi di proteine animali (farina di carne, farina di sangue, farina di pesce). È opportuno tener presente come non di rado, dopo lo slattamento, occorra ai giovani animali la somministrazione di correttivi minerali (fosfato di calce precipitato, polvere d'ossa sgelatinate, miscele minerali)...''

Nel capitolo ``Tabelle indicanti il contenuto in sostanze nutritive grezze e digeribili, la relazione nutritiva ed il valore nutritivo (unità foraggere) dei principali alimenti del bestiame'' si elencano i diversi tipi di foraggio vegetale e animale: ``Prodotti e residui di origine animale: latte di vacca intero, latte di vacca scremato nelle bacinelle, latte di vacca centrifugato, latticello di burro, siero di formaggio grasso, siero di formaggio magro, farina di carne al 70% di proteina, farina di carne (carogne) al 50% di proteina, farina di pesce povera di grasso, farina di pesce ricca di grasso, farina di crisalidi sgrassate di baco da seta, farina di sangue''.

Nel capitolo XV - Mangimi concentrati, in Nutrizione e alimentazione degli animali domestici (Edizioni Agricole, 1972) l'autore Elvio Borgioli elenca fra i mangimi per gli animali d'allevamento (bovini, suini, ovini, avicoli, ecc.) anche i residui delle industrie della carne e del pesce.

Farine di carne: sottoprodotti industriali, distinti in farine di carne o carnicci risultato di una cottura a secco. ``Le proteine hanno un buon valore biologico nelle farine di prima qualità, che si prestano egregiamente a bilanciare e correggere le deficienze di foraggi e mangimi poveri di protidi. Questi mangimi sono particolarmente indicati per i suini da allevamento e da macello; per le galline ovaiole e le pollastre, per i vitelli nel periodo di svezzamento''. Farine di pesce, farine di sangue, farine di penne idrolizzate, lettiera avicola essiccata e sterilizzata, pollina essiccata e sterilizzata (feci delle galline ovaiole).

Spesso le farine destinate all'alimentazione animale vengono importate da paesi terzi. Tonnellate di farine grumose e maleodoranti, sfuse o in sacchi, superano le frontiere italiane. I controlli sarebbero opportuni, se non altro per evitare che entrino in Italia malefici prioni o contaminanti persistenti (quali diossine, furani, PCB). I controlli dovrebbero essere fatti dai Posti d'Ispezione Frontaliera (PIF), che però, spesso, vengono fatti solo sulle carte. Nella puntata della

trasmissione Rai "Report" del 2 aprile 2001 un'inviata s'è imbattuta, al porto di Ravenna, in un carico di "farine di pesce" sotto sequestro. Era stato 'tagliato' con farine di carne. Come l'hanno scoperto? Stazionava nel porto da alcuni mesi per via di un'infezione da Salmonella che recava con sé. Gli addetti del porto non avevano fatto altre analisi. Le ha fatte l'Asl di Ravenna: "Frammenti ossei di mammifero terricolo - esame microscopico: presenti". Un rappresentante della stessa Asl dichiara: "Non si può commercializzare una farina di pesce di questo tipo, con frammenti di carne. Non sappiamo da dove viene questa carne, come è stata prodotta". E non si può sapere. "A meno che non venga fuori qualcuno che ci dica 'ho contaminato io questa partita di farina, la carne l'ho presa da...'. Impossibile. Sappiamo solo la provenienza del pesce". Insomma, da dove sarà venuta? "Posso fare l'ipotesi peggiore? I bovini morti di Mucca pazza in Inghilterra vengono ridotti in farina animale. Passa una nave. E la farina viene trasportata in Marocco. Lì viene mescolata alla farina di pesce. E distribuita, poi, in Europa".

Fanghi di fogna nelle farine di carne

La repressione delle frodi ha posto fine solo nel 1999 all'uso di fanghi delle fosse settiche nelle farine animali destinate all'alimentazione degli animali "da carne". In un rapporto - reso pubblico dal francese Canard Enchaîné - gli inquirenti fecero notare che alcune fabbriche disponevano di autorizzazioni prefettizie in regola, firmate dai servizi veterinari, mentre la pratica era espressamente proibita dal 1992. Una fabbrica di Concarneau, in Bretagna, acquistava ogni giorno dalle quattro alle cinque tonnellate di questi fanghi. Un'altra che si apprestava a fare altrettanto aveva ottenuto una delibera qualche giorno prima che la "Gazzetta ufficiale" pubblicasse le norme che proibivano questo genere di pratiche. Il veterinario locale, che era a conoscenza della situazione, non ritenne opportuno ritirare l'autorizzazione dopo la pubblicazione del decreto. Perché tanta compiacenza? "Perché noi preferiamo i consigli e la critica costruttiva ai controlli e alle sanzioni" spiegò questo veterinario dopo l'esplosione dello scandalo. "Non si possono imporre brutalmente pesanti investimenti a fragili imprese"...

Un'alimentazione farcita di veleni e tossine è causa di patologie e malessere. Gli alimenti di qualità sono più digeribili e pertanto provocano feci più piccole. Gli alimenti economici contengono spesso riempitivi non digeribili che letteralmente passano attraverso l'intestino dell'animale. Meno riempitivi significa alimenti più nutritivi, con più energia e spesso più calorie. La dieta di cani e gatti moderni è composta principalmente da carboidrati con poca varietà. La dieta dei loro progenitori era invece composta da proteine con grande varietà: carne e pesce per animali che sono sempre stati essenzialmente carnivori. Molte persone selezionano un mangime e lo somministrano ai loro cani e gatti per un periodo di tempo prolungato. L'idea di un mangime per animali da compagnia che fornisca tutto il nutrimento di cui l'animale necessita nell'arco della sua vita è un mito da sfatare.

I cereali sono gli ingredienti primari nella maggior parte dei mangimi (eccezion fatta per l'acqua, che costituisce oltre il 50% delle scatolette di cibi umidi. Sarebbe certamente curioso indagare anche sulla qualità dell'acqua impiegata, visto che è un ingrediente così importante). Il mangime secco può anche essere contaminato con batteri, acquisiti nella fase di raffreddamento o confezione. Conservazione del cibo e modalità di somministrazione inadeguate aumentano le possibilità

di contaminazione. Per esempio, aggiungere acqua o latte per inumidire il mangime e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente fa moltiplicare i batteri. Questa modalità è tuttavia consigliata sulla confezione di alcuni mangimi per cuccioli. I consigli di somministrazione del cibo dati da alcuni produttori hanno creato altri problemi digestivi. Somministrare un pasto al giorno può causare irritazione dell'esofago per acido dello stomaco. È consigliabile somministrare due pasti più piccoli. Malattie del tratto urinario sono direttamente legate alla dieta sia in cani che in gatti. Tappi, cristalli e calcoli nelle vesciche dei gatti sono spesso causati o aggravati da formule sbagliate di mangimi industriali. La mancanza di un aminoacido chiamato taurina, che viene impiegato come integratore in molti cibi, ha provocato in gatti e in alcuni cani una malattia cardiaca spesso letale. La cecità è un altro sintomo della mancanza di questo integratore. Attualmente i cibi per gatti sono integrati con taurina. Fare lo stesso anche con i mangimi dei cani, secondo recenti ricerche, potrebbe essere d'aiuto.

Calorie eccessive in formule di mangimi prodotti per cuccioli possono favorire una crescita troppo rapida. È stato osservato che una crescita veloce in cuccioli di razze di taglia grande può portare a malattie delle ossa e delle articolazioni. Gli alimenti industriali sono sospettati di essere la causa dell'ipertiroidismo di molti gatti, una malattia comparsa agli inizi degli anni '70 proprio in coincidenza con l'esordio sul mercato, prima statunitense, poi europeo, dei mangimi in scatola. L'esatta causa di questa patologia grave e talvolta letale non è ancora nota.

Certamente diverse intolleranze, allergie, patologie e disturbi comportamentali di cani e gatti possono essere causati dall'abuso degli additivi nei cibi industriali. Patologie e malesseri sono anche la conseguenza di contaminazione con batteri, muffe, farmaci e altre tossine. Lo sciroppo di granturco e la farina di glutine di granturco, usati come umettanti per prevenire l'ossidazione, legano anche le molecole di acqua in maniera che il cibo si attacchi al colon dell'animale causando, a volte, un'ostruzione che può aumentare il rischio di cancro del colon e del retto. Dato che la maggior parte dei mangimi contiene alte percentuali di grasso aggiunto, necessita di uno stabilizzatore che ne mantenga la qualità. Il nitrato di sodio, spesso usato come agente fissativo e conservante, ha la capacità di combinarsi con chimici naturali dello stomaco e del cibo (ammenda secondaria) per creare nitrosammine, potenti agenti causa di cancro, come sostenuto dal Consumer's Dictionary of Food Additives degli Stati Uniti. Il comune denominatore a molti, troppi, cibi industriali è che le diete composte primariamente da cereali di bassa qualità e farine di carne trasformata non sono abbastanza nutritive e salutari per il cane e il gatto.

I problemi associati a diete a base di mangimi industriali si vedono tutti i giorni negli ambulatori veterinari.

Ecco cosa dicono alcuni veterinari

''Da quando mi sono laureato in veterinaria nel 1965, ho notato un deterioramento generale nella salute degli animali domestici. Sono convinto che gli additivi chimici nel mangime per animali domestici siano la causa numero uno di tale declino.''

Richard Pitcaim, veterinario, USA.

''Quando vennero fuori i cibi umidi, immaginammo che dovessero avere conservanti molto forti dato che non necessitavano di refrigerazione.

Molti, infatti, usano la formalina (utilizzata anche per conservare i cadaveri, NdA). La formalina è un conservante talmente buono che gli imprenditori ne usano tanta."

Thomas A. Chew Newland, veterinario, USA.

"Ogni qualvolta un animale domestico mangia una ciotola di alimento per cani ad alto contenuto di zuccheri, viene portato di quel tanto più vicino al diabete, al sovrappeso, al nervosismo, alla cataratta, all'allergia e alla morte."

R. Geoffrey Broderick, veterinario, USA

"Sapete cosa è contenuto nella farina di carne, il principale costituente del cibo secco per cani? ... Urina, materia fecale, capelli, pus, carne di animali malati di cancro e tubercolosi, ecc."

Wendell O. Belfield, veterinario, USA

"Quando leggi le etichette di mangimi per animali domestici e vedi elencate farine di carne e di ossa, non è altro che animali cotti e convertiti, inclusi alcuni cani e gatti".

Eileen Layne, California Veterinary Medical Association

"Alimentare gli animali con gli scarti del macello aumenta la possibilità che abbiano il cancro o altre malattie degenerative".

P. McGargle, veterinario, USA

Attenti al ...

Nel grasso per i cibi destinati agli animali si concentrano il BHA ed il BHT (E 320 - E 321), due antiossidanti molto usati per mantenere la freschezza degli aromi, che aumentano il tasso di colesterolo nel sangue. Sono sospetti cancerogeni. Molto impiegati anche nell'alimentazione umana. Il BHT può distruggere la vitamina D e causare eruzioni cutanee. Nel fegato degli animali si accumulano tutte le sostanze chimiche, i farmaci, i residui di pesticidi che l'animale ingerisce. Secondo uno studio diffuso nel gennaio del 2000 dal Food Safety and Inspection Service del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti, nel fegato degli animali sono state rilevate quantità di medicinali usati comunemente per controllare le infezioni parassitiche: eprinomectina, moxidectina, abamectina, doramectina, ivermectina.

Fegato

Il fegato di vitello è tra i più malsani, viene reso anemico al fine di produrre la carne bianca che tanto attira le massaie sprovvedute. Essendo più esposto ad infezioni e patologie, finisce imbottito di antibiotici e farmaci. Proprio il vitello, e i bovini in generale, sono tra gli animali di allevamento maggiormente sottoposti alle pratiche dopanti, con l'uso illegale di ormoni della crescita, ormoni sessuali, estrogeni, clenbuterolo e miscele chimiche. Ad un animale di allevamento vengono normalmente somministrati ormoni, antibiotici, fattori di crescita, betabloccanti, ritardanti tiroidei, psicofarmaci, pesticidi (assimilati con i mangimi).

Una delle tante versioni e qualità di diossine, fuori legge da pochi anni, ma ormai entrate prepotentemente nella catena alimentare, le ritroviamo nei grassi, nel fegato, nelle uova e nel latte. I poli-cloro-bifenili (o bifenili policlorurati) sono tra le sostanze più inquinanti e pericolose per l'ambiente e la salute umana. Idrocarburi aromatici contenenti cloro sono molto impiegati dall'industria per la forte

resistenza all'attacco acido e basico. Generalmente vengono, o meglio venivano, impiegati come isolanti elettrici ed in molti trasformatori e condensatori con quantità tra i 30 ed i 90 grammi ad unità. Per comprendere quanto siano invasivi e persistenti i bifenili (nelle formule di PCB e di PBB, bifenili polibromurati) basta ricordare che la loro presenza è stata riscontrata persino nelle foche artiche. Queste sostanze si accumulano nei tessuti adiposi degli animali e degli uomini in quantità fino a 70 volte superiori a quelle considerate pericolose. Una volta entrate nella catena alimentare non ne escono più: il ciclo di espulsione non è calcolabile. A oggi non esistono metodi di decontaminazione. Le carcasse di animali contaminati dovrebbero essere incenerite in strutture appositamente attrezzate per evitare la dispersione degli inquinanti in atmosfera. Sono altamente tossiche, cancerogene ed alterano il sistema endocrino degli organismi viventi, influenzando il comportamento e la fertilità. Sono state rintracciate presenze di PCB anche nel latte.

Latte

Nel latte si accumulano più facilmente i residui di antiparassitari, concimi chimici usati per i foraggi, additivi come i succitati BHA e BHT. La scelta deve allora orientarsi verso latte scremato, con minor presenza di grassi. Attenzione ai cani ed ai gatti adulti per i quali la digeribilità del latte è notevolmente inferiore che nei cuccioli. Per i cuccioli rimasti orfani dei quali ci si voglia prendere cura, è bene acquistare latte in polvere per cuccioli, facendo molta attenzione alle dosi. La soluzione è da ritenersi provvisoria. Sempre meglio, in questi casi, trovare una mamma adottiva che allatti i cuccioli abbandonati.

Pesce

Scegliendo il pesce per gli animali domestici la maggior garanzia è data dai piccoli pesci del Mediterraneo. Più freschi di altri, certamente non di allevamento e, in quanto piccoli, con minor accumulo di sostanze velenose e diossine. Alla larga dai salmoni: sono imbottiti di diossine, tanto che con l'approvazione di nuove norme europee sui limiti ammissibili la maggior parte sarebbero fuorilegge. Nel dicembre 2000 l'ente danese di tutela dei consumatori ha rilevato quantità oltre i limiti di diossine nei salmoni d'allevamento. La notizia è rimbalzata in Italia grazie al Consiglio Nazionale Consumatori e Utenti ed al mensile Altroconsumo.

Il rischio principale per il pesce è l'accumulo di metilmercurio nella parte superiore del dorso, vicino alla testa. Le farine di pesce sono prodotte con scarti dell'industria ittica, cioè, prima di tutto, teste, lisce, squame, interiora. Nei pesci del Mediterraneo, tonni e pesce spada, ma anche lucci, sarde americane e sogliole, è stata trovata una concentrazione di metilmercurio superiore a 1200 ng/Kg. Le pinne e la carne di squalo, di cui l'Italia è il primo importatore europeo, hanno quantità di mercurio 40 volte superiori alla percentuale considerata pericolosa per l'uomo. Il consumo di 200 grammi di pesce contenente 500 ng di mercurio/Kg comporta l'assorbimento di 100 ng di mercurio, la metà della dose settimanale tollerabile provvisoria definita per gli umani dall'OMS, Organizzazione Mondiale della Sanità. Il mercurio è usato dall'industria per relais, interruttori, termostati, sensori, circuiti stampati, lampade, telefonini e apparecchi medicali. Ogni anno nel mondo vengono rilasciate nell'ambiente circa 3.000 tonnellate di mercurio.

Nei pesci si accumulano anche i bifenili polibromurati (PBB). I PBB e i PBDE fanno parte della stessa grande famiglia delle diossine, dei PCB e

del DDT , da decenni vietato e tutt'ora in circolazione nella catena alimentare! A maggior rischio i pesci del Mar Baltico, dove sono state registrate le concentrazioni più elevate di PBB e PBDE. I PBDE sono ritardanti di fiamma usati nelle apparecchiature elettriche, elettroniche e nelle plastiche. Il cadmio ingerito dai pesci provoca agli animali carenza di calcio e bassa presenza di emoglobina nel sangue. Nei mammiferi provoca anemia, pessimo stato del pelo, lesioni a fegato e reni. Gli abitanti dei paesi industrializzati risentono di alte concentrazioni di cadmio. I pesci che vivono nei mari industrializzati risentono, ovviamente, come e più degli uomini, di questa presenza velenosa. Il cadmio porta alla demineralizzazione dello scheletro, fragilità e rischio di fratture ossee, danneggiamento grave dei reni.

Negli allevamenti ittici ai pesci vengono somministrate grandi quantità di antibiotici e preparati farmacologici al fine di impedire epidemie causate dal sovraffollamento. Anche nei pesci le pratiche dopanti, con l'impiego di ormoni della crescita, possono accelerare la crescita del 50%. Trote, branzini e orate in vendita nei supermercati e nelle pescherie provengono quasi esclusivamente dagli allevamenti ittici, nei 2/3 dei quali sono state riscontrate irregolarità. In alcuni allevamenti del sud est asiatico sono diffusissime pratiche di allevamento del pesce con grandi quantità di cloro nell'acqua. La candeggina viene usata anche per sbiancare le carni del pesce. Ancora in Asia sono diffuse le pratiche di pesca con sostanze chimiche paralizzanti e veleni. Da anni le associazioni dei consumatori chiedono l'etichetta per il pesce che identifichi in modo chiaro la provenienza ed il luogo in cui è stato pescato o allevato e confezionato o surgelato.

All'interno di una fabbrica di trasformazione

L'articolo che segue è firmato da Gar Smith, editore di Earth Island Journal. Il mercato dei mangimi per animali da compagnia è molto più esteso negli Stati Uniti che da noi, ma a proposito di quanto descritto da Gar Smith è immaginabile che stabilimenti del genere possano funzionare regolarmente anche in Italia.

Le industrie di trasformazione alimentare rappresentano una attività ad altissimo valore aggiunto, in quanto consentono alle multinazionali dell'agroalimentare di trasformare rifiuti e scarti da costo in profitto. Ogni anno negli Stati Uniti 286 fabbriche di trasformazione dispongono silenziosamente di più di 12,5 milioni di tonnellate di animali morti, avanzi di carne e grasso.

Quando il giornalista del City Paper, Van Smith, visitò la scorsa estate la fabbrica di trasformazione Baltimore's Valley Proteins, vide che i "trangugiatori" (larghe tinozze impiegate per macinare e filtrare i tessuti animali prima della frittura in grasso) contenevano una varietà impressionante di pezzi di corpi da "cani, gatti, procioni, opossum, cervi, volpi e serpenti" ad un "piccolo di elefante da circo" e ciò che rimaneva di Bozeman, un cavallo del dipartimento di polizia "morto in servizio".

Mediamente in un mese il rifugio di Baltimore consegna alla fabbrica Valley Proteins più di 1.824 animali morti. L'anno scorso la fabbrica trasformò 150 milioni di libbre di carne putrefatta e grasso di cucina in 80 milioni di libbre di farine di ossa e di carne, di sego e di grasso commerciabili. Trent'anni fa erano principalmente i piccoli mercati e le

macellerie a fornire gli scarti all'industria di trasformazione. Oggi, grazie alla proliferazione dei fast-food, quasi la metà delle materie prime è grasso di cucina e olio di frittura.

Riciclare gli animali domestici e selvatici morti in cibo per animali è "una parte molto piccola degli affari che non amiamo pubblicizzare" affermò il presidente di Valley Proteins', J. J. Smith, in un'intervista a City Paper. La fabbrica processa questi animali come un "servizio pubblico, non per profitto" disse Smith, dato "che non vi sono molte proteine o grasso negli animali da compagnia ..., solo molti peli con cui bisogna avere a che fare in un modo o nell'altro".

Secondo City Paper, Valley Proteins "vende parti di animali non commestibili e materiale trasformato a Alpo, Heinz e Ralston-Purina". Valley Proteins sostiene di non vendere "sottoprodotti di animali domestici morti" ad industrie di mangimi per animali domestici perché "esse sono tutte molto sensibili al potenziale di animale domestico riciclato". Valley Proteins ha due linee di produzione; una per ossa e carni pulite ed una per animali domestici e selvatici morti. Van Smith tuttavia ha dichiarato che "il materiale proteico è una miscela di entrambe le linee di produzione. Quindi la farina di carne e di ossa prodotta nella fabbrica include materiali di animali domestici e selvatici, e circa il cinque per cento di tale prodotto finisce ai produttori di mangimi secchi per animali domestici..."

Una relazione del 1991 di USDA afferma che "circa 7.9 miliardi di libbre di farine di carne di ossa, farine di sangue e farine di piume furono prodotte nel 1983". Il 34% fu utilizzato in mangimi per animali domestici, il 34% in mangimi per pollame, il 20% in mangime per maiali e il 10% in mangime per mucche da macello e da latte.

Un giornalista del Baltimore City Paper racconta una storia diversa. È stato in uno stabilimento di trasformazione. La visita faceva parte di una serie di articoli sui rifiuti. Secondo il suo report, cani e gatti formano una piccola percentuale di farina di carni e di ossa venduta alle società produttrici di alimenti per animali da compagnia.

Roger Hostenbach è il presidente di Association of American Feed Control Officials (Associazione dei Funzionari Americani per il Controllo dei Mangimi). Non può garantire che non vi siano animali soppressi in alcuni mangimi, ma sostiene che le ditte produttrici forniscono buoni alimenti agli animali domestici. Hostenbach spiega: "se contiene carni, come si fa a essere certi che non contenga quella di cani e gatti trasformati, come escluderlo?". Hostenbach sostiene che se anche ciò fosse vero non si vede alcun rischio per la salute.

Usare carne che non è idonea per il consumo umano è pericoloso per il tuo animale domestico? Hostenbach dichiara: "è sicuro come qualsiasi prodotto sul mercato". Tutta la carne malata deve essere trattata secondo un processo chiamato trasformazione. "È cotta per un periodo prolungato ad una temperatura per cui batteri patogeni o altri germi andrebbero distrutti".

Il Dr. Wil Falconer veterinario omeopatico è critico: il processo di trasformazione non evita tutti i problemi. Fa riferimento alla recente paura della Mucca Pazza e alle nuove scoperte, "non tutto muore perché lo cuoci. Puoi eliminare tutti gli effetti tossici della malattia da quel corpo?" chiede. Falconer mette in guardia contro contaminanti quali il mercurio ed il piombo che potrebbero uccidere il tuo animale domestico.

Mucca pazza

Se non si trattasse di prione ma di virus?

Nella primavera del 1996 i cittadini europei hanno conosciuto una nuova malattia dei bovini, l'Encefalite Spongiforme Bovina, BSE, manifestatasi in modo esplosivo in Inghilterra. Per l'abusata norma di non "allarmare" i consumatori se ne parlava solo negli ambienti scientifici, tra gli studiosi, già dal 1985. A rompere il silenzio erano solo, purtroppo, le rare voci degli animalisti. Si affermava che "non era dimostrata la trasmissione della malattia all'uomo".

Fin dal suo apparire, si è dovuto affrontare un problema basilare per la salute umana: come si trasmette questa patologia, sia tra gli animali che tra gli uomini.

È ormai certo che dalle pecore morte per Scrapie, nota da 200 anni e forse più, la malattia è passata ai bovini quando questi sono stati alimentati con farine ottenute dalle pecore morte e non sufficientemente sterilizzate, in quanto, per motivi di risparmio economico, si era permesso ai produttori di farine animali di abbassare la temperatura dei forni di sterilizzazione. Dai bovini la malattia si è poi diffusa ad altri animali, ed anche all'uomo, come definitivamente dimostrato.

La prima ipotesi formulata è stata quella secondo cui l'agente infettante sarebbe un prione, così definito da Prusiner (uno dei maggiori virologhi viventi, scopritore del virus dell'AIDS e Premio Nobel 1997 per la medicina), entità infettante assolutamente nuova. Le conoscenze fino a questo momento ci dicono dell'anomalia in quanto conosciamo come più piccoli agenti infettanti i virus che constano di una frazione di DNA o RNA (acidi nucleici) rivestita o no di proteine. L'anomalia sarebbe che in questo caso c'è la proteina ma non c'è DNA o RNA, cioè non esisterebbe il materiale genetico che deve garantire la possibilità di replicarsi. In altre parole, gli acidi nucleici costituiscono la parte di codice in base al quale le cellule costruiscono le proteine, che sono quindi la parte finale della creazione che viene innestata dal patrimonio genetico. In questo caso invece non ci sarebbe materiale genetico e quindi non si comprende come l'agente infettante sia in grado di replicarsi. Per spiegare la diffusione della malattia, Prusiner sostiene che il contagio si realizza tramite una modificazione conformazionale della proteina. Normalmente le proteine hanno una struttura nastriforme ripiegata su se stessa e stabile nel tempo. Il prione invece sembra avere due identità: quella normale in prevalenza caratterizzata da un ripiegamento detto alfa elica, e quella anomala, patogena, detta "foglietti beta", i quali formano un aggregato, la sostanza amiloide, responsabile del danno cerebrale. La conversione da conformazione normale a patogena potrebbe essere causata dal contatto del prione normale con uno anomalo proveniente dall'esterno, innestando una specie di dominio molecolare, una reazione a catena in cui non si producono nuove particelle virali, ma semplicemente le proteine cambiano avvolgimento ad ondata, a partire da una specie di gemma di cristallizzazione esogena.

Questa è solo un'ipotesi, in quanto gli studi sono ancora in corso ed alcuni dati smentirebbero questa teoria. Qualche ricercatore sostiene che sia possibile dissociare l'infettività dalle fibrille, e questo smentirebbe la teoria. Altri sostengono che topini senza il prione (PrP) infetterebbero altri topini, e questa sarebbe la dimostrazione che vada cercato un virus responsabile e non il prione. Un problema sollevato da molti studiosi indipendenti, e in un primo tempo sottovalutato, è l'anomalia che sosterrrebbe questa ipotesi patogenetica, cioè relativa alla genesi della malattia. Le conoscenze mediche attuali sono concordi nell'affermare che tutte le proteine che giungono nello stomaco dei

mammiferi vengono distrutte dai succhi gastrici e degradate a livello di amminoacidi. Questi sono poi ricombinati a livello cellulare per costruire le proteine che servono all'organismo.

L'incongruenza è insita nel fatto che la proteina infetta, il prione, sarebbe in grado di passare la barriera gastrica per poi riuscire a trasmettere la malattia.

In realtà la situazione non è mai stata chiara e le prime perplessità sono state con il passare del tempo rafforzate da nuove scoperte; talune incongruità sono riaffiorate a creare nuove interpretazioni. Così l'ipotesi che la scrapie, malattia già nota delle pecore con sintomi del tutto simili alla sindrome della mucca pazza, fosse considerata una malattia virale e che al passaggio dei bovini improvvisamente si trasformasse, pur essendo una sua evoluzione, nel 2000 viene ripresa da altri studi che sembrano riaffermare l'ipotesi di una origine virale della BSE.

Attualmente voci illustri rilanciano le perplessità sulla natura dell'agente infettante che è all'origine della BSE.

''Uno studio recente, effettuato in Islanda'', afferma Montagnier, ''ha fatto nascere l'ipotesi che il virus responsabile della malattia del montone (la scrapie) possa essere trasportato dagli acari presenti nel fieno. Se fosse così non servirebbe a nulla abbattere un gregge malato o eliminare le vacche di un'intera stalla: le mangiatoie sarebbero toccate da una sorta di contaminazione perenne nel foraggio. Uno scenario inquietante: bovini che diventano pazzi mangiando solo erba. Un caso simile è già stato catalogato''. Questa ricerca darebbe la dimostrazione scientifica della responsabilità di un virus in quanto così si giustificherebbe la possibilità di una tale modalità di trasmissione. Una proteina non sopravviverebbe fuori dall'ambiente o in acari. A meno che non si voglia ammettere che nel passaggio dagli ovini ai bovini vi sia stata una trasformazione dell'agente infettante che da virus sia diventato una proteina, poiché è accertato che la malattia degli ovini è sostenuta dallo stesso agente infettante di quella dei bovini.

Maurizio Pocchiari, dell'Istituto Superiore di Sanità, il maggior esperto italiano di mucca pazza, afferma: ''La teoria classica è quella del prione, una proteina impazzita che ha abbandonato la sua forma tridimensionale standard per appiattirsi come un foglio di carta. Quando questa proteina entra in contatto con una proteina normale la infetta, cioè la destruttura''. Pocchiari non condivide questa teoria: ''Mi lascia perplesso perché non giustifica né il lungo periodo in cui la malattia rimane silente né la presenza di vari ceppi del morbo, la sua natura sfuggente e mutante''. E continua: ''la presenza di un virus permetterebbe di mettere al loro posto varie tessere del puzzle. Ad esempio la lunga incubazione e la tendenza al cambiamento sono le caratteristiche dell'HIV e dell'Herpes. In altre parole il virus potrebbe essere il fattore che scatena la mutazione della proteina. Se questo fosse vero avremmo fatto un importante passo in avanti: se non altro perché, una volta individuato il virus, i test diventerebbero molto più semplici e si potrebbe cominciare a lavorare sul vaccino''.

Alcuni casi sembrano supportare questa teoria. Come quello di una bambina inglese di tre anni colpita dal morbo trasmesso, sembra, dalla madre già morta per la malattia. Evento che giustifica la forma virale.

Un altro elemento da valutare attentamente è che si sono già verificati casi di vitelli morti per tale sindrome. Questo fatto sarebbe anch'esso spiegabile con una origine non proteica: gli animali non avevano mangiato le farine infette ritenute causa della trasmissione.

Si devono inoltre considerare le dichiarazioni rilasciate nel febbraio 2001 dal Ministro della sanità, professor Veronesi, che ha manifestato la possibilità che non sia solo il prione responsabile della diffusione dell'epidemia di BSE, ma che occorra investire ancora nella ricerca per chiarire il meccanismo della malattia e la sua vera origine.

Una ipotesi inquietante deriva dal divieto adottato in Italia, Usa, Giappone, Canada e Australia di prelevare il sangue per trasfusione da persone che abbiano soggiornato per più di sei mesi nel Regno Unito nel periodo tra il '92 e il '97. Perché? Ci si muove in un clima d'insicurezza totale. Questa precauzione contrasta con la teoria ufficiale sulla trasmissione del morbo. Se l'agente infettante è una proteina, come si giustifica la possibilità che il sangue sia infettante, dal momento che la trasmissione per via ematica avviene solo in presenza di un agente virale o batterico? Teoricamente una proteina non potrebbe generare malattia per questa via. Se l'agente virale può vivere anche nel sangue, allora sarebbero sicuramente contagiati anche i muscoli, dove il sangue arriva abbondantemente.

La stessa patogenicità della malattia, caratterizzata da una lunghissima incubazione, farebbe pensare ad una ipotesi virale; si conoscono già molte patologie, come l'AIDS, che hanno questo comportamento. Altre ipotesi rendono molto più difficile e complicato spiegare il lungo periodo tra l'introduzione dell'agente infettante e la manifestazione della patologia.

Le conseguenze di una natura virale non sarebbero del tutto negative, nonostante molti punti critici. Tra le criticità, va annoverato che ci potrebbero essere seri problemi anche per gli allevamenti biologici (acari del fieno, secondo la ricerca islandese). Andrebbe considerato poi tutto il tema della sicurezza del latte e delle parti muscolari, da studiare con attenzione per verificare se possano o meno ospitare l'agente infettante.

Inoltre questa teoria potrebbe significare il rischio di una più facile trasmissibilità ad altre specie, peraltro già affermata, e non solo per i soggetti adulti ma anche per quelli giovani.

Tra i fattori positivi di una ipotesi virale del contagio va annoverata la possibilità di porre fine all'insicurezza e di affrontare con mezzi certi la diffusione della malattia. Se si pensa al percorso che si è seguito per l'AIDS, si capisce quale potrebbe essere il futuro. Infatti gli studi potrebbero, come in quel caso, aumentare la conoscenza che permetterebbe di adottare misure che incidono sulla diffusione del morbo, con maggior forza e migliori risultati.

Una storia di bugie ed omissioni

Dove sono finite le farine animali, la cui somministrazione ai bovini da macello è vietata dal 1994? Una indagine condotta dai carabinieri dei NAS, per conto del sostituto procuratore di Torino Raffaele Guariniello, ha constatato che fra il 1996 e il 1999, ed ancora nel 2000 con percentuali di poco inferiori, il 14% dei mangimi italiani conteneva farine animali vietate. In un paese dove è diffusa la frode alimentare e l'80% dei reati resta senza colpevoli (cifre fornite all'inaugurazione dell'Anno Giudiziario 2001), possiamo ritenere che tutte le carcasse, le interiora e gli scarti di macelleria considerati a rischio di BSE siano stati distrutti e smaltiti secondo la legge? Quando non è competenza di truffatori, allevatori e produttori disonesti ci pensano le istituzioni, con atti di vera e propria "pirateria legale". Agli inizi del 2001 il Ministro della Sanità inglese dichiara: "abbiamo nascosto l'epidemia di

BSE per troppi anni''. Nel 1996 il Governo Prodi rassicura: ``nessun rischio BSE per l'Italia'', il Ministro della Sanità Elio Guzzanti dichiara: ``io continuo a mangiare bistecche, nessun rischio per i nostri ruminanti, da sei anni è vietato alimentarli con farine animali'', sulla stessa onda si sintonizza il Comitato Nazionale delle Ricerche (CNR).

Già nel 1995 vengono annunciati ``controlli a tappeto``: veterinari pubblici si presentano dagli allevatori e chiedono ``utilizzate farine animali?``, questi dichiarano di no ed il ``controllo`` si conclude. Il 30 marzo 1995 il Governo vieta l'uso dei carnicci, scarti di lavorazione delle concerie (grasso, brandelli, collagene e muscoli) per i mangimifici ed i produttori di gelatine alimentari (dadi da brodo, caramelle, budini) perché portatori di BSE. Il 12 giugno, recependo una direttiva europea che legalizza l'uso di pelli, la traduzione italiana al posto dei cuoi, skins, riporta e riammette i carnicci.

A proposito di ``controlli a tappeto``, nel primo semestre del 1999, con l'allarme Mucca pazza scoppiato da 5 anni, sono stati eseguiti dodici test sui campioni potenzialmente infetti di cervello e midollo. Nel dicembre del 1999 il Governo D'Alema approva la depenalizzazione dei ``reati minori`` (il Ministro della Giustizia Oliviero Diliberto vorrebbe inserirci anche l'articolo 727 del codice penale, quello che punisce i maltrattamenti e le uccisioni di animali, ma viene bloccato da una mezza sommossa) e tra questi anche la legge sui mangimi, la 281 del 1963. La depenalizzazione manda assolti i mangimifici fuorilegge incriminati da Guariniello. Ai magistrati non restano che l'articolo 444 del codice penale, ``commercio di alimenti nocivi per la salute``, arresto fino a tre anni, e l'articolo 515, ``frode in commercio``, arresto fino a due anni.

Il 17 luglio del 2000 l'Assocarni dichiara: ``l'Italia è indenne dal morbo di mucca pazza e la sicurezza sarà maggiore quando entrerà in vigore il regolamento sulla etichettatura della carne. L'Assocarni assicura, inoltre, che il morbo della 'mucca pazza' non è mai arrivato nel nostro Paese. Una sicurezza, sottolinea Assocarni, garantita anche dai controlli veterinari più accurati rispetto agli altri paesi``. (Fonte: Adnkronos Salute).

Ma quanto dichiarano produttori e allevatori alla vigilia della scoperta della ``mucca 103 di Pontevecchio``, il primo caso di BSE in Italia non è altro che l'eco delle sconclusionate dichiarazioni di molti ministri.

Il 16 novembre 1998 anche l'Adnkronos Salute riporta:

``La proposta dei Verdi di bloccare l'importazione di carne dall'Inghilterra incassa una 'bocciatura' da parte del ministro delle Politiche Agricole, Paolo De Castro. ``Non sono d'accordo - replica De Castro - e, se ogni paese dovesse seguire regole proprie, l'Europa non esisterebbe più. Dobbiamo avere norme comuni: c'è un'autorità a livello europeo e c'è un comitato scientifico al quale tutti partecipiamo che garantisce la sicurezza``. ``Se non ci fidiamo del Comitato scientifico veterinario e delle istituzioni UE, crolla tutto il castello e si arriva al caos``. A gennaio del 2001 il Ministro delle Politiche Agricole, Alfonso Pecoraro Scanio, rivela che un documento della Commissione europea del 1990 invitava gli Stati membri e le autorità veterinarie a ``tranquillizzare i consumatori, anche attraverso la disinformazione sulla questione Mucca pazza per non far subire al settore delle carni un tracollo``. Apriti cielo: Pecoraro viene bacchettato e richiamato all'ordine dal Presidente del Consiglio Giuliano Amato (``è un ragazzo simpatico ed estroverso, tuttavia non avrei fatto questa polemica``) e da Romano Prodi, Presidente della Commissione UE (``90 prima o dopo Cristo?``, gigioneggia Prodi). Intanto, a gennaio 2001 in Germania si

dimettono il Ministro della Sanità e quello dell'Agricoltura per la confusa gestione del caso "Mucca pazza".

Perfino il Ministro della Sanità, Umberto Veronesi, che si dichiara vegetariano e sembra uomo coraggioso e autonomo, sminuisce e invita a "non fare allarmismi", ripetendo acriticamente quanto gli suggeriscono i vertici della burocrazia veterinaria ministeriale. Si ritiene che l'unico sistema per fermare il morbo e l'emorragia del settore zootecnico, oltre che per garantire la sicurezza dei consumatori, sia l'istituzione dell'anagrafe bovina: una sorta di "carta d'identità" della mucca, dalla nascita fino alla sua macellazione. La chiede il Ministro Pecoraro Scanio, che indice una riunione "ai massimi livelli", quindi con i vertici veterinari, il 20 dicembre 2000. Ma gli uomini di Veronesi non si presenteranno. Se il Ministro Veronesi prevedeva, a febbraio 2001: "l'emergenza durerà almeno 4 o 5 anni", è probabile che con il nuovo Governo il morbo sia destinato a scomparire...dall'agenda politica e dai mass-media. D'incanto sicurezza e ottimismo riconquisteranno mercati e consumatori ed il consumo di carni d'incerta provenienza e qualità riprenderà vigore. Alla faccia dell'allarme lanciato nel marzo 2000 dall'Università di Torino: "in Europa nei prossimi anni da 40 a 100 milioni di persone saranno esposte al rischio di infezione da variante umana di BSE". (Il Giorno, venerdì 24 marzo 2000).

Mucche, cani e gatti pazzi

Scoperto in Svizzera il primo caso di encefalopatia spongiforme felina. Dopo i bovini anche i felini. Il morbo della mucca pazza contagia pure i gatti. Il primo caso di encefalopatia spongiforme felina (FSE), in Svizzera è stato diagnosticato qualche giorno fa nel Canton Vaud. La malattia ha colpito un gatto di sei anni che da diverso tempo mostrava disturbi del sistema nervoso centrale e per questo è stato ucciso. Le analisi condotte nei laboratori dell'Università di Berna hanno confermato che si trattava di FSE. Nel darne notizia, l'Ufficio federale di veterinaria precisa che la malattia della "mucca pazza" è trasmissibile anche tra i felini, ma al momento non presenta alcun pericolo per l'uomo. Secondo il portavoce dell'Ufficio veterinario, Heinz Muller, il contagio si trasmette solo per via alimentare. I responsabili dell'Ufficio confermano le affinità tra BSE e FSE che hanno un periodo di incubazione della malattia simile, intorno ai cinque anni. Un morbo simile, invece, non è ancora stato riscontrato nei cani. La causa di malattia nel gatto vodese non è stata accertata con esattezza, ma si suppone che il contagio risalga a diversi anni fa e sia stato provocato da alimenti per felini che contenevano parti infette, probabilmente tessuto cerebrale e midollo spinale contaminati da BSE. Comunque nella Confederazione sin dal 1996 le carni molli a rischio BSE, così come le carcasse di animali domestici deceduti o abbattuti perché affetti da encefalopatia spongiforme, devono essere incenerite in uno speciale centro di smaltimento della Svizzera interna. La FSE è ancora relativamente rara: nel mondo si contano un centinaio di casi; quindi non si può certo ancora parlare di epidemia come per la BSE che, invece, ha colpito ben 180.000 animali. Il primo caso di FSE è stato individuato nel 1990 in Gran Bretagna, dove sono stati censiti una novantina di gatti affetti da FSE. Nel 1996 sono stati accertati altri casi in Norvegia ed in Liechtenstein. La variante "felina" della BSE è stata riscontrata anche in leoni, tigri e puma alimentati negli zoo con carne cruda.

Il Giornale, 18 luglio 2001

Farine di carne: pericolose per i cani?

La cosiddetta malattia della "mucca pazza", caratterizzata negli animali da evidenti fenomeni di paura o aggressività e successivamente da problemi di deambulazione, dimagrimento e morte, ha creato preoccupazioni anche per i nostri cani (...) Responsabili della trasmissione del morbo sono state ritenute le cosiddette farine animali, ovvero scarti di macello, trattati e somministrati quali mangimi (...) Bisogna tener presente, pur senza creare inutili allarmismi, che le farine di carne rappresentano un pericoloso circolo vizioso(...)

Sergio Canello, medico veterinario - Dog, febbraio 2001

Mucca pazza, accordo Stato-Regioni

Giorni contati anche per i grassi estratti dai bovini, che vanno a finire molto spesso nei mangimi per animali. Ce ne sono di due tipi: quelli "discreti", innocui, ricavati dal grasso della carne eliminata al macello. E quelli ottenuti dalla spremitura delle ossa. Il Comitato scientifico europeo ritiene che si tratti di sostanze a rischio prione. Secondo David Byrne, presidente della Commissione per la salute e la protezione dei consumatori, si sta valutando l'ipotesi di una messa al bando totale. Destino incerto per la carne strappata meccanicamente dalle ossa, che porta gangli e terminazioni nervose, terminali dell'infezione. Il Corriere della Sera, 2 febbraio 2001

Gli animali domestici

A differenza dei cani, di cui non ci sono mai state segnalazioni, i gatti possono contrarre il morbo della "Mucca pazza": in Inghilterra, negli anni '90, è successo 87 volte. Il veicolo dell'infezione sta nei mangimi, che vengono preparati con scarti di macellazione e farine animali.

Il Corriere della Sera, 24 gennaio 2001

Mucca pazza, gatti a rischio in Gran Bretagna

Potrebbe essere un caso isolato, quello del ghepardo malato di encefalopatia spongiforme in Francia, nello zoo di Palmyra. Tuttavia il rischio "mucca pazza" per i felini è reale e lo testimoniano gli 80 casi segnalati in Gran Bretagna nei gatti domestici. Ma ormai, dopo il bando di cervello e midollo, è comunque cessato l'allarme micio di casa.

Il Giornale, 14 marzo 2001

Gatti a rischio mucca pazza?

(...) Non si ha notizia di alcun caso di contagio dei cani, mentre per i gatti c'è la certezza di una variante felina (FSE) della BSE, la cui evoluzione è simile a quella umana. "È vero, assicura Pierpaolo Mussa, ricercatore dell'Università di Torino, "anche se ci sono lati oscuri sulle modalità di trasmissione, per i cani pare non ci siano problemi, neanche se mangiano carni infette. Per i gatti, invece, si conoscono segnalazioni di circa 78 casi di contagio in Gran Bretagna e pochi altri in tutta Europa. Ma da quando le parti bovine a rischio vengono distrutte, la FSE è diminuita e dal 1996 non si registrano altri decessi". In Italia non si è mai riscontrato nessun caso di contaminazione di animali domestici. Lo afferma anche l'Anmvi, l'Associazione dei medici veterinari: "I proprietari di cani e gatti in Italia possono stare tranquilli, le carni italiane sono sicure grazie ai controlli veterinari negli allevamenti e negli stabilimenti di macellazione e lavorazione delle carni. I carnivori domestici, infatti,

vengono o alimentati con parti di animali destinati al consumo umano e quindi garantite...''(!).

Non così rassicurante appare la LAV, la Lega anti-vivisezione, la cui presidentessa Elisa D'Alessio ritiene che ''il rischio che le farine animali dichiarate fuorilegge per gli allevamenti bovini finiscano negli alimenti per cani e gatti è notevole. Se pensiamo che nella sola Francia devono distruggere oltre 870.000 tonnellate di farine...''. Un pericolo che non toccherà i nostri pet, lo garantisce il Ministro delle Politiche Agricole Alfonso Pecoraro Scanio: ''Per evitare qualsiasi problema, nell'ordinanza di messa al bando delle farine a rischio abbiamo compreso anche quelle destinate agli animali domestici''.

Quattrozampe, gennaio-febbraio 2001

Mangimi agli ormoni

Il Des, un ormone, venne proibito dalle prescrizioni mediche dopo aver verificato le conseguenze cancerogene. Era la fine degli anni Sessanta e questo significa trent'anni di somministrazioni illegali (perché il Des si trova tutt'oggi in circolazione nella catena alimentare). Comunque il Des ha continuato ad essere utilizzato negli allevamenti per stimolare la crescita dei vitelli e solo nel 1981 fu proibito in tutta Europa. I lotti immagazzinati di questa merce erano talmente consistenti da richiedere diversi anni prima che i prelievi effettuati dai servizi sanitari non riscontrassero più tracce della sua presenza. Ma il suo basso prezzo attiva regolarmente azioni fraudolente. Così il deputato europeo Jaak Vandemeulebroucke ha rivelato che il Des è stato trovato in alcuni campioni di urina prelevati a vitelli della Baviera nel 1988, mentre il suo utilizzo riemerge regolarmente in Spagna e Portogallo, tanto da far ritenere che nel 1994 il 2% del bestiame della penisola iberica fosse trattato con il Des. All'inizio del 2000 l'ormone è stato di nuovo trovato in alcuni allevamenti del Belgio.

Jean-Claude Jaillette, Il cibo impazzito, Ed. Feltrinelli, marzo 2001

Il cane non teme mucca pazza

Se c'è qualcuno che si salva dalla malattia della ''mucca pazza'', a questo mondo, quello è il cane. Tuttavia l'ultima novità nella sua dieta è apparsa in questi giorni nei negozi specializzati di Napoli, forse per un eccesso di cautela che suona come una coccola ''di lusso'': accanto all'osso di pelle di bufalo, da rosicchiare senza paura di schegge impazzite (mai offrire ai cani lo scheletro del pollo) è arrivato l'osso di gambetto di prosciutto sottovuoto, riciclato con piacere dall'industria degli insaccati suini. Immune dal morbo trasmesso dai bovini infetti non è invece il gatto, e a lui hanno pensato i produttori di cibo per animali genovesi, che hanno brevettato la pappa biologica.

Pollo, gamberetti, pesce oceanico, un tonno praticamente da tavola e persino vongole e telline, cotti a vapore e conservati al naturale nelle scatolette da 80 grammi, sono la nuova generazione di alimenti che rassicurano il padrone esigente. In tempo di cibo transgenico e ammalato, almeno gli animali da compagnia sanno di cosa nutrirsi...Il contenuto mantiene ciò che promette, una volta aperta la scatola. Niente pasticci incomprensibili. Si racconta anzi che un rappresentante di Belluno, attratto dall'aspetto del pollo, bianco rosato e a ''filaccetti'', lo abbia assaggiato trovandolo solo mancante di sale, come veterinario comanda.

La Repubblica.it, sabato 20 gennaio 2001

Produttori silenziosi

Nel 2001 l'Associazione Gaia, animali & ambiente, anche su richiesta di alcuni soci, invia una raccomandata a tutti i principali produttori di alimenti industriali per cani e gatti e ai loro uffici commerciali italiani. L'Associazione chiede alle industrie informazioni utili a comprendere la sicurezza e la qualità dei loro prodotti. Nessuna delle grandi aziende di mangimi risponde al questionario. Alcuni produttori e distributori rinviando all'ufficio stampa dell'Assalzo, l'associazione dei produttori di mangimi che, in piena emergenza Mucca pazza, ha diffuso comunicati rasserrenanti.

Queste le domande:

- Da quali allevamenti provengono le carni, le farine di carne e i derivati della carne (nome dell'allevamento e del macello, indirizzo, città, stato)?
- Che tipo di carni vengono impiegate, specie dell'animale e parti utilizzate sia come carni, sia per la produzione delle farine e dei derivati?
- Che tipologia di controlli vengono effettuati sulla filiera, vi sono sistemi volontari di garanzia e qualità, affiliazione a consorzi di produttori, altro?
- Che tipologia di grassi vengono impiegati, da che specie di animale provengono e con quale procedimento vengono estratti, prodotti, conservati?
- Che tipo di pesci, parti, farine o derivati vengono impiegati, da quali allevamenti ittici (se di allevamento) stabilimenti di trattamento e produzione provengono (nome dell'azienda)?
- Che tipo di conservanti, coloranti, esaltatori, addensanti, antiossidanti vengono impiegati per la produzione e conservazione del pesce e dei derivati?
- Che tipologia - qualità e varietà - di prodotti agricoli, cereali, derivati, farine etc. vengono impiegati, da dove provengono, nome e indirizzo azienda o consorzio produttore, città, stato, stabilimento di lavorazione e trattamento.
- Per la produzione e conservazione dei prodotti vegetali che tipologia, codice CEE, sigla e nome scientifico per esteso, vengono impiegati e in che quantità chilo per i cibi secchi e per quelli umidi?
- Che tipo, qualità e quantità di oli vengono impiegati e da quali aziende-stabilimenti provengono, indirizzo, città, stato?
- Vengono impiegati scarti di produzioni e di lavorazioni delle industrie alimentari, della carne, dei macelli e delle aziende agricole? In caso affermativo, che tipologia di scarti, a quale fase di lavorazione appartengono, da quali stabilimenti, allevamenti, macelli aziende provengono, in che quantità sono impiegati?
- Sono state eseguite, e con quali risultati, analisi sugli ingredienti di provenienza animale e vegetale per stabilire se ed in che quantità risultano presenti residui fitosanitari, antibiotici ed altri farmaci ?

Dalle aziende e dalle multinazionali che producono e importano mangimi industriali per cani e gatti non è arrivata nessuna informazione. Alla richiesta di conoscere la qualità e provenienza delle materie prime e sui trattamenti di produzione non è arrivata risposta. Ai consumatori sprovveduti, invece, le aziende rifilano comunicati amorfi che però trovano ampio risalto sulle cosiddette "riviste specializzate" e sui media di settore. Esistono delle Associazioni "zoofile" e "animaliste" ed Associazioni di "medici veterinari" e per il "benessere degli animali

domestici'' create e mantenute con i soldi dei fabbricanti di mangimi industriali. Come si può leggere nel comunicato dell'Assalzo, molte produzioni di mangimi per cani e gatti sono fatte in paesi extraeuropei con un ''codice di autoregolamentazione'', ritenuti idonei dalle Autorità sanitarie di quei Paesi e da un controllo dei veterinari UE. Non è necessario conoscere a fondo la storia delle frodi alimentari ''umane'' dell'Unione Europea per comprendere che in questi stabilimenti può accadere di tutto. Gli scandali alimentari nel mondo occidentale sono stati rivelati, in pratica, grazie alle denunce delle associazioni dei consumatori, degli ambientalisti, di agricoltori e produttori onesti, da un'opinione pubblica in allerta, dalla Magistratura. Quasi mai da chi è preposto istituzionalmente ai controlli, cioè dai Servizi sanitari o veterinari pubblici.

Segue la risposta dell'Ufficio stampa dell'Assalzo, e quella della Dolma, proprietà della multinazionale Mars, e di un marchio che rappresenta mangimi per gatti Kitekat e Friskas e per cani Chappi e Pedigree.

ASSALZO - ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRA I PRODUTTORI DI ALIMENTI ZOOTECNICI

Via Lovanio N.6 00198 ROMA - tel. 06.8541641
telfax 06.8541641 e-mail: assalzo@iol.it.

Roma, 24 novembre 2000

COMUNICATO

In relazione al susseguirsi, negli ultimi giorni, di notizie spesso contrastanti sulla sicurezza degli alimenti per l'uomo e per gli animali, LE AZIENDE DEL GRUPPO ''ALIMENTI PER ANIMALI FAMILIARI'' (Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici), le aziende produttrici di alimenti per cani, gatti ed altri animali da compagnia, FORNISCONO LE PIU' AMPIE GARANZIE DI SICUREZZA SUI PRODOTTI CHE FABBRICANO E/O COMMERCIALIZZANO.

Le garanzie riguardano le materie prime impiegate (sicurezza di origine) e i processi di trasformazione attuati (sicurezza di trattamento).

Sicurezza di origine

Le materie prime di origine animale impiegate sono i prodotti e i sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione delle carni - freschi o disidratati - ottenuti da animali macellati sotto stretta sorveglianza dei veterinari del Servizio Sanitario Nazionale e perciò ritenuti idonei anche per il consumo umano.

La recente Ordinanza del Ministro della Sanità (art. 2), in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale, garantisce un ulteriore passo avanti nella certificazione della provenienza e della sicurezza delle sostanze proteiche di origine animale utilizzate dalle Aziende dell'Associazione, dando applicazione ad una proposta già avanzata a suo tempo da Assalzo quando, insieme ad altre Associazioni di categoria della filiera (Assograssi, Assica, Assocarni), ha richiesto al Ministero della Sanità l'emanazione di un provvedimento in questo senso.

Sicurezza di trattamento

Gli alimenti per animali familiari, in Italia, sono prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità al sensi del D. Lvo n. 508 del 1992, con cui è stata data attuazione a corrispondenti norme comunitarie. Le stesse garanzie sono fornite da tutti i prodotti fabbricati in Paesi dell'UE ed in Paesi terzi; per questi ultimi, in base alle norme dell'UE, vengono riconosciuti standard sanitari equivalenti a quelli dei Paesi comunitari e comunque i prodotti sono ottenuti in stabilimenti che, a seguito delle valutazioni svolte

dall'Autorità sanitaria del Paese di origine verificate anche dagli ispettori dell'UE, sono stati inseriti in una "lista positiva" degli stabilimenti riconosciuti nei Paesi terzi.

Questo riconoscimento di idoneità degli impianti, oltre all'attuazione di accurati sistemi di auto-controllo, presuppone una costante vigilanza, da parte dei veterinari ufficiali, relativamente all'idoneità delle materie prime in ingresso, delle modalità di trattamento e dei prodotti finiti in uscita.

Le aziende del Gruppo, inoltre, da tempo rispettano rigorosamente un Codice di Autodisciplina, strumento di cui si sono dotate per assicurare l'osservanza delle "buone pratiche" di fabbricazione.

In definitiva gli alimenti prodotti e commercializzati dal Gruppo delle aziende Assalzo, ottenuti nel completo rispetto delle norme nazionali e comunitarie vigenti, consentono di scongiurare il rischio di trasmissione alimentare di qualsiasi malattia infettiva - e non solo della BSE - fornendo ai CANI E AI GATTI, che ricordiamo sono animali carnivori, un alimento sicuro e assolutamente indispensabile alla loro nutrizione.

IL SEGRETARIO GENERALE

DOLMA S.p.A.

Uffici, Amministrazione e Stabilimento:

27011 BELGIOIOSO (PV) - Vie Dante, 40

tel. 0382/9791 (r. a.) - telefax 0382/970493 telex 315169 Dolma

C.F. 01779780152 - cap. Soc. 17.000.000.000 int. vers.

Pet care Italia, Mars Italia, Master Foods

Divisione della Dolma SpA

Belgioioso, 2 febbraio 2001

Gentile Signora Frend,

Con riferimento al Suo fax del 21/01 u.s., desideriamo innanzitutto ringraziarLa per essere una nostra affezionata consumatrice ed informarLa che il nostro principale obiettivo è sempre stato quello di produrre alimenti per cani e gatti che consentano loro di vivere felici e a lungo, mantenendo le migliori condizioni di salute.

La nostra missione è quella di produrre unicamente prodotti che rispondano ai più elevati standard di qualità e sicurezza. Nella nostra produzione di alimenti per animali domestici, commercializzati con i noti marchi KITEKAT®, WHISKAS®, SHEBA®, BREKKIES® e ADVANCE® - per gatti - CHAPPI®, PEDIGREE®, CESAR®, ADVANCE® e FROLIC® - per cani - utilizziamo unicamente materie prime provenienti da animali che sono stati ispezionati e ritenuti idonei per il consumo umano.

In linea con la politica di sicurezza e qualità adottata dalla nostra associazione di riferimento - Assalzo - di cui Le alleghiamo un comunicato, siamo certi che Lei possa sentirsi sicura di poter continuare a nutrire con fiducia i Suoi animali con i nostri prodotti.

Cordiali saluti

DOLMA S.p.A.

Responsabile Servizio Consumatori

FRISKIES ITALIA S.p.A.
Gruppo Nestlé

Sede legale via Gerra 3/5,
46043 Castiglione delle Stiviere (MANTOVA)

Milano, 24 gennaio 2001

Gentile Signora Frennd,

In seguito alla sua richiesta pervenutaci al numero verde Amico Friskies e in relazione alle recenti problematiche emerse circa la BSE, desideriamo fornirle alcune informazioni relativamente a tutta la produzione Friskies.

L'obiettivo primario di Friskies è realizzare prodotti di qualità nella massima sicurezza. Siamo inoltre costantemente aggiornati per quel che riguarda la normativa ed i provvedimenti comunitari sul caso "mucca pazza".

La recente normativa italiana ha proibito l'uso di proteine animali in tutti i mangimi per erbivori ed ha concesso di utilizzare, per l'alimentazione delle rimanenti specie animali, solamente farine ottenute da carni macellate per consumo umano. Questa decisione è stata confermata dal Consiglio dei Ministri dell'Agricoltura dell'Unione Europea, riunitosi a Bruxelles il 4 dicembre, che ha decretato la sospensione delle proteine animali trasformate nell'alimentazione degli animali d'allevamento (bovini, ovini, suini, caprini, specie avicole e cunicole).

In riferimento a quanto sopra indicato, desideriamo rassicurare i nostri consumatori che fin dagli inizi degli anni '90 Friskies adotta le seguenti regole di qualità e sicurezza:

Friskies impiega per la propria produzione esclusivamente materie prime e proteine animali (farine), che derivano da animali le cui carni - ispezionate dai Servizi Sanitari Nazionali, Comunitari e dei paesi d'origine in genere - sono state ritenute idonee per il consumo umano.

Tutte le parti a rischio specifico BSE (cervella, midollo spinale, milza, tonsille, ecc...) non vengono utilizzate nel processo produttivo.

L'approvvigionamento di materie prime viene effettuato esclusivamente in macelli autorizzati e sottoposti ad ispezione veterinaria costante.

Riteniamo, pertanto, che tutti i prodotti Friskies siano sicuri per la salute del cane e del gatto, i quali, essendo carnivori, hanno bisogno di assumere carne e proteine animali affinché vengano rispettate le loro esigenze nutrizionali.

Rimanendo a sua disposizione per ulteriori informazioni, porgiamo distinti saluti.

Pubbliche Relazioni Friskies Italia SpA
Tel. 02.81817812

Scatoletta sospetta

Gli ingredienti dei cibi umidi, secchi e semi-umidi sono simili, sebbene le proporzioni di proteine, grassi e fibre possano variare. Una lattina di cibo ordinario per gatti dovrebbe avere il 45-50% di sottoprodotti di carne, pollame o pesce. La principale differenza tra i cibi è la percentuale di acqua. Di acqua è composto il 50 - 60% del contenuto delle scatolette di cibi umidi per cani e gatti. Sia nei cibi umidi sia in quelli secchi in scatola gli ingredienti sono quasi sempre macinati e miscelati con gli additivi. Sono richiesti i bocconi? Uno speciale estrusore li forma. A questo punto la miscela è cotta ed inscatolata. Le lattine sigillate sono posizionate in appositi contenitori e sterilizzate. Alcuni produttori cuociono il cibo direttamente dentro la lattina.

Cerchiamo in etichetta informazioni sul processo di cottura del prodotto e sulla composizione nutrizionale attraverso i singoli elementi. Quest'ultima dovrebbe essere valutato e misurato dopo e non prima della cottura. Molti alimenti per cani sono cotti a temperature elevate per sterilizzare gli ingredienti di scarto ed i sottoprodotti. Questo trattamento distrugge il valore nutritivo. Le vitamine e gli aminoacidi, essenziali per la salute, sono particolarmente sensibili al calore. Le vitamine e i probiotici non sono esposti al calore, essi sono aggiunti solo dopo la cottura.

I cereali hanno una parte importante nei mangimi per animali. Sono la fonte di calorie per l'attività quotidiana dell'animale. È bene accertarsi che i cereali nel cibo degli animali siano stati selezionati per uso umano. Cereali ammuffiti e scarti di produzione sono più convenienti per il produttore, possono però causare micotossicosi, una malattia potenzialmente mortale. I cereali dovrebbero apparire come "interi". Le "bucce", invece, i "macinati" e "sottoprodotti", non sono che lo scarto dell'industria alimentare umana che ne ha già utilizzato le parti nutritive. Molti veterinari sostengono che il 30% dei cani soffre di allergie legate al cibo. Queste allergie provocano spesso seri fastidi alla base della coda ed alle ghiandole perianali influenzando negativamente anche la fertilità, o portando a leccamento delle zampe e problemi alle orecchie. Se il cane manifesta uno di questi sintomi è necessario verificare i componenti del cibo, leggendo attentamente l'etichetta. Statisticamente gli alimenti maggiormente responsabili di allergie sono frumento, soia e granturco.

L'industria alimentare per animali da compagnia prospera sugli avanzi dei processi di ripulitura della carne per consumo umano. Prassi comune per prevenire ulteriore deterioramento è conservare grassi già rancidi con soluzioni chimiche quali idrossianisolo, butilato/idrossitoluene butilato e etossi-diidro-trimetilchinolina. Sono questi grassi, contenuti in molti prodotti secchi ed in scatola, che esalano odori sgradevoli quando apriamo la confezione: forniscono gli olii essenziali per la cura del manto e della cute e insaporiscono gli alimenti industriali. I grassi rancidi e ricchi di conservanti sono molto difficili da digerire e possono causare gravi problemi di salute. Disordini digestivi, in particolare vomito di bile o cibo, diarrea, gas e respiro affannoso, sono alcuni degli effetti più visibili. Se somministrate ai cuccioli, queste sostanze possono causare problemi cronici di digestione e assimilazione. La "Gazzetta Ufficiale" del 12 giugno 1996 pubblicò il testo del decreto

legge a firma del Ministro della Sanità, Rosy Bindi, con il quale, recependo una Direttiva europea, legalizzò l'uso per produrre mangimi e gelatine di "pelli cuoi e carnicci" (scarti di lavorazione delle concerie, brandelli di grasso e muscoli attaccati alle pelli bovine, materiali ritenuti a rischio BSE).

Negli ultimi anni la principale componente dei grassi per alimentazione animale è il grasso avanzato dalla ristorazione umana. Solitamente è conservato all'aperto per settimane ed esposto a temperature estreme con nessun riguardo per il suo futuro impiego. I cosiddetti "mescolatori" lo ritirano e lo mescolano, con altri tipi di grasso, lo stabilizzano con potenti antiossidanti per ritardare ulteriore deterioramento e quindi lo vendono a industrie di mangimi per animali domestici. Questi grassi sono spruzzati direttamente su grani grossi essiccati o palline estruse per rendere appetibile un prodotto altrimenti indifferente o disgustoso. Il grasso agisce anche da agente coagulante, al quale i produttori aggiungono altri intensificatori di gusto come i digest. Gli studiosi di alimentazione per animali domestici hanno scoperto che gli animali amano il sapore di questi grassi spruzzati. Tra gli additivi aggiunti (i famosi additivi consentiti CEE), può esserci anche il glutammato monosodico, impiegato anche nei dadi da brodo per esaltare il sapore di carne. Il glutammato (E 620 - 621) è sospettato di provocare mal di testa, diarrea, stato confusionale, asma, allergie ed interferenze con le funzioni cerebrali. Non è facile accertarsi dell'assenza di glutammato nei cibi secchi e scatolame, perché il malefico additivo può rientrare nella dicitura generica "consentiti CEE".

Questi sono i più usati intensificatori di appetibilità:

Digest

Lisina a T

Olio/polvere di cipolla

Aglione, olio/polvere di aglio

Acido fosforico

Acido cloridrico

Saccarosio, destrosio, melassa di canna

Spezie

Lievito acidificato

Glutammato monosodico

Pericolo ormoni

Un serio pericolo, che può annidarsi nella carne proveniente da allevamenti intensivi, è rappresentato dal clenbuterolo, un ormone che, se abusato, è nocivo per la salute di uomini ed animali. Si usano ormoni illegali e pericolosi per convenienza. Utilizzando i metodi tradizionali di allevamento sono necessari sei mesi per portare un animale a un peso conforme alle norme di abbattimento, con gli ormoni anabolizzanti i vitelli raggiungono il loro peso ideale in due mesi, permettendo in un anno di gestire non 200 bensì 600 animali in una stalla, guadagnando sei volte di più che senza ormoni e senza beta-agonisti. Il clenbuterolo, le cui tracce appaiono e scompaiono nei mangimi, nelle stalle, nelle mense umane e nelle scatolette animali, è nocivo per la salute. Può provocare reazioni allergiche ed incentivare una forte accelerazione del battito cardiaco con seri rischi di infarto in persone ed animali che già hanno problemi di cuore. Il clenbuterolo si accumula in quantità nel fegato dei vitelli. Il 24 settembre del 1990 quattro persone della stessa famiglia di Roane, in Francia, si presentarono al pronto soccorso con uguali sintomi, apparsi dopo un pranzo a base di fegato di vitello: brividi, mal

di testa, tachicardia, crampi muscolari. La risposta giunse, dopo quattro giorni, dal centro antiveleni di Lione. In altre città francesi diverse persone avevano manifestato gli stessi sintomi dopo aver consumato carne di vitello proveniente dal medesimo mattatoio, dove giungevano capi allevati con clenbuterolo. Le analisi stabilirono che per ogni chilo di fegato delle bestiole era presente fino a mezzo grammo di beta-agonista, cinquemila volte una dose terapeutica. Da notare che la prescrizione delle case farmaceutiche produttrici parlava di somministrare non oltre un microgrammo per chilo ogni 24 ore. Nel 1992 in Catalogna, ad Alicante e nei Paesi baschi in Spagna, vennero ricoverate oltre trecento persone con i sintomi del clenbuterolo. Antonio Delitalia scriveva (Il Giornale 16 giugno '97): "ci sono due tendenze tutte italiane di fronte a un argomento scomodo e ingombrante: chiudere un occhio e fare finta di non avere visto, o spalancarli tutti e due e denunciare situazioni che travalicano la realtà. Il problema della carne contaminata da clenbuterolo e affini rischia di essere uno di questi. Scomodo perché si parla di frode alimentare, ingombrante perché la carne arriva nel piatto di oltre quarantacinque milioni di italiani". Dal Triveneto gli allevatori fanno sapere che il 10% della carne importata è al clenbuterolo. Dal momento che importiamo circa il 50% della carne bovina che consumiamo, il problema ha dimensioni enormi. Un documento ministeriale certifica l'avvenuta intossicazione collettiva di Assisi nel 1997 per carne al clenbuterolo.

Questo beta-agonista viene impiegato anche per curare i cavalli con problemi respiratori e per prevenire le contrazioni premature delle mucche in procinto di partorire. Dallo scandalo clenbuterolo i dosaggi sono stati ridotti al di sotto delle possibili concentrazioni tossiche e molti casi di tachicardie in persone ed animali difficilmente troveranno un responsabile. Nel 1985 il Consiglio d'Europa si espresse per la proibizione dell'uso degli ormoni per ingrassare gli animali, a partire dal gennaio 1988. L'anno successivo l'Europa deliberò con l'opposizione di Gran Bretagna e Danimarca. La decisione europea venne contestata aspramente dagli Stati Uniti, dove tutti gli animali sono ingrassati con ormoni. Successivamente l'Europa impose il bando all'ingresso nei nostri mercati delle carni americane, scatenando la ritorsione del WTO, l'Organizzazione Mondiale del Commercio, e la ritorsione economica degli USA contro molti prodotti europei che da anni pagano dazi altissimi. Molti prodotti tipici italiani ed europei (tartufi, vini pregiati, formaggi) sono stati boicottati dalle sanzioni americane che proseguono imperterrite. Le lobby degli allevatori e farmaceutiche USA non intendono cedere e vogliono riconquistare con le carni agli ormoni i mercati europei. L'Europa, dal canto suo, si è occupata di salute dei consumatori umani ma non di quelli animali. La carne impiegata per confezionare i cibi secchi ed umidi per cani e gatti, prodotta negli Stati Uniti, è legalmente a base di ormoni, perché tutta la carne USA è agli ormoni, così come circa l'80% della soia statunitense è modificata geneticamente. Anche per queste ragioni è consigliabile l'acquisto di prodotti di cui è possibile verificare la provenienza degli ingredienti.

Transgenico nella ciotola

La soia è un ingrediente comune, talvolta impiegato come proteina e fonte di energia nei mangimi per animali da compagnia, soprattutto per i cani vegetariani, per i quali costituisce un'insostituibile fonte di proteine vegetali. I produttori la impiegano anche per aggiungere massa: quando un

animale mangia un prodotto contenente soia si sentirà più sazio. Questo legume è di difficile digestione e assimilazione, soprattutto per i cani ai quali manca l'amminoacido adatto, e può causare un accumulo di gas nel tratto digestivo con conseguente meteorismo.

Oltre il 60% della soia commercializzata in Europa è di origine transgenica, manipolata geneticamente. Massima allerta per la soia proveniente dagli Stati Uniti, dalla Cina e dalla Spagna. La Cina, infatti, ha spalancato le porte alle produzioni ed al commercio di prodotti agricoli modificati geneticamente.

Le multinazionali premono affinché i prodotti geneticamente modificati, ottenuti con esperimenti in laboratorio, siano coltivati e diffusi in tutto il mondo, senza restrizioni, in libero campo, senza etichettatura specifica. Nel '95 l'Unione Europea respinse la direttiva Frankenstein per la brevettazione degli esseri viventi transgenici, nel '98 si è rimangiata la parola.

La Commissione Europea ha bloccato agli inizi del '99 la sperimentazione del mais transgenico (bt 176) perché si sospetta che il suo polline uccida con una nuova tossina alcune specie di animali, tra cui la farfalla monarca. Nel marzo 2000 la Germania ha bandito del tutto il mais transgenico.

In assenza di prove scientifiche dovrebbe prevalere il principio di precauzione affermato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, diffidando dei prodotti transgenici e dei cibi manipolati geneticamente. Troppo poco si sa dei loro effetti immediati sull'ambiente e sugli animali (uomo compreso), nulla si sa delle conseguenze a lungo termine sui possibili effetti cancerogeni - misurabili nell'arco di decine d'anni - e mutageni. I mutamenti nel corredo cromosomico, nel nostro DNA, richiedono almeno una generazione per manifestarsi. Una cosa è sicura. La diffusione mondiale di questi prodotti ha un impatto devastante su:

- Equilibrio ecologico. Fino ad ora ogni mutazione aveva subito i meccanismi di selezione naturale che tendono a eliminare i nuovi caratteri dannosi. Le mutazioni artificiali immesse negli ecosistemi hanno interazioni sconosciute con l'ambiente.

- Biodiversità. Il livellamento, l'omologazione, la standardizzazione della varietà genetica degli organismi è un rischio mortale per la vita sul pianeta, perché impoverisce la biodiversità, considerata nella Conferenza di Rio del 1992 patrimonio dell'umanità. Troveremo in commercio soltanto pochissime specie vegetali di mele, pomodori, mais; quelle che le multinazionali del transgenico riterranno le più convenienti economicamente, tutti marchi registrati di loro proprietà.

- Catena alimentare. Ogni organismo vivente si nutre di altri organismi viventi, e a sua volta diviene nutrimento per altri ancora. L'immissione di un organismo manipolato geneticamente (OGM) potrebbe sconvolgere l'intera catena alimentare.

- Salute animale e umana. Gli alimenti modificati geneticamente hanno già provocato allergie e decessi tra gli esseri umani. Gli animali transgenici vanno frequentemente incontro a malattie, immunodeficienze e deformità che spesso li conducono alla morte.

In America stanno intenzionalmente mischiando - nei silos dopo la raccolta - cereali naturali con prodotti transgenici. Continuando così sarà impossibile trovare alimenti derivati da cereali non transgenici. Inoltre, chi vorrà i cereali naturali dovrà pagarli molto di più, come accade oggi per i prodotti biologici. Senza contare che dei 20 milioni di quintali di cereali e legumi che transitano annualmente, per esempio, al porto di Ravenna, i 2/3 sono OGM, messi in commercio o trasformati in

mangimi per gli animali, anche domestici. Diversi di questi prodotti provengono da trattamenti con microorganismi - fermenti e lieviti - transgenici.

Non è stato condotto alcuno studio sui rischi a medio e lungo termine degli OGM e quindi non è possibile stabilire le conseguenze quando le mutazioni artificiali si saranno inserite negli ecosistemi. Esistono però rischi immediati: la produzione di proteine mutate potrebbe risultare tossica o allergizzante. La resistenza ad alcuni antibiotici utilizzati negli OGM potrebbe trasmettersi anche agli esseri umani e negli animali, oppure potrebbe verificarsi il passaggio di geni manipolati ad altri microrganismi e questi ultimi a loro volta potrebbero colonizzare l'intestino.

Alcune industrie di Pet-food che producono negli USA o anche in Europa dichiarano in etichetta la garanzia di assenza di ingredienti OGM (con la scritta "OGM free"). Come abbiamo visto, l'uso degli americani di mescolare e spedire insieme partite di cereali OGM e tradizionali ed il libero mercato USA per l'agricoltura transgenica rendono questa affermazione difficile da verificare.

La garanzia di assenza di prodotti agricoli OGM può essere fornita dagli stessi agricoltori, meglio se riconosciuti e controllati da Enti certificatori di agricoltura biologica autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.

Cane mangia cane

La legge americana permette all'industria alimentare per animali domestici di utilizzare le cosiddette fonti 4M, ovvero carne, tessuti, pelle ed interiora di animali Morti, Moribondi, Mutilati o Malati, non idonei al consumo umano. Dalla sua esperienza di veterinario ed ispettore federale degli Stati Uniti, il Dott. McGargle conclude che alimentare gli animali con gli scarti dei macelli aumenta la possibilità di insorgenze tumorali o altre malattie degenerative. Tali scarti possono includere carni rancide e deteriorate, parti di pollame contaminato con salmonella, come anche tessuti cancerosi. Anche l'uso massiccio di ormoni, steroidi ed antibiotici, negli animali di allevamento, preoccupa. Questi, infatti, continuano ad essere attivi anche nei tessuti morti.

Molti mangimi per animali sono prodotti con parti di scarto e carcasse inutilizzabili per consumo umano come rancide e putride, ed i sucitati animali 4M. Queste carni sono denaturate, ovvero, spruzzate con prodotti chimici come il kerosene per evitare la vendita per consumo umano e cotti a temperature molto elevate per sterilizzarle. Anche cani e gatti domestici o randagi, ai quali viene praticata l'eutanasia con sodio pentobarbital, che sopravvive al processo di esecuzione e sarà ancora presente nel cibo, possono giungere nelle ciotole e nelle mangiatoie sotto nomi generici di carne o farina di carne. Ciò che viene sgrassato durante la cottura degli scarti di macello diventa grasso animale. Ma da dove provengono gli animali utilizzati per i mangimi?

Sebbene non scritto su nessuna etichetta dei mangimi per animali domestici, può capitare che alcuni alimenti contengano anche carcasse di cani e gatti. Negli USA, per molti anni in Svizzera ed in altri paesi europei, ogni anno milioni di cani e gatti morti sono stati trattati insieme a miliardi di libbre di materiali di altri animali da industrie trasformatrici. I prodotti finiti, sego e farine di carne, vengono utilizzati come materie prime per migliaia di articoli che includono i mangimi per animali domestici.

L'americana National Animal Control Association (Associazione Nazionale per il Controllo degli Animali) stima che i rifugi per animali negli Stati Uniti uccidano annualmente 13 milioni di animali domestici. Le statistiche indicano che il 30% di questi animali è seppellito, il 30% cremato ed il 40%, (circa 5,2 milioni) è avviato alle industrie di trasformazione. "Migliaia e migliaia di libbre di cani e gatti vengono raccolti e portati qui tutti i giorni" ammise un dipendente di Sacramento Rendering, una delle industrie di trasformazione. "I piccoli animali rappresentano una buona parte della ditta" confermò un ex dipendente. I due stimarono che la ditta trasformasse dalle 10.000 alle 30.000 libbre di cani e gatti deceduti al giorno, su un totale da 250.000 a 500.000 libbre di mucche, pollame, avanzi di macellerie ed altre carcasse.

La legge della California prevede che cani e gatti trasformati vengano etichettati come farina di carne ed ossa trasformata, ma spesso è venduta come farina di carne ed ossa. "Per anni abbiamo venduto a Ralston Purina (multinazionale di pet food) farine di carne: hanno avuto per anni cani e gatti nei loro prodotti senza saperlo fino a quando qualcuno si è lamentato", dichiarò l'amministratore dell'industria di trasformazione. Ralston Purina rifiutò l'utilizzo di questo tipo di farine, "però, non ricordo nessun altro produttore di mangimi per animali domestici affermare che non l'avrebbe acquistato", ammise l'amministratore stesso.

Scatolette sotto inchiesta

Il mensile La Nuova Ecologia, rivista di Legambiente, del gennaio 1994, mette sotto esame diversi tipi di cibo in scatola per cani e gatti, analizzandone la qualità, il contenuto, la trasparenza, le informazioni al consumatore, il rapporto qualità/prezzo.

"(...) Ma cosa c'è veramente in queste scatolette? Cosa contengono? Pensare di rispondere leggendo le etichette è una pia illusione. Anche gli stessi veterinari non sanno rispondere. La legge è estremamente generica, perché autorizza le aziende a indicare, nell'elenco degli ingredienti, sotto la voce "carni e derivati", "le parti carnose di animali terrestri a sangue caldo macellati, fresche o conservate, e tutti i prodotti o sottoprodotti...". In altre parole, gli scarti di macellazione e le interiora di bovini, suini, ovini, equini, polli, galline, anatre, tacchini, conigli sono i principali ingredienti delle confezioni. Siccome la maggior parte delle scatolette viene importata dalla Francia, dall'Inghilterra e dagli Stati Uniti, non si può escludere l'impiego di frattaglie di altri animali. Le parti più usate sono: zampe e teste di pollo, polmoni, mammella, milza, fegato, reni, stomaco e tendini. Nel ramo ittico sono molto ambiti i sottoprodotti della lavorazione del tonno, del salmone e degli sgombri. Sono invece assenti le ossa, mentre le cartilagini delle carcasse di pollo vengono utilizzate per fornire il giusto tenore di sali minerali. È vero che sulla confezione appare anche la composizione di umidità, proteine, lipidi, cellulosa, ceneri e la quantità di vitamine, ma tutto ciò serve poco perché l'acquirente non capisce quanta carne sia davvero presente e comunque non conosce l'effettivo potere calorico di ogni porzione. Abbiamo chiesto delucidazioni alle aziende, ma nessuna ha voluto svelare la percentuale di carne. Con un supplemento di indagine, siamo riusciti a scoprire che gli scarti di macellazione ammontano a circa il 20 - 25%, il 15 - 20% è costituito da farina di cereali e verdure disidratate, mentre il 4 - 5% comprende grassi, addensanti, sali minerali, integratori, additivi, coloranti e altro; l'ingrediente che non viene mai nominato sulle etichette è l'acqua, che rappresenta il 50 - 60%. Proprio così: per fare

l'impasto si usa principalmente acqua e, solo in misura ridotta, carne (o meglio sarebbe dire scarti di macellazione) e cereali.

Per le prove abbiamo preso in esame mangimi completi con una particolarità comune, la presenza del 4% circa sul totale di derivati da polli, anatre, tacchini. C'è da chiedersi quale è il senso di una dichiarazione così precisa in etichetta, non essendo possibile controllarne la veridicità. Già, perché a livello analitico non esistono metodi per distinguere il tipo di carne impiegata. Qualcuno sostiene che il 4% di pollo non è sufficiente a conferire il giusto sapore al prodotto, quello che conta realmente è aggiungere poi un pizzico di aromi e una corretta dose di "appetizzanti". I gatti, infatti, per natura sono più sensibili alla consistenza e all'odore del cibo mentre danno meno importanza al gusto: per questo motivo un ingrediente sempre presente è il fegato di pollo, che piace irresistibilmente. I cibi esaminati restano comunque imbattibili a livello di praticità. Basta aprire la scatoletta e il pranzo è servito... (!)"

Cosa succede ai nutrienti?

Randy L. Wysong è un veterinario americano che produce la sua linea di mangimi per animali da compagnia. Da tempo critico sulle pratiche dell'industria alimentare per animali da compagnia, afferma: "si ignora la perdita di valore nutrizionale del cibo durante il trattamento". Riscaldare, cuocere, trasformare, congelare, disidratare, inscatolare, estrarre, appallottolare, infornare, ecc. sono considerati quasi sinonimi del cibo stesso. Trattare carne e sottoprodotti impiegati nel cibo per animali domestici può diminuire notevolmente il loro valore nutritivo, ma la cottura aumenta la digeribilità dei cereali.

Per rendere il cibo per animali domestici nutriente e poterlo commerciare sotto la denominazione di "alimento completo", i produttori devono "fortificarlo" con vitamine e minerali.

Crocchette pazze colorate e additivate

Il cibo secco è prodotto con una macchina chiamata espansore o estrusore. Inizialmente le materie prime sono miscelate, talvolta a mano più spesso con il computer, seguendo la ricetta sviluppata dai nutrizionisti per animali o da veterinari. Questa miscela è introdotta nell'espansore ed è aggiunto vapore o acqua calda. La miscela è esposta a vapore, pressione ed alta temperatura, estrusa in stampi che determinano la forma del prodotto finale e gonfiata come popcorn. Il cibo è lasciato raffreddare e poi spruzzato con grassi, digest e altri componenti che lo rendono appetibile. Sebbene il processo di cottura possa uccidere i batteri contenuti nel cibo, il prodotto finale può perdere la sua sterilità durante il successivo processo di asciugamento, rivestimento di grasso e imballaggio.

Gli additivi sono sostanze naturali e sintetiche utilizzate dall'industria alimentare animale, oltre che umana, che "si aggiungono intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico" (DM 27/2/1996 n.209), per favorirne la conservazione o per renderli più appetibili, migliorandone aspetto, sapore, odore e consistenza.

Quasi tutti i mangimi industriali per cani e gatti contengono coloranti, additivi, antiossidanti e conservanti che, seppure consentiti dall'Unione Europea, sono dannosi alla salute degli animali. Negli ultimi 40 anni il numero di additivi al cibo per animali domestici è aumentato a dismisura. Si tratta di sostanze chimiche aggiunte al mangime industriale per definirne gusto, stabilità, caratteristiche e aspetto.

Quasi tutti i mangimi commerciali contengono conservanti. Alcuni sono aggiunti agli ingredienti o alle materie prime dai fornitori e altri dai produttori. Servono a garantire che gli alimenti secchi abbiano una lunga validità, per poter essere consumati dopo il trasporto ed il lungo periodo di magazzinaggio. Gli additivi non forniscono alcun valore nutritivo. Comprendono emulsionanti per evitare che l'acqua ed il grasso si separino, antiossidanti per evitare che il grasso diventi rancido, e colori e sapori artificiali per renderlo più attraente o più appetibile. L'atteggiamento verso gli additivi non segue la stessa linea in tutti i paesi del mondo. Nei decenni si accavallano allarmi, studi scientifici, divieti e revoche, dubbi sulla innocuità o meno delle diverse sostanze. Molte di queste ad esempio sono consentite in Italia e vietate in Svizzera o in Australia o negli Stati Uniti. La ragionevolezza vorrebbe che, in assenza di certezze scientifiche al di sopra delle parti, ovvero di studi finanziati dagli stessi produttori, ci si astenesse dalla somministrazione delle sostanze dubbie. Per capire le reali dimensioni della questione, basti pensare che un essere umano che si nutre normalmente introduce ogni anno nel suo intestino più di 12 chilogrammi di additivi chimici e conservanti. Pochi dei quali studiati attentamente per individuarne i possibili effetti negativi sulla salute. Un cane di peso e taglia medio/grande, sui 30 chili, può ingerire con la sua dieta circa 6 chili di additivi chimici l'anno. Di fronte a 72.000 sostanze chimiche in circolazione, esistono soltanto 3.000 studi oggi in possesso dell'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente USA. Per giunta sono studi di base, spesso condotti su animali, poco indicativi e inaffidabili.

Le abbreviazioni stabilite dalla CEE, i cosiddetti codici E, sono incomprensibili al consumatore. I codici dalla A alla E indicano un grado crescente di potenziale o certificata pericolosità. Se trovate sulle etichette la E che precede un numero, sappiate che indica un componente sospettato di essere nocivo. Per poterle decifrare e conoscere la composizione dell'alimento in questione, ecco un elenco delle sigle che nascondono sostanze di cui diffidare.

Coloranti sintetici

E102 Giallo, colorante azocomposto (tartrazina). Simile agli ossidi di azoto (come il tetrossido di diazoto, giallognolo allo stato liquido) dei gas di scarico delle macchine.

E104 Giallo di chinolina, un composto chimico solido, giallo. Il nome è spaventoso: cicloesadiene-1,4-dione. È della stessa famiglia dei cicloesani usati come solventi e svernicianti.

E110 Giallo arancio. Effetti lassativi. Sospettissimo.

E120 Rosso. Era naturale, ma ora è anche prodotto artificialmente. Attenzione: se naturale, è fatto tritutando insetti (le cocciniglie). Se sintetico, è da evitare lo stesso.

Tutti quelli da E122 a E133 Coloranti sintetici, rossi o blu.

E131 Blu Patent V. È a base di cloro. Avendo struttura molecolare affine allo iodio, si fissa nella tiroide e può causare disturbi a livello ormonale. Inoltre, molto più grave, esso è stato ricondotto all'origine di numerosi casi di cancro allo stomaco e alla prostata.

Diffidiamo dei colori troppo intensi: recenti studi americani indicano che il giallo tramonto, la tartrazina - E102, il rosso carminio e il blu brillante causano, in dosi massicce, aumento di lipidi totali, colesterolo, trigliceridi e diminuzione nel sangue di emoglobina e globuli rossi.

Insomma, ci sono seri dubbi sull'uso di coloranti: non hanno potere nutritivo e devono essere sperimentati su altri poveri animali. Si studiano molecole coloranti sempre più complesse che non vengano assorbite ma espulse.

Ma al cane o al gatto importa di che colore siano i croccantini? Perché non eliminarli del tutto? Troppo spesso i cibi per animali vengono colorati e confezionati, per renderli prodotti attraenti da un punto di vista cromatico, con una cura del packaging (il vestito del prodotto) che tiene conto del gusto estetico dei padroncini degli animali che inseguono risparmio e praticità.

Pesticida o conservante?

Troviamo intere campagne pubblicitarie di cibi industriali che puntano esclusivamente sulla semplicità del dosaggio e della somministrazione. Tipo: basta una volta al giorno, pasto completo, senza bisogno di cucinare, basta aprire una scatola o una scatoletta. I proprietari di cani e gatti sono molto sensibili a richiami del "subito pronto", del pacco scorta da mettere in dispensa certi di economizzare, e spesso non s'interrogano sui contenuti. I grassi, negli alimenti per animali da compagnia, contengono conservanti sintetici o naturali e cioè: l'etossidiidro-trimetilchinolina, l'idrossianisolo butilato e l'idrossitoluene butilato.

Questi conservanti sono largamente impiegati non solo per preservare i grassi ma anche per stabilizzare l'intero prodotto.

I conservanti sintetici includono idrossianisolo butilato e idrossitoluene butilato, gallato di propile, propilenglicole, anche usato

come versione meno tossica di antigelo, e etossi-diidro-trimetilchinolina. Per questi antiossidanti vi è scarsa informazione circa la tossicità, sicurezza o uso cronico in mangimi per animali domestici.

Il conservante etossi-diidro-trimetilchinolina, introdotto negli anni '50 come stabilizzatore della gomma ed erbicida, molto simile all'Agente Arancio, era un defoliante impiegato dagli americani nella guerra del Vietnam. Esistono casi documentati di effetti collaterali derivanti dall'esposizione e dall'ingestione di queste sostanze chimiche. Persone che vi hanno lavorato a contatto hanno manifestato un drammatico aumento di malattie: danni al fegato e ai reni, lesioni cutanee cancerogene, perdita di capelli, cecità, leucemia, anomalie fetali e diarrea cronica. Negli animali è stato messo in relazione alla sindrome d'immuno-deficienza e al cancro alla milza, allo stomaco ed al fegato.

Secondo la ricerca condotta dal Dipartimento di Patologia della Nagoya City University Medical School, giapponese, l'etossi-diidro-trimetilchinolina favorisce l'insorgenza di carcinomi ai reni e alla vescica, aumentando significativamente l'incidenza di tumori allo stomaco e il numero di tumori al colon.

Sempre secondo i ricercatori giapponesi, che sperimentano su animali, l'idrossianisolo butilato ha causato carcinomi della pelle in ratti e criceti, favorendo carcinomi allo stomaco e alla vescica.

L'idrossitoluene butilato favorisce carcinomi della vescica e potenzialmente anche carcinomi alla tiroide. Negli ultimi 25 anni il vertiginoso aumento di casi di cancro e malattie gravi negli animali è direttamente proporzionale all'uso di conservanti.

L'etossi-diidro-trimetilchinolina è regolamentata come un pesticida dal Dipartimento di Agricoltura degli Stati Uniti e non può essere aggiunta a cibo per consumo umano. I contenitori devono indicare che si tratta, per l'appunto, di veleno. L'etossi-diidro-trimetilchinolina, che è prodotta anche come conservante della gomma, è ritenuta responsabile di provocare cancro ai reni, alla vescica ed allo stomaco. Questa sostanza è anche sospettata di causare disfunzioni al fegato ed ai reni, tanto da essere vietata nella maggior parte dei paesi europei. Molti produttori di pet-food americani usano ancora l'etossi-diidro-trimetilchinolina, l'idrossianisolo butilato e l'idrossitoluene butilato come conservanti, che possono essere contenuti nel mangime anche se non indicati in etichetta. I produttori, infatti, sono tenuti ad elencare solo ciò che essi stessi mettono nel mangime, ma se acquistano un ingrediente da qualcun altro che ha già aggiunto questi conservanti chimici, non sono tenuti ad elencarli. Per avere la certezza della presenza o dell'assenza di questi antiossidanti dovremmo chiedere informazione ai produttori di grassi animali. Sarebbe logico che tale richiesta venisse fatta dai produttori di pet-food per offrire ai consumatori certezze e trasparenza sulla qualità degli alimenti venduti.

Chi è il produttore della etossi-diidro-trimetilchinolina? La più potente multinazionale del transgenico e delle piante OGM, la Monsanto, azienda che come per gli organismi geneticamente modificati ritiene, "studi scientifici alla mano", il proprio prodotto "assolutamente innocuo"; o meglio non vi sarebbe "alcuna tossicità significativa associata con il prodotto". Chissà allora per quale ragione nel luglio 1997 il Centro di Medicina Veterinaria della Food and Drug Administration americana ha chiesto ai produttori di ridurre volontariamente il massimo livello di etossi-diidro-trimetilchinolina della metà, a 75 parti per milione. Alcuni studiosi e veterinari ritengono l'etossi-diidro-trimetilchinolina

la principale causa di malattie, problemi cutanei ed infertilità nei cani, altri lo ritengono il conservante più sicuro, efficace e stabile disponibile per i mangimi. L'uso di etossi-diidrotrimetilchinolina negli alimenti per consumo umano è permesso solo per conservare spezie, quali pepe di cayenna e peperoncino rosso in polvere. Ma chi si azzarderebbe a consumare tanto peperoncino rosso in polvere quanto mangime secco viene consumato ogni giorno da un cane? Sono sconosciuti gli effetti dell'etossi-diidro-trimetilchinolina sui gatti.

Alcuni produttori hanno risposto alle preoccupazioni dei consumatori ed impiegano attualmente conservanti naturali ed innocui come la vitamina C (acido ascorbico), la vitamina E (tocoferolo), l'olio di rosmarino, l'essenza di garofano ed altre spezie per conservare i grassi.

Il glicol-propilene, aggiunto a molti prodotti per mantenere la giusta umidità, è potenzialmente dannoso. Insieme all'etossi-diidro-trimetilchinolina, lega il contenuto di acqua e impedisce lo sviluppo di batteri. Questi conservanti consentono ai cibi secchi di rimanere sugli scaffali fino a cinque anni ed ai cibi in scatola per un periodo indefinito. Oltre ad inibire lo sviluppo di batteri nel prodotto, inibiscono lo sviluppo proprio e necessario di flora benevola nel tratto digestivo, che aiuta l'assimilazione di nutrienti. Inoltre, diminuiscono la quantità di umidità nel tratto digestivo, che provoca blocchi intestinali ed una serie di problemi nel tratto digestivo, per esempio pericolose lesioni intestinali. Il glicol-propilene contribuisce a produrre "feci piccole, dure e secche" che sono più facili da pulire ma non propriamente segno di sana attività intestinale. Le feci molli sono la naturale risposta dell'organismo a un'alimentazione malsana. Eliminando i sintomi, i campanelli d'allarme, non si cancellano le cause del malessere.

Segue una lista nera di conservanti. Hanno tali controindicazioni da consigliare di evitare categoricamente ogni cibo per cani e gatti che ne contenga. Leggere attentamente le etichette.

Conservanti

L'acido benzoico con i suoi sali con le sigle E210-213 si può usare, con un po' di cloro e qualche rimaneggiamento, come pesticida, ma il suo uso ha gravi effetti sull'ambiente e sulla salute.

L'anidride solforosa, pericolosa perché reagisce con l'acqua per formare un acido, è responsabile della distruzione di vitamine non solo nel cibo ma anche nell'organismo che l'assume. Eppure viene usata (E220) con altri solfiti (E221-228) come conservante: quantità record nella burger meat (carne di hamburger) e nei miscugli di carni, ma se ne trova in abbondanza anche nelle gelatine alimentari.

Antiossidanti. Diffidare di E307, E308 e E309 (tocoferoli sintetici). I produttori farebbero meglio a seguire l'esempio dei migliori preparatori di rimedi omeopatici, i quali usano come antiossidante il tocoferolo naturale, E306, la vitamina E, che si ottiene dall'olio di oliva!

Alla larga da tutti i prodotti contenenti E320 (butilidrossianisolo) e E321 (butilidrossitoluene)! Si accumula nel grasso degli animali. Seri dubbi sulla loro innocuità: potrebbero essere causa di gravi disturbi al fegato.

Solventi. Ci sono alcuni prodotti le cui materie prime subiscono procedimenti con l'uso di solventi che, seppur rimossi, possono comportare la presenza, non intenzionale ma "tecnicamente inevitabile" (secondo gli stessi produttori), di residui o di derivati:

Esano Grassi, olii non d'oliva; prodotti di soia sgrassati. L'uso di esano per i grassi è vietato in combinazione con l'etilmetilchetone.

Etilmetilchetone (butanone), composto organico legato agli idrocarburi. Se subisce reazioni di condensazione, forma dei veleni. Può interferire con il metabolismo degli organismi.

Aromi. Come si traduce, in italiano, aromes artificiels, Kunstaromen, artificial flavour? Si traduce con aromi naturali, per la nostra legge! Una norma del 1973 consentiva "l'impiego di sostanze aromatizzanti naturali... e costituenti di sostanze aromatizzanti, estratti, isolati dalle medesime o riprodotti per sintesi chimica". Nell'alimentazione umana (D.L. 25/1/1992, n.107) sono chiamati naturali anche gli aromi "estratti con solventi" e ogni sostanza ottenuta "per sintesi chimica" anche "non identica chimicamente a una sostanza naturalmente presente".

Pesticidi. Il quadro, attualmente, è questo:

- 35 tipi di pesticidi, cancerogeni secondo l'EPA (l'Agenzia federale USA per la Protezione dell'Ambiente) e vietati in America sono regolarmente in commercio in Italia e usati tranquillamente. Tra di essi, la molecola-killer aldrin e l'atrazina. Quest'ultima sostanza è presente in molte acque di falda provenienti dai terreni agricoli, dove viene impiegata come pesticida chimico. Esiste un' "acqua potabile per legge". Lo decise il ministro della Sanità Donat Cattin, innalzando il livello massimo consentito di questa sostanza nell'acqua potabile per evitare che il 90% dei pozzi italiani chiudessero.

- 36 principi attivi di prodotti chimici, tra i pesticidi consentiti, sono "pericolosi per animali (e uomini)", "pericolosi per uccelli, pesci, api, insetti", persistono lungamente nell'ambiente, cioè sono ancora circolo nella catena alimentare. Per esempio: ricordate il ddt - diclorodifeniltricloroetano? Ce lo stiamo ancora mangiando. La Soil Association e la London Food Commission li segnalano come cancerogeni, teratogeni, mutageni; così come 7 anticrittogamici (fungicidi) oltre al terribile captano, che ha una molecola simile al talidomide; così come gli insetticidi che fanno fuori tutti gli insetti senza discriminazioni. Gli agenti assassini si chiamano Weed B Gon, 2,4D e 2,4,5TP, silvex, pentaclorofenolo, diossine e furani. State lontani da insetticidi il cui principio attivo sia il methiocarb o il methil-paration (rischio di Intossicazione I, mortale), o fenpropathrin o azocyclotin (rischio di Intossicazione II, grave).

Stabilizzanti

I polifosfati (fosfati polimerici), indicati in etichetta come stabilizzanti o con la loro criptica sigla (E450 a, b, c oppure E 450, E 451), ostacolano la corretta assimilazione dei minerali, soprattutto del calcio e del ferro, dagli alimenti. Il pericolo maggiore in questo caso è la calcificazione dei tessuti molli, come i reni. Possono causare disturbi muscolari e sono sospetti di provocare rachitismo, in particolare durante la fase di crescita.

Questi gli additivi nei mangimi trattati:

Antisolidificatori

Antimicrobici

Antiossidanti

Coloranti

Agenti indurenti

Essiccanti

Emulsionanti

Agenti rassodanti
Intensificatori di sapore
Agenti per trattare la farina
Aiuti per formulazione
Umettanti
Fermenti
Lubrificanti
Dolcificanti non nutritivi
Dolcificanti nutritivi
Agenti ossidanti e riducenti
Agenti per il controllo del pH
Aiuti per il trattamento
Sequestranti
Solventi, veicoli
Stabilizzatori, addensatori
Tensioattivi
Agenti di rifinitura della superficie

Mentre la legge richiede studi di tossicità diretta di questi additivi e conservanti, nulla però viene osservato riguardo i potenziali effetti sinergici che potrebbero avere, cioè venendo a contatto l'uno con l'altro una volta ingeriti. Alcuni ricercatori suggeriscono che interazioni pericolose avvengono tra alcuni dei più comuni conservanti sintetici. I conservanti naturali sono probabilmente meno potenti dei conservanti chimici, ma non lasciano dubbi circa la sicurezza.

Crocchette e torture

Non solo farmaci, coloranti, cosmetici e prodotti chimici. Su cani e gatti l'industria sperimenta gli stessi cibi a loro destinati. Sono stati denunciati dal "Sunday Express" esperimenti di laboratorio per conto della IAMS (proprietà della multinazionale Procter & Gamble e responsabile del marchio Eukanuba) su cani e gatti, alcuni dei quali sono stati mutilati ed uccisi.

Nessuno può dire con esattezza se gli esperimenti condotti tra il 1991 ed il 2000 proseguano o meno. Il "Sunday Express" riferisce: "a ventiquattro cani è stato asportato il rene destro e il sinistro è stato parzialmente danneggiato per studiare come le proteine agiscono su cani colpiti da danni renali. Otto cani sono stati uccisi per analizzare i tessuti renali. I cani con evidenti segni di malattia non venivano curati perché ciò avrebbe inficiato la natura degli esperimenti". A ventiquattro cani, adulti, giovani e femmine gravide, è stato indotto un danno renale acuto: si è proceduto incidendo l'addome, rimuovendo un rene e distruggendo il 75% del rene superstite, riducendo l'apporto di sangue necessario, lasciando gli animali con un ottavo della normale funzionalità renale. Come è noto, i danni renali causano diverse dolorose conseguenze. Il rene impossibilitato a svolgere il normale filtraggio del sangue dalle sostanze nocive e dalle tossine porta all'avvelenamento dell'animale. Sono stati studiati cani sofferenti con seri danni renali per quattordici mesi. Ai cani che si disidratavano venivano reimmessi fluidi senza altro trattamento. Quattro cani sono stati soppressi durante l'esperimento a causa di uremia (eccessiva presenza di tossine nel sangue, che si manifesta anche con crisi di nausea, vomito e disidratazione). Dopo sette mesi sono stati uccisi anche altri otto cani per analizzare le condizioni della porzione di rene rimasta. Dopo altri sette mesi sono stati uccisi i cani rimasti. È grazie a questi

esperimenti, probabilmente, che le confezioni di cibo per cani IAMS vantano la scritta: "Questo cibo contribuisce al buon funzionamento delle vie urinarie". Altri esperimenti condotti per la IAMS riguardavano l'induzione di obesità ad alcune gatte sterilizzate da sottoporre poi a drastica dieta. Ancora vivisezione nel nome dei mangimi: per analizzare l'effetto della somministrazione di fibre ai felini non si esita ad esporre lo stomaco di un gatto; si fanno esperimenti sulle allergie indotte in cuccioli; infine, per studiare la relazione tra dieta e guarigione di lesioni cutanee, queste vengono provocate in laboratorio. Alle proteste giunte da tutto il mondo IAMS - Eukanuba ha risposto con il supporto di una tra le maggiori agenzie di comunicazione industriale nel mondo (Fleissman - Hillard Inc.). IAMS ha difeso la validità degli esperimenti condotti e affermato che non parteciperà più a ricerche che comportino l'eutanasia di cani e gatti; ammette tuttavia queste pratiche fino al marzo del 2001. L'azienda di San Marino glissa volutamente su alcuni punti:

- non garantisce che non verranno più condotti esperimenti che comportino sofferenza, mutilazione o angoscia per gli animali;
- non assicura che gli animali sottoposti ad esperimenti non fossero sani e fatti ammalare appositamente nei laboratori;
- non chiarisce se siano in corso esperimenti con eutanasia su animali che non siano cani o gatti.

Alcuni esperimenti sono illustrati nel sito www.unca-ged.co.uk/iams.htm. Ulteriori informazioni possono essere richiesti ai diretti interessati, ovvero a chi commercializza i prodotti IAMS (Wonderfood spa, via 28 luglio, 218, 47031 Repubblica di San Marino).

Zucchero amaro

Zucchero di polpa di barbabietola, saccarosio (zucchero da tavola), sciroppo di granoturco (un derivato dell'amido di granoturco) e melassa sono i dolcificanti più utilizzati nell'industria alimentare per animali da compagnia. I produttori di mangimi per gatti li usano per indurli a mangiare cibi secchi. Per loro natura i gatti li eviterebbero, preferendo carne fresca. Lo sciroppo di granoturco è anche conosciuto e approvato come un efficace "umettante e plastificante", ovvero come ingrediente che dà al prodotto umidità e flessibilità. Questi ingredienti causano il caos negli animali domestici. Producono gli stessi alti e bassi dello zucchero da tavola sugli uomini, e un grande stress al pancreas e ai reni, condizioni che possono portare al diabete.

Lo sciroppo di granoturco diluisce altri nutrienti vitali nella dieta fornendo calorie vuote prive di vitamine, minerali, proteine o grassi, e può anche sovrastimolare la produzione di insulina e succhi digestivi acidi. Questi interferiscono con la capacità dell'animale di assorbire proteine, calcio e altri minerali e inibiscono un adeguato sviluppo di batteri intestinali utili alla loro assimilazione. I dolcificanti sono responsabili anche di problemi comportamentali quali aggressività ed iperattività.

Attenti al sale

È usato per aumentare l'appetibilità. Causa molte malattie. Un'assunzione eccessiva di sale, in aggiunta a quello naturalmente presente in molti ingredienti, può portare a ipertensione, stress dei reni, irritazione del colon. Un giusto apporto di sodio è indispensabile per il benessere delle cellule, ma l'eccesso può danneggiarne la struttura.

Intossicazioni

Nei gusci delle arachidi e a volte anche all'interno si annidano le aflatoossine, muffe tossiche spesso letali.

La fibra ruvida delle arachidi è un economico produttore di massa, viene utilizzata nelle diete dimagranti per provocare senso di sazietà. Aggiunta ai mangimi degli animali domestici, serve per indurre prima e con costi minori il senso di sazietà, è causa costipazione cronica e può danneggiare i tessuti sensibili del colon.

Tra le micotossine, questa pericolosa evoluzione di particolari muffe che provocano alterazioni a carico del fegato, dei reni, dei centri nervosi, della circolazione sanguigna o del tratto digestivo, le aflatoossine sono le più conosciute e studiate. Esse sono prodotte da funghi appartenenti alla classe degli ascomiceti, genere *Aspergillus*, ed in particolare da *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*. Dal punto di vista chimico hanno formula derivata dalla metossicumarina. Le principali aflatoossine sono la B1, B2, G1, G2 e loro derivati come la M1 ed M2 nel latte. La loro azione nei confronti dell'organismo risulta cancerogena e teratogena, si esplica a livello del fegato. Le potenzialità di contaminazione da parte di funghi responsabili della produzione di queste tossine sono notevoli. Possono trovarsi in una grande varietà di prodotti conservati, tra cui anche carni, pesce e sementi di vario tipo, con preferenza per quelle oleaginose, con evidenti rischi per l'alimentazione umana ed animale.

L'Europa è assediata dalla piaga delle aflatoossine. Frutta secca, arachidi con e senza guscio, mandorle sgusciate, nocciole, noci brasiliane e peperoncino in polvere, fichi secchi nonché pistacchi sarebbero a rischio. Addirittura, dopo decine e decine di sequestri negli ultimi cinque anni per "elevate concentrazioni di aflatoossine", in data 8/9/1997 la Comunità Europea ha sospeso temporaneamente l'importazione di pistacchio dall'Iran.

Nel 1995 l'americana Nature's Recipe ritirò migliaia di tonnellate di cibo per cani dagli scaffali in seguito alle proteste dei consumatori che avevano osservato i propri cani vomitare e perdere appetito. Il problema era originato da un fungo che produce vomitossina, una variante di aflatoossina, che contaminava il frumento. Nel 1999 un'altra tossina fungosa causò il ritiro del cibo per cani prodotto da Doane Pet e altri 53 marchi. Quella volta la tossina uccise 25 cani.

Le etichette

Molti credono sia sufficiente controllare la percentuale di proteine, grassi e fibre. Non è così. Queste sono percentuali grezze. Non indicano, cioè, quanto salutari o nutrizionali siano gli ingredienti per l'animale. Una scarpa di cuoio ha molte proteine ma la sua biodisponibilità è bassa, ovvero l'organismo del cane non la può assorbire. Questo va considerato insieme con gli effettivi ingredienti. Un altro esempio è il glutine, una fonte economica di proteina vegetale con scarso valore nutrizionale che tuttavia si aggiunge alla percentuale proteica. Allo stesso modo la percentuale di fibra può includere fibre vegetali (gusci di arachidi, pula di granoturco) o cellulose, che non sono digeribili per i cani e che per legge potrebbero essere niente altro che segatura impregnata di sangue dei pavimenti della macelleria. La polpa di barbabietola è un altro ingrediente comune dei mangimi per animali domestici con scarso valore nutritivo, che agisce da induritore artificiale delle feci e previene la diarrea.

Per legge, gli ingredienti devono essere elencati in ordine decrescente per peso. Dato che le percentuali non sempre sono elencate, bisogna leggere accuratamente il numero di ingredienti ed il relativo peso. Un macinato di agnello la cui etichetta elenca: agnello, granoturco macinato, farina di granoturco, riso, farina di glutine di granoturco, frumento macinato, polpa di barbabietola essiccata, soia, è principalmente granoturco. Potrebbe contenere 38% granoturco (87% cereali totali) e solo 13% agnello, che nella media è già una percentuale alta (es. agnello-13%, granoturco macinato-12.95%, farina di granoturco-12.75%, riso-12.50%, farina di glutine di granoturco-12.30%, frumento macinato- 12.25%, polpa di barbabietola essiccata-12.25%, soia-12.00%). È evidente che il granoturco viene diviso in tre ingredienti in modo da non dover figurare come ingrediente principale.

I sottoprodotti sono parti di animali non incluse nella carne; alcuni di scarso valore nutrizionale: zoccoli, becchi, peli, piume, ecc. Digest è tessuto animale triturato usando sostanze chimiche e/o idrolisi enzimatica. Carne identificata come tacchino, pollo, agnello è rappresentata dal muscolo con relativo grasso e pelle, simile ai tagli che mangiamo noi. Le farine come quella di agnello o di pollo possono essere prodotte con scarti di macellazione oppure con carne fresca dalla quale il contenuto di acqua è stato rimosso prima di essere pesata, risultante in 7 volte più agnello e 5 volte più pollame. Nel caso di impiego di farine di carne prodotte con carni fresche e tagli destinati anche al consumo umano, il produttore ha tutto l'interesse a segnalarlo. Quanto più è evanescente l'etichetta e vaga la descrizione degli ingredienti, tanto più diventa lecito il dubbio sulla reale qualità e salubrità del mangime. Come per gli alimenti umani, anche per i mangimi industriali destinati a cani e gatti l'ambiguità dei produttori e delle etichette è indice sospetto.

Leggiamo alcune etichette di prodotti reperibili in qualsiasi supermercato e negozio specializzato. Si tratta di prodotti secchi, cioè di crocchette conservate in sacchi; il cibo umido, invece, si conserva in scatolette e di solito ha la forma di bocconcini di carne.

Pedigree con pollo, riso e verdure

''Alimento completo per cani adulti'' riporta in etichetta: cereali (riso minimo 4%), carni e derivati (pollo minimo 4%), sottoprodotti di origine

vegetale, oli, grassi, sostanze minerali, estratti di proteine vegetali, ortaggi (minimo 4% nelle crocchette con verdure). Con antiossidanti, conservanti e coloranti: additivi CEE.

In questo caso il prodotto che viene dichiarato con pollo ne contiene appena il 4%. Non è specificato cosa si intende per "sottoprodotti di origine vegetale", che quindi potrebbero essere scarti di lavorazioni agricole, paglia, bucce, segatura, avanzi della spremitura delle olive e dei noccioli, semi già sfruttati per l'olio estratto, come sovente accade, con solventi. Non viene detto che tipo e che qualità di "oli" e di "grassi" contiene il prodotto. Se sono di qualità pregiata e non scarti delle ultimissime fasi di lavorazione industriale dei prodotti per l'alimentazione umana, perché non dichiararlo? La chicca finale è data dagli "antiossidanti, coloranti e conservanti", tutti "additivi CEE", quindi consentiti dalla legge, la quale, purtroppo, non sempre è dalla parte dei consumatori. Nello specifico si rimanda al capitolo sugli additivi. Certamente, almeno i coloranti potevano essere evitati.

Science Plan della Hill's

Altro alimento completo per cani adulti con pollo. Dichiarata ben il 27% di pollo ed il 36% di pollo e tacchino combinati, ma leggiamo in ordine decrescente gli ingredienti: cereali, estratti di proteine vegetali, carni e derivati, oli e grassi, uova e prodotti a base di uova, sostanze minerali. Contiene antiossidanti concessi dalla CEE.

Bene per l'alta percentuale di pollo e tacchino, male per oli, grassi e prodotti a base di uova non specificati. Ambigua anche la dicitura "carne e derivati". Male per gli antiossidanti, seppure "concessi dalla CEE".

Canine Maintenance della Hill's

Dichiarato al tonno, con tonno "minimo 16%" e "con riso, minimo 10%": granturco macinato, riso, farina di soia, farina di tonno, grassi animali, farina di pollo e di tacchino, farina di glutine di mais, idrolisati proteici di pollo, olio vegetale, semi di lino, uova intere in polvere, sale, carbonato di calcio, cloruro di potassio. Contiene antiossidanti concessi dalla CEE.

Sebbene il prodotto sia dichiarato al tonno, la parte del leone la fanno i cereali. Basta sommare le percentuali, non indicate ma deducibili sottraendo la farina di tonno e di pollo e tacchino: 100% meno 25% approssimativo di carne, pesce e polvere di uova, uguale 75% di granturco, riso, mais, glutine e semi. Antiossidanti, anche in questo caso, sempre presenti.

Eukanuba, della IAMS, proprietà della Procter & Gamble, "taglia grande - mantenimento" .

Pollo (più del 20%), mais, grano, orzo, sorgo macinato, grasso animale, farina di pesce, polpa di barbabietola, farina del pollame, uova intere disidratate, lievito di birra in polvere, cloruro di potassio, sale, semi di lino, DL-metionina, glucosammina HCl, condroitinsolfato. Contiene antiossidante ammesso dalla CEE.

Bene la percentuale alta di pollo. Con la polpa di barbabietola è bene non eccedere: troppo zuccherina e indurisce artificialmente le feci. Il grasso animale che viene indicato in ordine decrescente come sesto ingrediente è forse troppo; come è noto aumenta l'appetibilità del prodotto e quindi la sua concorrenzialità (i cani e i gatti adorano i sapori forti indotti dai grassi). Antiossidanti, anche qui, immancabili.

Principal Pedigree della Dolma, della multinazionale alimentare Mars

Carne di pollo fresca all'origine (minimo 17%), riso (13%), farina di pollo, mais, farina di mais, farina di frumento, farina integrale di frumento, ciccioli di carne, carote (4%), estratto di carne di pollo, grassi animali, olio di girasole, polpa di barbabietola, fosfato di calcio, cloruro di sodio, lievito, cloruro di potassio, melassa di canna. Con antiossidanti additivi CEE.

Per questa etichetta valgono le considerazioni già fatte in precedenza, con l'aggiunta critica della melassa di canna: gli zuccheri, soprattutto se in eccesso, fanno malissimo ai cani. L'olio di girasole, infine, è considerato nell'alimentazione umana tra gli olii di più scarsa qualità.

ONE, Optimum Nutritional Effectiveness della Purina

Gigante dei mangimi, soprattutto per zootecnia, acquistato recentemente da Nestlé, "mangime completo per cani".

Pollo (18%), riso (14%), mais, farina di glutine di mais, farina di pollame, frumento, grasso animale (conservato con vitamina E), idrolizzati avicoli, cloruro di potassio, sale, fosfato di calcio, lieviti, L-lisina (con aggiunta di vitamine).

Il 42% del prodotto totale è costituito da pollo e riso, il resto quasi esclusivamente da cereali. Molto positiva l'assenza di coloranti ed il fatto che i grassi animali siano conservati con la vitamina E, tocoferolo, composto naturale che si ottiene dall'olio di oliva. Dubbi sulla presenza aggiuntiva di sale. Non è specificato cosa si intende per "idrolizzati avicoli", il che induce alcune perplessità.

Number One Biological, mangime biologico per cani, distribuito da Eco& Biofood - Zoo G Srl di Reggio Emilia.

Negli ingredienti troviamo: carne di pollo (minimo 25%), amido di riso, mais, pesce disidratato della Scandinavia, grasso di pollo, uova, estratto di proteine di pollo, olio di pesce. Con antiossidanti ammessi CEE.

La percentuale di pollo presente è buona, ma non sono offerte necessarie garanzie che si tratti di carne o scarti di pollo provenienti da zootecnia biologica certificata; non viene specificato se il grasso di pollo è conservato con i fatidici antiossidanti chimici o con il tocoferolo, la naturale vitamina E (un responsabile della distribuzione sostiene questa seconda ipotesi). Per un mangime biologico e che si professa tale non è bene che vengano impiegati gli "antiossidanti ammessi dalla CEE". Le prove sul campo hanno dimostrato, comunque, che i cani così alimentati non presentano disturbi gastrointestinali e sporcano regolarmente. Maggior trasparenza e informazione ai clienti del biologico, sempre più esigenti della media dei consumatori, non guasterebbero.

Almo Nature Biologico, certificato da Animabio Setrab

In commercio, soprattutto nei negozi specializzati, troviamo le scatolette di cibo umido biologico (i cosiddetti bocconcini di carne) per cani e gatti.

La ditta distributrice (il mangime è prodotto in Francia), la Novavet di Genova, assicura sulle etichette: "mangime completo, composto unicamente da ingredienti provenienti al 100% da agricoltura biologica. Almo Nature non contiene né polifosfati, né conservanti, nessun appetizzante".

Per i suoi prodotti Almo garantisce: "tonno pescato nell'Oceano, carne e pollo cresciuti liberi e liberi da ormoni, cotti a vapore e conservati nella stessa acqua di cottura senza conservanti". Si segnala l'alta percentuale (50 - 60 - 70%) dell'ingrediente principale. L'unico appunto è l'ente certificatore francese: è sempre preferibile un sito produttivo, così come

un certificatore, nazionale, più agevolmente verificabile dai consumatori, dagli ambientalisti e dagli animalisti. Solo la dicitura "tonno pescato nell'Oceano" appare un po' troppo generica.

In alcune crocchette per gatti molto diffuse troviamo tra gli ingredienti: farina di pollo, semola di riso, grasso di pollo (conservato con tocoferolo, vitamina E, estratto di rosmarino ed acido citrico), pasta di glutine di mais, farina di riso, mais macinato, digest di pollame e pesce, farina di pesce, semola di frumento, lievito di birra, farina di semi di lino, tritume di pomodoro, cloruro del potassio, sale, ecc.

In questo caso notiamo una novità positiva rispetto alle altre etichette: i conservanti del grasso di pollo non sono sintetici o chimici bensì ingredienti naturali, ovvero vitamine. Male invece per il "tritume di pomodoro" che può essere fatto con gli scarti delle bucce e per il "digest di pollo e pesce", del quale si è detto in precedenza.

Fuori pasto e leccornie per cani e gatti. Pensiamoci, prima di allungare un biscottino, come gratifica, al nostro cane o gatto. I treats, ovvero i fuoripasto per cani e gatti, estrusi, biscotti, crocchette, bocconcini "esotici", sono in una fase di grande espansione sia nel nostro paese, dove il 50% del mercato dei pet-food è ancora da conquistare, sia in paesi come USA e Gran Bretagna dove già il 95% del mercato è saturo. Caratteristiche dei fuori pasto sono l'inutilità nutrizionale, (pieni di zuccheri, risultano spesso delle pericolose bombe energetiche) e il grande valore affettivo per i proprietari. Il bastoncino, la crocchetta, il biscottino devono essere molto saporiti e gustosi e per questa ragione abbondano di grassi animali esaltatori di sapore e zuccheri.

Nei negozi specializzati si trovano bastoncini ripieni al salmone, al cioccolato (in realtà alla carruba), al midollo, alla panna, alla selvaggina ecc. Una marca, la Pedigree, commercializza i biscotti al midollo Markies. Come è noto il midollo spinale di bovino è ritenuto dall'Unione Europea "materiale a rischio Mucca pazza". L'etichetta di questo fuori pasto e di molti altri simili non specifica che tipo di midollo è contenuto nel ripieno ed il terzo ingrediente, in ordine decrescente, risulta proprio lo zucchero. Ultimo ingrediente i soliti "conservanti, additivi CEE".

Analizziamo di seguito le etichette di alcune confezioni di cibi industriali in commercio, provenienti dagli Stati Uniti.

Pedigree Mealtime Small Crunchy Bites

Contiene, come elencato sulla confezione: granoturco macinato, farina di carne e di ossa, frumento, grasso animale (conservato con idrossianisolo butilato/idrossitoluene butilato), digest di sottoprodotti di pollame, ecc.

Il conservante impiegato in questo mangime è fortemente sospettato di azione cancerogena. Ne abbiamo già parlato. Non rassicura neanche la presenza di farina di carne e di ossa.

Friskies Alpo with Lamb meal, rice and barley (con carne di agnello, riso e orzo)

Contiene, come elencato sulla confezione: granoturco macinato, farina di sottoprodotti di pollame, farina di agnello, grasso animale (stabilizzato con idrossianisolo butilato), digest (sottoprodotti di pollame, manzo e sottoprodotti di manzo), farina di soia, riso (brewers rice, riso avanzato dalla lavorazione industriale di alimenti per umani), ecc.

Anche in questo caso il conservante usato è tra i più sospetti.

Purina fit and trim (Purina in forma)

Contiene, come elencato sulla confezione: granoturco macinato, baccelli di soia, frumento macinato, mosto fermentato di glutine di grano, farina di glutine di grano, sottoprodotti del tacchino, ecc.

Friskies Alpo (Chunky with Liver, bocconi di fegato)

Contiene, come elencato sulla scatoletta: acqua sufficiente per l'elaborazione, sottoprodotti della carne, pollo, fegato, sottoprodotti di pollame, farina di soia, caramello, ecc.

La presenza di caramello è un eccesso di zuccheri che non fanno bene alla salute di cani e gatti. Il prodotto è a base di fegato e, come sappiamo, nel fegato si accumulano tutte le sostanze tossiche: il PCB, il BHT ed i farmaci ingeriti dall'animale prima di essere macellato. Il prodotto è in scatola, quindi umido: l'acqua è il componente principale.

Chef's Blend di Friskies

Contiene, come elencato sull'etichetta della confezione: granoturco macinato, *digest* di sottoprodotto di pollame, sottoprodotto di pollame, farina di glutine di grano, farina di pesce, farina di carne e di ossa, grasso animale (conservato con idrossianisolo butilato).

Il prodotto per gatti, con il *digest*, la farina di ossa e di pesce, a cui si aggiunge il conservante più sospetto in circolazione, non sono buone credenziali.

Nine Lives, Plus Care-Real Tuna and egg flavors

Contiene, come da etichetta: granoturco macinato, farina di glutine di grano, farina di sottoprodotti di pollame, frumento macinato, *digest* animale, grasso animale (conservato con idrossianisolo butilato), farina di carne e di ossa, farina di tonno, prodotto di uova, aromi naturali ed artificiali, e *etossi-diidro-trimetilchinolina* come conservante.

Ingrediente principale di questo cibo sono i cereali, scomposti per le loro minime differenze. Per un prodotto presentato come "al pollo", "al tacchino" o "al tonno" siamo quasi al limite della truffa commerciale.

Friskies Alpo, Gourmet Dinner

Contiene, come elencato sull'etichetta della confezione: granoturco macinato, sottoprodotti di pollame, farina di glutine di grano, farina di soia, farina di carne e di ossa, grasso animale, conservato con idrossianisolo butilato, e infine *etossi-diidro-trimetilchinolina*.

Whiskas Ground-with bits 'o beef

Contiene, come elencato sulla scatoletta: sottoprodotti di carne, sottoprodotti di pollame, acqua sufficiente per l'elaborazione, pollo, manzo, fegato, polpa di barbabietola essiccata, ecc.

Come abbiamo già visto, la polpa di barbabietola viene molto usata, al pari dei cereali, quale riempitivo.

I controlli negli USA

Negli USA non occorre avere l'approvazione del Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, il FDA, per introdurre sul mercato mangimi per animali da compagnia. Il FDA (decreto federale per gli alimenti, i farmaci ed i cosmetici) non richiede che i cibi per animali domestici, come invece richiesto per gli alimenti per umani, siano puri ed interi, non contengano sostanze dannose ed abbiano etichette fedeli. I mangimi in scatola devono essere elaborati in conformità con le direttive LACF (low acid canned food, ovvero "cibo in scatola poco acido") definite per l'Agenzia Federale metodi di elaborazione accettabili. Il Decreto Federale per gli alimenti, i farmaci ed i cosmetici assicura che il prodotto finale sia privo di microorganismi vitali. Ci sono anche

sostanze Generally Recognized as Safe GRAS (Generalmente Riconosciute come Sicure) il cui uso è consentito nei mangimi grazie alla loro lunga storia di uso sicuro nei cibi.

Le etichette dei mangimi per animali negli Stati Uniti sono regolamentate a due livelli. Le direttive federali, imposte dalla FDA, stabiliscono standard per tutti i mangimi per animali: identificazione adeguata del prodotto come mangime per animali da compagnia; dichiarazione della quantità netta (peso, volume, o conto); nome e sede del produttore, confezionatore e distributore; elenco adeguato di tutti gli ingredienti in ordine discendente per predominanza di peso ed identificati con i loro nomi comuni o usuali. Alcuni Stati hanno anche direttive proprie sulle etichette. Molte di queste seguono le direttive sui mangimi per animali domestici di Association of American Feed Control Officials AAFCO (Associazione dei Funzionari Americani per il Controllo dei Mangimi). AAFCO si compone di funzionari di tutti gli Stati e del governo federale responsabili per fare applicare le leggi che regolano la produzione, l'etichettatura, la distribuzione, e/o la vendita di mangimi.

In Texas, il Dipartimento Chimico dello Stato, si occupa di disciplinare i mangimi animali inclusi quelli per animali domestici. Non si preoccupa di cosa vi è contenuto, assicura però che la ditta produttrice sia onesta circa il contenuto dell'etichetta. I chimici controllano principalmente la presenza di vitamine e proteine, non di pesticidi o altri contaminanti. Usavano farlo ma hanno smesso, non si trovava niente di significativo. Adesso preferiscono concentrarsi su problemi più importanti e assicurare che le etichette siano accurate. "È importante che il consumatore sappia cosa compra", dicono.

I sottoprodotti

"Sottoprodotti della carne", si legge spesso sulle etichette. In realtà è un termine non appropriato perché questi sottoprodotti contengono pochissima carne o non ne contengono affatto. Sono parti dell'animale avanzate dopo che la carne è stata ritagliata dalla carcassa. Quelli del pollo includono la testa, le zampe, le interiora, i polmoni, la milza, i reni, il cervello, il fegato, lo stomaco, il naso, il sangue e l'intestino svuotati del loro contenuto.

Le norme dicono che i sottoprodotti non possono includere carne malata o contaminata.

La quantità di nutrimento fornita dai sottoprodotti della carne, dalle farine e dai digest varia da tino a tino. Spieghiamo meglio: un tino pieno di zampe, becchi e viscere di pollo ha una minore quantità di proteine rispetto ad un tino di carne di petto. James Morris e Quinton Rogers, professori del Dipartimento di Bioscienze Molecolari alla Davis Veterinary School of Medicine dell'Università della California, affermano che non vi è alcuna informazione circa la biodisponibilità di nutrienti in molti degli ingredienti comuni nei mangimi. Questi ingredienti sono generalmente sottoprodotti dell'industria della carne, del pollame e dei prodotti ittici, con il potenziale per una grande varietà di composizione nutritiva. Rivendicazioni circa l'adeguatezza nutrizionale dei mangimi basate sugli attuali profili AAFCO non garantiscono la stessa e non lo faranno finché gli ingredienti non saranno analizzati ed i valori della biodisponibilità non saranno incorporati. Ciò che i produttori di mangimi omettono di dire è che la maggior parte dei sottoprodotti, *digest* e farine è anche riempita con altre sostanze, quali tessuti cancerogeni

tagliati dalla carcassa, imballo plastico contenente carne avariata dei supermercati, etichette delle orecchie, carne avariata delle macellerie, animali investiti.

I denti del cane

È importante che un cane mantenga i propri denti. Nutriti con le pappe industriali, morbide, i cani di casa non sono più abituati a rosicchiare. Ci vorrebbe ben altro che l'osso di gomma. Uno studio ha dimostrato che le trachee dei bovini con un po' di carne attaccata rappresentano una dieta ideale per mantenere sani denti e gengive dei cani. Ma quante persone vogliono vedere i loro cani trascinare per casa una coda o una trachea di bovino? Di qui la competizione tra i produttori di pet-food per lanciare sul mercato un'alternativa "casalinga" alle ossa.

Esiste uno snack per i denti dei cani che reclamizza sulla confezione: "formulata appositamente per aiutare a mantenere i denti puliti, le gengive sane, e ridurre i cattivi odori e il tartaro". Interpellato riguardo la composizione dello snack, il produttore risponde che la ricerca, effettuata per mettere a punto il prodotto, è privata e non è possibile renderla pubblica. I biscotti per cani Heinz Tartar Check contengono un ingrediente denominato esametilfosfato di sodio, utilizzato spesso come agente pulente in molti prodotti per la casa. Secondo il Journal of Veterinary Dentistry (marzo 1996), i cani non corrono alcun rischio per questa sostanza chimica.

Alcuni produttori reclamizzano come l'acido ascorbico, il solfato di rame, il sale di zinco, il cloroesene possano prevenire l'insorgere di periodontiti. Del biscotto Rask della Pedigree si dice che agisce "come uno spazzolino". L'etichetta sulla confezione però non specifica che la ricerca per dimostrare le portentose capacità di Rask implicava di lavare i denti dei cani alternativamente un giorno sì, l'altro no, con uno spazzolino. Oltretutto, la sperimentazione del prodotto è durata tre settimane: troppo poco per stabilire gli effetti di un uso prolungato.

Ciotola sicura

Per il gatto

Per elaborare una dieta corretta è necessario conoscere i principi alimentari e la loro disponibilità, ovvero come agiscono nell'organismo e in quali alimenti si trovano.

Come principio alimentare si intende tutto ciò che è contenuto nell'alimento e che dà un importante aiuto alla sopravvivenza, perché fornisce energia, stimola il metabolismo, trasporta le sostanze necessarie attraverso il corpo e ne espelle quelle in eccedenza.

I principi alimentari si scompongono in sei gruppi fondamentali: acqua, proteine, lipidi (grassi), carboidrati (zuccheri), vitamine e sali minerali.

Il loro fabbisogno è variabile ed è connesso al singolo animale, al suo peso, allo stato di salute, al tipo di vita che conduce e alle sue abitudini. Va ricordato che tutti gli alimenti contengono anche una percentuale di sostanze che l'organismo rifiuta o espelle dopo averle rielaborate; questa percentuale è detta di scarto.

Per esempio: capire le esigenze nutrizionali del gatto significa tener presente alcune sue particolarità anatomiche, fisiologiche e di comportamento.

A differenza dei cani, che allo stato selvatico cacciano preferibilmente in gruppo, il gatto è un predatore solitario; quando cattura una preda sufficientemente grossa da sfamarlo, generalmente scarta i visceri e predilige la testa. Anche il gatto domestico mantiene le abitudini del carnivoro e le sue caratteristiche anatomiche lo dimostrano.

La dentatura è costituita da pochi molari e premolari e la mandibola è meno mobile di quella del cane, per esempio, che ha inclinazioni più onnivore. I denti del gatto sono adatti a tagliare e lacerare il cibo piuttosto che trituarlo.

Il gatto per sua natura è poco propenso ai prodotti dolci ed è abbastanza sobrio nell'assunzione di cibo; ciò lo rende meno soggetto, rispetto al cane, alla sovralimentazione e in grado di soddisfare più facilmente i suoi fabbisogni.

Per valutare tali fabbisogni nutritivi e la quantità di cibo che deve assumere il nostro gatto è importante conoscere il valore nutritivo di ciascun alimento e quindi la sua composizione chimica.

Vediamo brevemente di illustrare le nozioni principali.

Energia

Viene fornita dalle proteine, dai carboidrati e dai lipidi contenuti negli alimenti. Per determinare la quantità di energia che fornisce un alimento si assume come unità di misura la kcal (chilocaloria).

1 kcal = 1.000 cal; 1 cal è la quantità di calore necessaria per alzare la temperatura di 1ml d'acqua da 14,5°C a 15,5°C.

Il gatto, come tutti gli animali, non utilizza tutta l'energia che gli viene fornita dall'alimento: parte di essa viene persa con le feci, con i gas di fermentazione e con l'urina. La rimanente energia viene utilizzata per il sostentamento secondo il bisogno.

Se l'apporto energetico è inadeguato, essendo la capacità gastrointestinale limitata, ne consegue una carenza di principi nutritivi.

La maggior parte di energia viene dispersa con l'eliminazione del calore attraverso la superficie corporea: più l'animale è piccolo maggiore è la sua dispersione di calore.

Mediamente un gatto sedentario adulto necessita di 210 kcal giornaliera, il gattino e l'anziano circa 240, la gravidanza e la lattazione fanno aumentare il fabbisogno fino al triplo.

Acqua

L'acqua è una sostanza inorganica composta da idrogeno e ossigeno; si trova in tutti gli alimenti animali e vegetali ed è contenuta in gran quantità nelle scatolette che si trovano in commercio.

Il gatto nutrito con cibo inscatolato ha infatti bisogno di poche quantità d'acqua, poiché il contenuto della stessa in detti prodotti è mediamente del 75%; al contrario animali nutriti prevalentemente con cibo secco (croccantini - disidratati) avrà un fabbisogno d'acqua pari a 2ml per grammo di alimento, che si può aggiungere nella ciotola per reidratare il cibo.

È bene lasciare sempre acqua fresca e pulita a disposizione del gatto.

Proteine

Le proteine sono sostanze azotate, sono i mattoni dell'organismo, solo raramente vengono bruciate per fornire energia.

Attraverso la digestione vengono scisse nei loro componenti: gli aminoacidi, che formeranno nuove proteine, enzimi, ormoni, tessuti, ecc.

Esistono ventidue tipi di aminoacidi e il gatto non è in grado di sintetizzarli tutti. Pertanto è indispensabile che li assuma con un'alimentazione di qualità.

La taurina, aminoacido conosciuto da tutti coloro che hanno un gatto in casa, è uno di questi e la sua carenza può provocare gravi danni.

Carne e pesce sono ricchi di taurina.

Il fabbisogno di proteine in percentuale nella dieta è mediamente, per un gatto adulto sedentario, pari al 25%. Aumenta nel cucciolo, nella gatta gravida e in lattazione, nel soggetto iperattivo; diminuisce nell'animale anziano.

Carboidrati

Sono sostanze organiche (amidi e zuccheri) provenienti dai prodotti vegetali; durante la digestione vengono trasformati in zuccheri più semplici e vengono assorbiti, generalmente sotto forma di glucosio, come nutrimento dalle cellule.

Quelli non utilizzati formano una riserva nel fegato.

In funzione della loro digeribilità sono divisi in due gruppi.

I solubili sono energia pronta, il loro abuso come tutti sappiamo porta all'obesità. La loro digeribilità arriva al 94% previa cottura (pasta, riso).

Gli insolubili, come la fibra, forniscono al contrario pochissima energia.

Gli alimenti confezionati contengono quantità significative di carboidrati solubili e sono pertanto molto energetici.

Il fabbisogno di fibra nel gatto in forma è meno del 5% della dieta e i carboidrati solubili ottimali si aggirano intorno al 30%.

Lipidi

Sostanze organiche fornite dai grassi vegetali e animali, importantissimi per l'organismo.

Gli acidi grassi essenziali dovrebbero costituire il 2% delle calorie assunte.

I lipidi sono facilmente digeribili e molto graditi dal gatto; forniscono grande quantità di energia, potendo apportare anche il 50% dell'energia giornaliera; in una dieta bilanciata di un soggetto adulto è sufficiente un 10% di lipidi per un buon mantenimento, nell'anziano, nel micino e nella gatta con prole si arriva ad un 15-17%

Sali minerali

Come l'acqua questi elementi appartengono al mondo inorganico e sono presenti negli alimenti sotto forma di sali.

I sali minerali sono presenti nell'organismo animale in quantità inferiore allo 0,7%, ma esercitano un'importante funzione biologica e, durante la crescita, favoriscono lo sviluppo scheletrico.

Un'erronea somministrazione di sali minerali può rivelarsi nociva ed è causa di molti squilibri nei gatti.

L'integrazione è spesso utile sebbene sia eccezionale, che i gatti presentino manifestazioni da carenza di ferro, iodio, zinco o manganese.

Vitamine

Sono sostanze organiche che abbondano negli alimenti di origine vegetale. Si dividono in idrosolubili e liposolubili, a seconda che si sciolgano in acqua o nei grassi.

Le vitamine non forniscono energia e non hanno importanza strutturale, sono indispensabili però nei processi dell'organismo come catalizzatori.

I gatti non sono in grado di sintetizzare la vitamina A (retinolo) e la niacina (vit PP o acido nicotinico) e devono assumerla dagli alimenti di origine animale, i cui tessuti ne sono ricchi.

L'assunzione di vitamina C (acido ascorbico) nei gatti non è indispensabile in quanto essa viene prodotta dal fegato (al contrario della cavia in cui è utile l'integrazione), di contro il gatto necessita di grandi quantità di B6 (piridossina).

Calore e prolungato immagazzinamento depauperano l'alimento del suo contenuto vitaminico; gli alimenti industriali prodotti ad alte temperature o stoccati per lungo tempo possono impoverirsi del loro contenuto vitaminico.

Fonti naturali di vitamine sono:

- olio di fegato di merluzzo, fegato, carote, latte, uova (vitamina A)
- uova, latte, pesce (vitamina D)
- oli vegetali, germe di frumento (vitamina E)
- carne, lievito di birra, fegato, verdure (vitamine B1, B2, B6, PP)
- carne, fegato, lievito (biotina)
- cereali, carne, fegato, vegetali (acido folico)

Per il cane

Quando tra uomo e cane cominciò a stabilirsi un rapporto d'amicizia, quest'ultimo viveva ai margini della società e si nutriva di rifiuti. Svolgeva il ruolo dello spazzino, fondamentale per ogni comunità di viventi. Il cane inoltre teneva lontano dalle abitazioni dei nostri antenati gli animali feroci, che sarebbero stati attratti dall'odore del cibo scartato dall'uomo.

Il cane è dunque diventato un animale onnivoro, cioè un essere che si nutre di diverse sostanze sia animali che vegetali, come gli uomini. C'è un'unica differenza fondamentale: mentre gli uomini sono in grado di procurarsi il cibo da soli, i cani, fin dall'inizio del loro addomesticamento, dipendono in tutto e per tutto da noi.

Col passare del tempo sono entrati nelle nostre case, hanno condiviso la nostra esistenza, fino a diventare parte integrante della nostra famiglia. Spetta a noi "padroni" sfamarli, fornire loro i principi nutritivi indispensabili a una vita sana.

Molti padroni tendono a nutrire i loro cani nello stesso modo in cui nutrono se stessi, vale a dire con cibi grassi, molto conditi, poco digeribili, favorendo così l'insorgenza di malattie come il diabete, l'infarto, l'obesità. Offrendo al cane bocconi di cibo a qualsiasi ora del giorno, costringono lo stomaco a un superlavoro insostenibile, che porta ovviamente a una cattiva digestione.

Prima di metterci a cucinare per il nostro cane è bene sapere che è diverso da noi sia anatomicamente sia fisiologicamente. La bocca ha denti particolarmente acuminati, i canini che, nel cane selvatico servivano per uccidere la preda. Gli altri denti, incisivi, molari e premolari, servono per stappare la carne e frantumare le ossa e sono manovrati da muscoli potentissimi.

La lingua, lunga e particolarmente larga provvista di ampie papille gustative, serve per bere, leccare e raccogliere piccole parti di cibo.

Se siete attenti osservatori avrete notato che i cani non masticano, ma ingoiano i bocconi senza triturarli con i denti. Il loro stomaco, in proporzione, è molto più grande di quello dell'uomo ed è capace di accogliere grandi quantità di cibo. La digestione è lentissima, dura circa cinque ore, e per questo motivo lo stomaco ha bisogno di un lungo periodo di riposo.

Un altro fattore di fondamentale importanza è l'attività fisica: un cane che svolge ogni giorno un buon esercizio fisico digerirà meglio.

L'ideale per una sana alimentazione è usare alimenti freschi preparati in casa, che non contengono conservanti, coloranti, aromatizzanti. Occuparci dell'animale che amiamo, dedicando un po' del nostro tempo a cucinare per lui, è fonte di grande soddisfazione e appaga il nostro desiderio di dargli affetto.

Il nostro cane è felice quando gli porgiamo la ciotola colma di buon cibo preparato da noi. Queste attenzioni aiutano ad instaurare un rapporto affettivo reciproco che diventerà indissolubile.

Sono sufficienti poche conoscenze di base per preparare una dieta bilanciata e appetibile. Il cane è ciò che gli diamo da mangiare, spetta a noi arricchire la sua dieta con sostanze indispensabili, oppure eliminare gli alimenti superflui che possono essere dannosi.

Un animale ben nutrito deve avere tre caratteristiche fisiche fondamentali: pelo lucido, occhi brillanti, tartufo bagnato e lucente.

Chi vuol nutrire il proprio cane con cibi preparati in casa deve cucinare per lui una o più volte al giorno cercando non solo di scegliere il tipo

di alimento corretto, ma anche di curare l'appetibilità e l'aspetto del cibo.

La carne è la base di una dieta equilibrata, ricca fonte di proteine altamente digeribili e vitamine del gruppo B. Degli alimenti è il più gradito: all'origine il cane era un carnivoro, sarebbe sbagliato imporgli una dieta esclusivamente vegetariana.

La carne deve essere medio-grassa, macinata o tagliata a dadi e sempre cotta perché più digeribile.

Si può utilizzare carne di manzo pollo, tacchino, vitello e maiale.

Il pesce è un buon alimento alternativo per fornire proteine animali alla dieta ma, se lo si usa come unica fonte energetica, il suo apporto di grassi è insufficiente.

Non tutti i cani digeriscono il latte ed i suoi derivati (spesso scompare, dopo i primi mesi di vita, l'enzima che serve per digerire il latte).

Le uova, soprattutto il tuorlo, costituiscono un'ottima fonte di proteine, mentre i cereali forniscono un importante apporto energetico e di fibra (indispensabile nella dieta). Il riso è senza dubbio il più utilizzato.

Le verdure, come le carote e le zucchine, sono ricche di fibra, vitamine e di zuccheri e sono molto importanti per stimolare l'attività intestinale, ma devono essere cotte a lungo.

Infine, è buona regola aggiungere sempre alla pappa una piccola quantità di olio di semi crudo.

Il lievito di birra, la farina ossea, l'olio di fegato di merluzzo e gli integratori di vitamine e sali minerali vanno inseriti nella dieta solo in momenti particolari della vita del cane.

Quindi gli ingredienti di una dieta corretta e costante sono: proteine-carboidrati-fibra-vitamine-minerali-zuccheri. Il cane deve mangiare una o due volte al giorno, sempre alla stessa ora, e il cibo deve essere tiepido. Se il cane non finisce la sua razione è importante eliminare quanto avanza, senza eccedere nella dose.

Acqua fresca deve essere sempre a disposizione.

Proviamo a cucinare insieme una "pappa" per un cane di dieci chili, di circa sette anni.

Ingredienti e dosi per due pasti al giorno:

- carne macinata di manzo scottata: 100gr circa a pasto;
- riso bollito ben cotto, con un pizzico appena di sale: 4 cucchiaini a pasto;
- verdura (carote e zucchine bollite): 1 cucchiaino a pasto;
- olio di semi mais: 1 cucchiaino a pasto;
- formaggio parmigiano grattugiato: 1 cucchiaino a pasto.

Alternative sane

Per il gatto

Per tutelare la salute del gatto l'ideale sarebbe cucinare il suo pasto ogni giorno prevedendo ed alternando alcuni ingredienti fondamentali. Per risparmiare tempo si può anche cucinare una volta alla settimana o al mese e poi surgelare in freezer la "razione base" di alimento alla quale, una volta scongelata, saranno aggiunti gli ingredienti variabili, integratori e nutrienti a seconda della stagione, del fabbisogno e dell'età dell'animale. Ancor più sbrigativo acquistare alimenti secchi o umidi di origine biologica (ad esempio i croccantini) che si trovano in tutti i migliori negozi specializzati ed insaporirli, di volta in volta, arricchendoli con carne, pesce, olio vegetale (di semi o di oliva: meglio l'extravergine che contiene l'ottima vitamina E). Nel caso si scegliessero croccantini e cibo secco l'animale avrà maggior bisogno di acqua e liquidi. Il gatto è essenzialmente carnivoro e la base della sua dieta deve essere costituita da carne o pesce, anche alternati. Il cucciolo, la gatta che allatta, il gatto giovane che fa vita più dinamica o all'aperto necessita di maggior apporto di chilocalorie e lipidi (grassi). Nella dieta quotidiana del gatto non devono mancare: una porzione di pasta o riso, pesce, carne, vegetali come carote, grassi animali come formaggio di qualità non speziato (parmigiano o grana). Per le vitamine ricordiamo che il gatto le può assimilare, oltre che dagli ingredienti già citati, anche da:

olio di fegato di merluzzo, carote, latte, uova (A);

uova, latte (D);

oli vegetali, germe di frumento (E);

lievito di birra, fegato, verdure (B1, B2, B6);

fegato, lievito (biotina);

cereali, vegetali (acido folico).

Andiamoci cauti con pasta e riso perché vengono assimilati oltre il 90% e se la razione eccede l'animale diventa obeso. Pasta e riso, sia "bianchi" sia integrali da agricoltura biologica, costano praticamente come quelli "tradizionali" e si trovano nei supermercati. La taurina, che troviamo nella carne e nel pesce, è importantissima per la salute del gatto, ma i processi di cottura o di conservazione rischiano di impoverirne il contenuto, come di altre sostanze. Nella cucina domestica è consigliabile non cuocere molto a lungo carne e pesce. Una volta alla settimana, se siamo certi della provenienza e della qualità, è quindi consigliabile somministrare all'animale carne o pesce crudi (per la carne meglio se di provenienza biologica certificata, o comunque di qualità, destinata all'alimentazione umana e non gli scarti di macelleria). Facciamoci consigliare anche dal veterinario di fiducia, rispetto ad eventuali integrazioni quotidiane od occasionali di calcio, sali e vitamine. Il veterinario dovrà tenere conto, dell'età dell'animale, dell'attività che svolge, delle condizioni in cui vive (a casa o all'aperto).

Se il gatto è cresciuto a scatolette cambiare alimentazione non sarà facile perché i cibi industriali sono molto appetibili, contenendo una gran quantità di aromi, accentuatori di sapidità e di gusto (grassi ed altro). Occorrerà riabituare il gatto, mescolando cibo casalingo o biologico con parte di cibo industriale, provando poi ad insaporirlo con ingredienti naturali (carne cruda, olio di oliva o di fegato di merluzzo, una grattugiata di buon formaggio, grana o parmigiano).

Per il cane

Durante la settimana abbiamo generalmente più fretta e poca voglia di dedicarci ai fornelli. In questi casi possiamo acquistare cibo confezionato, secco o umido, biologico. Avremo cura di insaporire le crocchette con un cucchiaino di parmigiano grattugiato, con un filo di olio di semi di mais o di oliva, integrando almeno uno dei due pasti mescolando anche una razione di carne o di pesce. Gli alimenti biologici devono avere sulla confezione il marchio di certificazione biologica del prodotto o dei suoi ingredienti. In genere viene venduto come biologico del cibo "al pollo", in cui sono di provenienza biologica solo i cereali. Non facciamoci ingannare dalle diciture "naturale", "ecologico", "bio": non significano nulla se non c'è il marchio di certificazione di prodotto biologico, rilasciato da un ente certificatore autorizzato. Il cibo secco biologico per il cane costa circa 10.000 lire al chilo; non è poco, ma è il prezzo di un qualsiasi cibo di marca usato da allevatori e proprietari che ritengono di dare al proprio cane "il meglio". Nell'alimentazione i soldi spesi in più per la qualità e la certezza di provenienza biologica sono risparmiati sulle cure dal veterinario ed allungheranno, migliorandola, la vita dell'animale. Possiamo anche preparare, durante il tempo libero, delle razioni di cibo a base di riso, fiocchi di cereali, carne o pesce e poi surgelarle in porzioni singole per poi scongelarle quando servono. Scegliamo sempre pesce dei nostri mari, fresco o surgelato, possibilmente piccolo, per consumo umano. Purtroppo il pesce non può essere, per ora, certificato come biologico. Dovremo quindi accontentarci della qualità, freschezza e garanzia offerte al consumatore umano. Per la carne, acquistiamo tagli e qualità per consumo umano, preferendo in inverno la carne rossa (manzo), in estate quella bianca (pollo, tacchino) o il pesce. Se decidiamo, saggiamente, di offrire al cane, una volta la settimana, della carne cruda, evitando qualsiasi rischio, acquistiamo carne biologica (proveniente da zootecnia biologica certificata ai sensi del Regolamento CE 1804/1999). Ogni tanto faranno un gran bene al cane: un uovo, fresco "da bere" o sodo, mescolato alla pappa, un cubetto di lievito di birra fresco, dei fermenti lattici vivi, che si trovano facilmente in commercio, anche in alcuni yogurt e simili. Ottimi i fiocchi di cereali (avena, orzo, altro), se di provenienza biologica, perché nella crusca e all'esterno dei chicchi si depositano la maggior parte dei pesticidi e dei fertilizzanti chimici. Le verdure sono importantissime, per la fibra e per le vitamine. Cuociamo carote, zucchine o altre verdure per poi mescolarle nella ciotola, se non proprio ogni giorno, almeno a giorni alterni. Il cane ha una digestione molto lunga ed è, quasi sempre, ingordo; in più non mastica i bocconi che ingerisce. È quindi bene dividergli i pasti in due occasioni quotidiane ad orari fissi (gettando sempre ciò che è stato rifiutato) e non offrire mai spuntini e bocconi fuori pasto. Non diamo mai dolci al cane: lo zucchero in eccesso è dannosissimo per la sua salute e per i denti.

Se il cane è inappetente, facciamolo camminare o correre di più (farà bene anche alla digestione) e proviamo ad insaporire la ciotola con un pizzico di olio, di formaggio o con un bocconcino di carne cruda. Anche se con quest'ultima bisogna andarci piano perché può essere pericolosa. La carne o il pollo possono anche essere cotti (moderatamente) alla brace o al forno e questo attribuirà un sapore ancor più forte e gradito al cane. Mai dare al cane carne di maiale, insaccati e scarti di grasso, ossa di pollo e di coniglio. Dal maiale può ereditare patologie come l'afta epizootica o la peste suina e con le ossa frastagliate può sfozzarsi o lacerarsi la gola. Gli insaccati (salame, prosciutto e

affettati) non fanno bene a noi (sono conservati con nitrati e nitriti, di sodio e di potassio tossici), figuriamoci al cane.

La pappa del cane non deve essere lasciata per ore all'aria a temperatura ambiente per il rischio delle micotossine e per l'inevitabile deterioramento. Mai dare al cane cibi scaduti: il suo stomaco e l'intestino sono sensibili esattamente come i nostri. Ogni tanto un osso o un ginocchio bovino cotto faranno la sua felicità e faranno anche un gran bene all'organismo e ai denti. Cautela con fegato e fegatini, perché è qui che si accumulano le sostanze chimiche, i pesticidi, i farmaci e le tossine che ingerisce l'animale d'allevamento nel corso della sua triste vita.

Il cane non deve mai mangiare condito, quindi non pensiamo di dargli gli scarti della tavola, soprattutto paste con sugo, salsine, patatine fritte o altre porcherie simili. Gli avveleneremo il fegato e l'intestino. Abituamo il cane a non accettare cibo dagli sconosciuti ed a non raccattare bocconi da terra: molti, troppi cani sono così rimasti avvelenati.

Alimentazione per cani anziani

Gli animali anziani, come quelli sovrappeso, sono sedentari e necessitano di minori calorie e grassi. È molto importante che la qualità del loro cibo sia alta perché il sistema gastrointestinale è meno efficiente e l'assimilazione dei nutrienti risulta difficoltosa. Un minor apporto di proteine giova ai reni affaticati. Cani e gatti anziani richiedono più vitamine complesso B e vitamina E (tocoferolo prodotto dall'olio di oliva), un potente antiossidante, sostenitore di cuore, sistema circolatorio e sistema immunitario. Per questo gli alimenti senior combinano livelli minori di proteine e grassi con livelli maggiori di vitamina E, prebiotici e probiotici per la salute gastrointestinale, glucosamina e condroitina per l'artrite e la rigidità. I cani anziani necessitano di una dieta variata e della preparazione di pasti fatti in casa con riso, verdure cotte, pesce. L'attenzione ed i controlli veterinari devono essere più frequenti. Da evitare i cibi industriali se non si conosce perfettamente l'alta qualità degli ingredienti e la preparazione. In età avanzata una occlusione intestinale o una gastroenterite possono avere effetti gravissimi.

Negli esseri umani il processo digestivo ha inizio nella bocca con la masticazione e il rilascio di enzimi digestivi nella saliva. I cani inghiottono il cibo per lo più senza masticare. Il loro tratto digestivo è più corto e meno efficiente, tipico degli animali carnivori. L'aggiunta di probiotici (batteri salutari come l'acidophilus nello yogurt o i fermenti lattici vivi) in una dieta, incrementa l'efficienza della flora naturale nell'intestino tenendo sotto controllo i batteri causa di malattie, producendo vitamine B salutari e rafforzando il sistema immunitario.

Appendice

Bestiario legislativo

Ecco un excursus tra le leggi ed i decreti ministeriali emanati dal 1987 al 2001, che riguardano i mangimi per gli animali "da produzione". I cani e gatti si alimentano principalmente a base di carni e di pesci che provengono da allevamenti. In questi allevamenti bovini, polli, tacchini, pesci sono nutriti ogni giorno a base di mangimi, foraggi, pastoni proteici e ogni genere di farmaco, additivo, addensante, emulsionante e scarto. Gli ingredienti assimilati dagli animali da macello si trasferiscono nella catena alimentare fino a raggiungere le nostre tavole e le ciotole di cani e gatti. Come è testimoniato in questo libro e nelle etichette degli alimenti per gli animali da compagnia, nei cibi per animali domestici sono impiegati scarti di macello e "sottoprodotti di origine animale", ovvero tutto ciò che resta dall'industria alimentare umana, cioè scorie di lavorazione della carne e del pesce. Nei testi di leggi e decreti, con il loro arcaico e paradossale linguaggio burocratico, abbiamo trovato conferma dell'impiego o della presenza tollerata di veleni di ogni genere nelle produzioni di mangimi per animali. Testi e decreti si preoccupano di normare, anziché vietare, la presenza nei foraggi, nei mangimi e nelle farine di sostanze pericolose e cancerogene per l'uomo e gli animali. Scopriamo che vengono definiti i limiti "accettabili", "tollerabili", che in alcuni casi sono anche derogabili, per l'arsenico, i fosfati, il piombo, il mercurio, la diossina (somma di PCDD e PCDF), i nitriti, il cadmio, il nitrito di sodio, le aflatossine, l'acido cianidrico, di isotiocianato di allile, di viniltioossazolidone (vinilossazolidintione), DDT (somma degli isomeri del DDT, del TDE e del DDC espressi in DDT), endosulfan (somma degli isomeri alfa e beta e del solfato d'endosulfan espressi in endosulfan), endrin (somma dell'endrin e del delta- cheto- endrin espressi in endrin), eptacloro (somma dell'eptacloro e dell'eptacloro eposside espressi in eptacloro), esaclorobenzolo (HCB), esaclorocicloesano (HCH). I danni e gli effetti, spesso irreversibili, di molte di queste sostanze sono studiati e definiti nelle ricerche dell'Organizzazione Mondiale della Sanità e delle autorità sanitarie dell'Unione Europea (in parte riportate nei capitoli precedenti).

Ogni anno si segnala un decreto che consente l'impiego nei mangimi e nell'allevamento degli animali "da reddito" di additivi, farmaci e sostanze chimiche, in alcuni casi senza il supporto di una esaustiva documentazione scientifica che ne attesti l'innocuità per la salute umana ed animale. L'utilizzo di queste sostanze viene a tratti alterni prorogato, sospeso, autorizzato definitivamente, proibito. Per alcune sostanze, come le diossine, i radionuclidi ed i metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio) esistono ampi studi che ne attestano la pericolosità. Perché allora definirne, con leggi e decreti, la quantità "accettabile" in foraggi e mangimi che entrano nella catena alimentare? L'Organizzazione Mondiale della Sanità, dopo il disastro di Seveso, dichiarò che non esistono percentuali di presenza nell'ambiente o negli alimenti di diossina che possano ritenersi "innocue". Il sistema produttivo, pervaso di chimica ed inquinamento ambientale, improntato solo al profitto ad ogni costo, non può essere esente dalla presenza di sostanze pericolose, tossiche e cancerogene. È per questo che gli organismi legislativi, "in attesa di precise indicazioni dal mondo

scientifico'', normano la presenza dei veleni nella nostra vita quotidiana. Non dovremmo avere dubbi sul fatto che il malessere dei nostri cani e gatti, al pari del nostro, deriva innanzitutto dalle sostanze tossiche presenti e tollerate negli alimenti.

Alla fine, dopo il danno, la beffa: un decreto legislativo del dicembre 1999 depenalizza praticamente tutti i reati di contraffazione, adulterazione e superamento fraudolento delle quantità consentite di veleni, farmaci e dopanti nei mangimi per animali. Così le leggi diventano un'arma spuntata ed un deterrente inutile, a cui si aggiungono la scarsità e superficialità dei controlli e la corruzione sempre in agguato.

Ma leggiamo alcuni passaggi legislativi, frutto di estrapolazione da testi per lo più illeggibili, che desideriamo segnalare come emblematici. Il titolo attribuito agli estratti di legge è degli autori, gli orrori linguistici e sostanziali dei testi sono del ''legislatore''.

Additivi cancerogeni ai tacchini

Norme concernenti gli alimenti per il bestiame

D.M. 30 giugno 1998.

Attuazione della direttiva 98/19/CE della Commissione relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali.

Pubblicato nella Gazz. Uff. 28 agosto 1998, n. 200.

''Considerato che la Germania ha vietato sul proprio territorio l'impiego del ''ronidazolo'' nell'alimentazione dei tacchini, motivando tale decisione con il sospetto che tale additivo possa avere proprietà mutagene, cancerogene e genotossiche;

Considerato che la Germania ha evidenziato che l'utilizzazione di tale additivo nell'alimentazione degli animali dà luogo alla presenza di residui nei tessuti animali, anche con un periodo di attesa di sei giorni conformemente alla normativa vigente e che, pertanto, non si può escludere un rischio per la salute dei consumatori, anche qualora venga osservato il periodo di attesa previsto;

Considerato che la Commissione ha consultato il Comitato scientifico per l'alimentazione animale, il quale, dopo un esame approfondito della problematica, ha concluso che, anche se le argomentazioni scientifiche presentate dalla Germania per giustificare il divieto del ronidazolo non possono essere accettate nella loro totalità, rimangono da chiarire alcune questioni importanti e che, in mancanza di dati supplementari, non può essere fissata una dose giornaliera accettabile di residui di ronidazolo per garantire la sicurezza dei consumatori;

Considerato che, alla luce delle conclusioni tratte dalla Commissione, è opportuno, al fine di tutelare la salute dei consumatori, vietare l'impiego del ronidazolo come additivo per l'alimentazione dei tacchini (...)''

Prodotti indesiderati nei mangimi

Aggiornamento alla GU 17/10/2000 - 358.

Norme concernenti gli alimenti per il bestiame

D.Lgs. 13 aprile 1999, n. 123.

Attuazione della direttiva 95/69/CE che fissa le condizioni e le modalità per il riconoscimento e la registrazione di taluni stabilimenti ed intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali.

Pubblicato nella Gazz. Uff. 7 maggio 1999, n. 105.

''...di fabbricazione, esclusivamente per le necessità del bestiame ivi allevato, di alimenti composti con le materie prime di cui all'articolo

3, comma 5, del decreto 11 maggio 1998, n. 241 del Ministro della sanità, contenenti le sostanze o prodotti indesiderabili di cui al decreto citato in misura superiore ai limiti massimi consentiti, devono essere in possesso dei requisiti minimi indicati nel capitolo I.4 dell'allegato I, ad eccezione del punto 7."

D.M. 11 maggio 1998, n. 241.

Regolamento recante norme di attuazione delle direttive 92/88/CEE, 94/16/CE e 96/6/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.

(...)

3. Le materie prime sono messe in circolazione soltanto se sono di qualità sana, leale e mercantile.

4. Fatte salve le disposizioni di cui all'allegato II, parte A, non possono, in particolare, essere considerate di qualità sana, leale e mercantile le materie prime il cui contenuto di sostanze o prodotti indesiderabili sia così alto da rendere impossibile il rispetto dei contenuti massimi fissati nell'allegato I per gli alimenti composti per animali.

Pubblicato nella Gazz. Uff. 23 luglio 1998, n. 170.

5. Qualora la quantità della sostanza o del prodotto indesiderabile di cui alla colonna n. 1, dell'allegato II, parte A, superi quella fissata nella colonna n. 3 dell'allegato I, per l'alimento semplice, la materia prima di cui alla colonna n. 2 dell'allegato II, parte A, può essere immessa in circolazione, fatto salvo quanto previsto al comma 4, a condizione che sia:

a) destinata esclusivamente a fabbricanti di mangimi composti, iscritti nell'elenco nazionale previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 1° marzo 1992, n. 228 (6), e successive modifiche;

b) accompagnata da un documento che deve indicare:

1) che la materia prima è destinata a fabbricanti di mangimi composti, iscritti nell'elenco di cui alla lettera a);

2) che la materia prima non può essere utilizzata come tale nell'alimentazione diretta degli animali;

3) la quantità della sostanza o del prodotto indesiderabile presenti.

(...)

Non oltre i limiti massimi consentiti (ma con le solite deroghe)

Per i seguenti componenti tossici, velenosi, teratogeni (e per molti altri dai nomi impronunciabili), la legge consente la presenza nei mangimi non oltre determinate percentuali e quantità, consentendone anche il superamento in alcuni casi di: arsenico, fosfati, piombo, mercurio, diossina (somma di PCDD e PCDF), nitriti, cadmio, nitrito di sodio, aflatossine, acido cianidrico, isotiocianato di allile, viniltioossazolidone (vinilossazolidintione), DDT (somma degli isomeri del DDT, del TDE e del DDC espressi in DDT), endosulfan (somma degli isomeri alfa e beta e del solfato d'endosulfan espressi in endosulfan), endrin (somma dell'endrin e del delta- cheto- endrin espressi in endrin), eptacloro (somma dell'eptacloro e dell'eptacloro eposside espressi in eptacloro), esaclorobenzolo (HCB), esaclorocicloesano (HCH).

3. 1. Le sostanze e i prodotti elencati nell'allegato I sono tollerati nei mangimi soltanto alle condizioni previste in tale allegato.

2. Fatto salvo l'articolo 2, comma 3, il Ministro della sanità, con decreto adottato ai sensi dell'articolo 1, comma 8, lettera f), della legge 15 febbraio 1963, n. 281 (3), e successive modificazioni, può prevedere che le quantità massime previste nell'allegato I per i mangimi

possono essere superate, esclusivamente nel caso in cui si tratti di foraggi prodotti in un'azienda agricola e utilizzati nella stessa come tali ed a condizione che tale superamento sia reso necessario da condizioni particolari e che non ne derivino effetti nocivi per la salute dell'uomo e degli animali.

Deroghe per il riconoscimento degli operatori intermediari di mangimi

''In deroga ai commi 4 e 9, nel caso di intermediari che esercitano esclusivamente un'attività di rivendita senza mai disporre del prodotto nei propri impianti, la regione o la provincia autonoma può disporre che non si proceda al sopralluogo per verificare il rispetto dei requisiti di cui al punto 7 del capitolo I.1.b) o al punto 7 del capitolo 1.2.b) dell'allegato I, purché tali intermediari presentino una dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui al punto 6.2 dello stesso allegato I.

15. Sanzioni.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, in violazione delle disposizioni di cui al presente decreto, esercita una o più attività di cui agli articoli 2 e 3 senza il prescritto riconoscimento, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni.

(...''

Avoparcina, l'additivo vietato... oppure no?

D.M. 6 maggio 1998 (1).

Attuazione della direttiva 97/72/CE della Commissione relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali.

''Considerato che lo studio degli additivi iscritti nell'allegato II, che a questo titolo possono essere autorizzati sul piano nazionale, non è stato completato e che, pertanto, è necessario prorogare per una durata determinata il periodo di autorizzazione di tali sostanze;

Considerato che l'utilizzazione dell'avoparcina, antibiotico del gruppo dei glicopeptidi, è stata vietata, a partire dal 1 aprile 1997 dalla direttiva 97/6/CE della Commissione, in quanto non si poteva escludere che tale additivo fosse capace, attraverso gli alimenti somministrati agli animali, di indurre una resistenza ai glicopeptidi utilizzati in medicina umana;

Considerato che l'ardacina, additivo appartenente al gruppo dei glicopeptidi, è stato oggetto di un'autorizzazione provvisoria attraverso la direttiva 94/77/CE della Commissione e che appare opportuno, a titolo di precauzione e conformemente alle raccomandazioni del comitato scientifico, non prorogare l'autorizzazione di tale additivo senza che siano disponibili i risultati delle ricerche che devono essere effettuate sull'avoparcina;

Ritenuto necessario adeguare la vigente normativa nazionale alle disposizioni contenute nella suindicata direttiva comunitaria 97/72/CE, nell'ambito dell'adeguamento al progresso delle conoscenze in campo scientifico e tecnico (...)

Mangimi di Cernobyl: additivi per trattenere i radionuclidi di cesio radioattivo

D.M. 5 agosto 1997 (1).

Attuazione della direttiva della Commissione 96/66/CE relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali.

''Considerato che, alla luce dell'esperienza acquisita in alcuni Stati membri, è opportuno ammettere provvisoriamente a livello nazionale nuovi usi di additivi appartenenti al gruppo ''Coccidiostatici e altre sostanze medicamentose'';

Considerato che l'incidente di Chernobyl ha provocato ricadute di cesio radioattivo che hanno contaminato il foraggio in alcune regioni dell'Europa settentrionale e considerato che per tutelare la salute degli uomini e degli animali e per porre in essere misure preventive contro il pericolo di inquinamento da nuclidi di cesio radioattivo è opportuno creare un nuovo gruppo di additivi, cioè il gruppo dei ''Leganti di radionuclidi'';

Considerato che, alla luce dell'esperienza acquisita in alcuni Stati membri, è opportuno ammettere provvisoriamente a livello nazionale un nuovo additivo, appartenente al gruppo ''Leganti di radionuclidi'', che permette di ridurre sensibilmente l'assorbimento di nuclidi di cesio da parte degli animali;

Considerato che lo studio di alcuni additivi già riportati nell'allegato II al D.P.R. 1° marzo 1992, n. 228, non è stato ancora concluso e che, pertanto, è necessario prorogare il termine di autorizzazione di tali sostanze per un periodo determinato;

Ritenuto necessario adeguare la vigente normativa nazionale alle disposizioni contenute nella suindicata direttiva comunitaria 96/66/CE, nell'ambito dell'adeguamento al progresso delle conoscenze in campo scientifico e tecnico;

Sentita la commissione tecnica mangimi, istituita dall'art. 9 della citata legge 15 febbraio 1963, n. 281, che ha espresso parere favorevole nella seduta dell'8 luglio 1997''

(...)

Ancora additivi prorogati e autorizzati

D.M. 12 novembre 1993 (1).

Modificazione agli allegati I e II del D.P.R. 1° marzo 1992, n. 228, relativo agli additivi nell'alimentazione degli animali.

Vista la direttiva n. 92/99/CEE della Commissione, che proroga il termine massimo di durata dell'autorizzazione di taluni additivi nell'alimentazione degli animali;

Considerato che gli additivi ''Avilamicina'' per le categorie di animali ''suinetti e suini'', ''Maduramicina Ammonio'' per ''polli da ingrasso'' e ''Aluminati di calcio sintetico'' per ''pollame, conigli e suini'' sono stati inseriti nell'allegato I a seguito della direttiva n. 92/64/CEE della Commissione (...)

D.M. 18 agosto 1993 (1).

Attuazione della direttiva 92/64/CEE della Commissione, relativa agli additivi nell'alimentazione degli animali. Considerato che, in base all'esperienza acquisita, può essere autorizzato l'impiego dell'antibiotico ''Avilamicina'', dei coccidiostatici ''Lasalocid-sodio'' e ''Maduramicina ammonio'' e dell'agente legante ''Aluminati di calcio sintetico'';

Decreta (...)

Depenalizzazione delle contraffazioni e delle adulterazioni: solo sanzioni amministrative per chi avvelena

L. 15 febbraio 1963, n. 281.

Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi (1/a).

Pubblicata nella Gazz. Uff. 26 marzo 1963, n. 82.

(1/a) Le violazioni previste come reato dalla presente legge sono state trasformate in illeciti amministrativi dall'art. 1, D.Lgs. 30 dicembre 1999, n. 507, in attuazione della delega contenuta nella L. 25 giugno 1999, n. 205. Vedi, anche, l'art. 93 del suddetto decreto, nel quale sono indicate le autorità competenti ad applicare le sanzioni amministrative per le violazioni depenalizzate.

Rifiuti Urbani agli animali? Sì, purché bolliti almeno un'ora.
Ordinanza Ministeriale 10 maggio 1973.

''Disciplina sanitaria della somministrazione agli animali dei rifiuti alimentari e non di qualunque provenienza e di alcuni prodotti di origine animale''.

Pubblicata nella Gazzetta Ufficiale 8 giugno 1973, n. 146.

Le ordinanze ministeriali 9 gennaio 1970 e 6 marzo 1970 sono revocate e sostituite dalla seguente.

2. Salvo quanto disposto al successivo art. 3 è vietato cedere per l'alimentazione degli animali, nonché detenere ed utilizzare per lo stesso scopo, i rifiuti solidi urbani, i residui della macellazione, i residui della lavorazione delle carni e dei loro sottoprodotti, i residui solidi, semisolidi e liquidi di cucina e di mense, nonché qualsiasi altro rifiuto alimentare e non, ivi compresi i rifiuti di animali, in quanto rappresentano un possibile veicolo di propagazione di malattie infettive e diffuse degli animali.

3. In deroga al divieto stabilito dall'art. 2 è consentita l'utilizzazione, a scopo alimentare, dei residui o rifiuti alimentari sopra indicati, ivi compresi quelli provenienti dalla cernita dei rifiuti solidi urbani, purché vengano sottoposti a bollitura per non meno di un'ora o ad altro idoneo trattamento risanatore da eseguirsi comunque, sia l'uno che l'altro, in un impianto centralizzato.

La deroga, di cui al primo comma, si estende ai rifiuti alimentari che si formano negli istituti di cura pubblici e privati, a condizione che il trattamento risanatore di cui al primo comma venga eseguito nei locali e con attrezzatura dell'istituto sotto il controllo del direttore responsabile.

Tale deroga non riguarda i rifiuti non alimentari ivi compresi quelli animali dei quali resta vietata l'utilizzazione per l'alimentazione zootecnica a norma del precedente articolo.

Tuttavia può essere autorizzato, da parte del Ministero della Sanità, ai soli fini della ricerca sperimentale, l'utilizzazione di rifiuti animali per l'alimentazione zootecnica alle seguenti condizioni nonché a quelle che di volta in volta saranno indicate ai fini della tutela igienico-sanitaria:

1) la ricerca deve svolgersi sotto il controllo dei veterinari provinciali della Sicilia o dell'autorità sanitaria regionale competente per territorio;

2) i rifiuti devono provenire da animali di buone condizioni di salute e non sottoposti a trattamenti medicamentosi da almeno sessanta giorni e devono subire, con esito favorevole, opportuni esami batteriologici, parassitologici e tossicologici prima del loro impiego;

3) i rifiuti di animali in esperimento devono essere sottoposti ad esami batteriologici con esito favorevole;

4) le carni degli animali morti o abbattuti per finalità diverse da quelle sperimentali non devono essere ammesse al consumo alimentare umano;

5) fermo restando l'obbligo di distruggere il latte e le uova, le carni degli animali con rifiuti possono essere ammesse all'alimentazione umana, soltanto a condizione che siano state sottoposte con esito favorevole ad opportuni esami anatomopatologici, microbiologici e tossicologici.

In ogni caso coloro che intendono utilizzare rifiuti animali per l'alimentazione zootecnica ai fini della ricerca, debbono presentare al Ministero della Sanità oltre alla domanda di autorizzazione un protocollo delle indagini programmate, dal quale risulti se sia prevista l'utilizzazione ovvero la distruzione delle carni e derivati al termine della sperimentazione stessa.

(Omissis)

12. Le carni e i visceri non destinati all'alimentazione umana, i sottoprodotti della macellazione e i residui della lavorazione delle carni, purché riconosciuti sani, possono essere somministrati crudi qualora lo richiedano particolari esigenze alimentari per l'allevamento di determinate specie animali. Il trasferimento delle carni e prodotti di cui al precedente comma deve farsi con la scorta di uno speciale certificato veterinario nel quale deve essere attestato oltre alla sanità del prodotto la destinazione ad esclusivo uso alimentare animale. Le carni e i prodotti di cui sopra debbono essere contraddistinti con uno speciale contrassegno e opportunamente denaturati qualora ciò sia compatibile con le esigenze dell'alimentazione animale.

13. Il latte e i sottoprodotti della lavorazione lattiero-casearia destinati all'alimentazione degli animali non rientrano nella disciplina della presente ordinanza.

Materiali a rischio nei mangimi

Norme concernenti gli alimenti per il bestiame

D.Lgs. 14 dicembre 1992, n. 508. Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato di rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE

(Omissis)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Emana il seguente decreto legislativo:

Capitolo I - Disposizioni generali

1. 1. Il presente decreto stabilisce:

a) le norme sanitarie e di polizia veterinaria che si applicano ai procedimenti di eliminazione e/o di trasformazione dei rifiuti di origine animale allo scopo di distruggere gli agenti patogeni eventualmente in essi presenti nonché alla produzione per gli animali di alimenti di origine animale con metodi atti ad evitare che essi possano contenere agenti patogeni;

b) le norme relative all'immissione sul mercato dei rifiuti di origine animale destinati a fini diversi dal consumo umano.

(Omissis)

2. 1. Ai fini del presente decreto si intende per:

1) rifiuti di origine animale: carcasse o parti di animali o pesci o prodotti di origine animale giudicati non destinati al consumo umano diretto a norma delle leggi vigenti, esclusi gli escreti degli animali e i rifiuti di cucina e dei pasti;

2) materiali ad alto rischio: rifiuti di origine animale di cui all'art. 3 (2);

3) materiali a basso rischio: rifiuti di origine animale diversi da quelli di cui all'art. 3, salvo che il servizio veterinario dell'unità sanitaria locale non stabilisca che essi comportino rischi particolari di diffusione di malattie ad animali o all'uomo;

4) stabilimento di trasformazione a basso rischio: stabilimento riconosciuto in cui materiali a basso rischio vengono trasformati in ingredienti da inserire negli alimenti per gli animali e farina di pesce conformemente all'art. 5;

5) stabilimento di trasformazione ad alto rischio: stabilimento riconosciuto in cui i rifiuti di origine animale sono sottoposti a trattamento o trasformazione allo scopo di distruggere gli agenti patogeni conformemente all'art. 3;

6) alimenti per animali familiari: alimenti per cani, gatti e altri animali familiari interamente o parzialmente costituiti di materiali a basso rischio;

(Omissis)

Sezione prima - Materiali ad alto rischio

3. 1. Sono materiali ad alto rischio:

a) tutti i bovini, suini, caprini, ovini, solipedi, volatili e tutti gli altri animali tenuti a scopi di produzione agricola, morti ma non macellati per consumo umano, compresi gli animali nati morti o da aborto;

b) altri animali morti di specie non elencate alla lettera a), di volta in volta stabilite dai servizi veterinari dell'unità sanitaria locale competente;

c) animali che sono stati abbattuti nell'ambito di misure di polizia veterinaria nell'azienda o in qualsiasi altro posto designato dall'autorità competente a stabilire tali misure;

d) rifiuti, compreso il sangue, provenienti da animali che in sede di ispezione veterinaria fatta in occasione della macellazione hanno presentato sintomi clinici o segni di malattie trasmissibili all'uomo o ad altri animali;

e) tutte le parti di animali macellati che non sono state presentate all'ispezione post-mortem, ad esclusione di cuoi e pelli, zoccoli, penne e piume, lana e pelame, corna, sangue e prodotti analoghi;

f) tutte le carni ivi comprese le carni di pollame e la cacciagione, il pesce e tutti i prodotti di origine animale in stato di deterioramento, che per tale motivo costituiscono un rischio per la salute dell'uomo e degli animali;

g) gli animali, le carni ivi comprese le carni di pollame e la cacciagione, il pesce, i prodotti a base di carne, i prodotti lattiero-caseari e gli altri prodotti di origine animale importati da Paesi terzi che, in particolare all'atto dei controlli previsti dalla normativa comunitaria, non sono conformi ai requisiti sanitari (Omissis)

h) animali da reddito morti durante il trasporto, salvo che sottoposti a macellazione di emergenza per ragioni di benessere;

i) i rifiuti di origine animale contenenti residui di sostanze che possono costituire un pericolo per la salute dell'uomo o degli animali; latte, carne o prodotti di origine animale che, per la presenza dei suddetti residui, non sono adatti al consumo umano;

j) pesci con sintomi clinici o segni di malattie trasmissibili all'uomo o ai pesci.

2. I materiali di cui al comma 1, possono essere trasformati soltanto in uno stabilimento di trasformazione ad alto rischio riconosciuto dal Ministero della sanità conformemente all'art. 4, comma 1, oppure devono essere eliminati mediante incenerimento (...)

(Omissis)

4. 1. Il Ministro della Sanità riconosce gli stabilimenti incaricati della raccolta e della trasformazione dei materiali ad alto rischio a condizione che:

(Omissis)

c) i prodotti ottenuti dalla trasformazione siano conformi ai requisiti di cui all'allegato II, capitolo III.

(Omissis)

Sezione seconda - Materiali a basso rischio

5. 1. I materiali a basso rischio devono essere trattati in uno stabilimento di trasformazione riconosciuto a basso o alto rischio, in una fabbrica di alimenti per animali familiari o di prodotti farmaceutici o tecnici, oppure essere eliminati mediante incenerimento o sotterramento conformemente all'art. 3, commi 3 e 4.

2. Oltre a quelli di cui all'art. 2, punto 3, sono considerati materiali a basso rischio:

a) cuoi, pelli, zoccoli, penne, piume, lana, pelame, corna, sangue e prodotti analoghi nella preparazione di alimenti per animali (4);

b) il pesce catturato in alto mare e destinato alla produzione di farina di pesce;

c) le frattaglie fresche di pesce provenienti da stabilimenti che fabbricano prodotti a base di pesce destinati al consumo umano.

3. Devono essere considerati come materiali ad alto rischio i miscugli di materiali a basso rischio trattati insieme ai materiali ad alto rischio.

(Omissis)

6. [1. Il Ministro della Sanità, in conformità alle disposizioni comunitarie, definisce con proprio decreto i trattamenti cui devono essere sottoposti durante il processo di fabbricazione di alimenti per animali familiari taluni prodotti di origine animale, derivanti esclusivamente da animali o pesci e non destinati al consumo umano, nonché le relative condizioni di fabbricazione per la tutela degli animali familiari o per motivi di salubrità o sanitari] (6/a).

(Omissis)

7. 1. Il Ministero della Sanità può consentire, a condizione che sia esercitata la vigilanza di cui all'art. 7 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 (6), che:

a) siano utilizzati per scopi scientifici rifiuti di origine animale;

b) siano utilizzati per l'alimentazione di animali dei giardini zoologici o dei circhi, di animali da pelliccia oppure di cani delle mute di equipaggi riconosciuti o di vermi allevati a scopo di pesca i rifiuti di origine animale di cui all'art. 3 comma 1, lettere a), b) ed e) provenienti da animali che non siano stati macellati per una malattia o il sospetto di una malattia soggetta a dichiarazione obbligatoria, come pure i rifiuti di origine animale di cui all'art. 5;

c) ove non risultino rischi per la salute degli uomini e degli animali siano distribuiti su scala locale, da parte di intermediari già autorizzati alla data di entrata in vigore del presente decreto, piccoli quantitativi di rifiuti di cui alla lettera b) per l'alimentazione di animali la cui carne non é destinata al consumo umano.

(Omissis)

Capitolo III - Controlli ed ispezioni che devono essere effettuati sugli stabilimenti di trasformazione a basso e alto rischio

9. 1. Il responsabile ed il proprietario di stabilimenti di trasformazione a basso rischio o ad alto rischio o i loro rappresentanti adottano sotto la propria responsabilità tutte le misure necessarie per conformarsi ai requisiti previsti dal presente decreto: essi devono in particolare: (...)

(Omissis)

15. 1. Fino all'applicazione delle norme comunitarie relative all'importazione di rifiuti di origine animale e di alimenti per animali familiari fabbricati con tali rifiuti, il Ministero della Sanità applica a tali importazioni condizioni almeno equivalenti a quelle previste dal presente decreto, escluse quelle relative ai requisiti per il riconoscimento.

2. Il Ministero della Sanità ammette all'importazione materiali a basso rischio o ad alto rischio di cui all'art. 3, comma 1, lettere g), h), ed i), che siano stati preliminarmente trattati solo se il paese terzo è in grado di garantire che siano stati sottoposti a un trattamento soddisfacente e che rispettino le norme microbiologiche fissate nell'allegato II, capitolo III.

3. È vietata l'importazione dei materiali ad alto rischio di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), b), c), d), e) ed f).

4. I posti di ispezione frontaliera di cui al decreto legislativo che attua le direttive n. 90/675/CEE e n. 91/496/CEE accertano mediante controlli all'importazione che vengano rispettati i requisiti minimi previsti dal presente decreto.

(Omissis)

3. Chi effettua l'attività di raccolta e trasporto di materiali a basso ed alto rischio in violazione delle prescrizioni tecniche stabilite dall'art. 8, comma 1, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 5 milioni a lire 30 milioni.

4. Chi non osserva gli obblighi stabiliti dall'art. 9 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da lire 2 milioni a lire 12 milioni.

(giurisprudenza)

Fido si fida

Il panorama del mondo animalista e zoofilo è molto vasto. Esistono associazioni che prediligono le azioni "forti" per richiamare l'attenzione dell'opinione pubblica su determinati problemi di maltrattamento degli animali, e quelle che preferiscono raccogliere ed accudire animali abbandonati "limitandosi" ad agire direttamente sul benessere degli amici quattrozampe. Tutte, comunque, operano per un obiettivo comune: i diritti degli animali. E, nonostante le specificità di ognuna (dalle leghe antivivisezione ai gruppi anticaccia, da coloro che si occupano solo di cani e gatti a quelle che operano prevalentemente sugli animali selvatici), alla fine tutte (o quasi) sono "costrette" dai problemi continui ad occuparsi di tutto. Pertanto a tutte ci si può rivolgere per maltrattamenti, per adozioni di cani o gatti, per fare un versamento in denaro, per comprare mangime sano agli animali nei rifugi, ecc. Con un suggerimento: è bene contattare l'associazione territorialmente più vicina.

Se invece è necessario un pronto soccorso per Fido o Micio, la SCIVAC - Società culturale italiana veterinari - ha attivato un numero telefonico gratuito al quale risponde 24 ore su 24. Se avete bisogno dell'indirizzo di un veterinario in qualunque zona d'Italia chiamate il numero 800-525505.

Chi desiderasse fare un'adozione a distanza può contattare Gaia Animali & Ambiente, Via Dogana 2 - 20123 Milano - tel./fax 02-86463111 - e-mail: associazione_gaia@tiscalinet.it

Ecco gli indirizzi delle sedi delle principali associazioni protezioniste italiane. Di quelle maggiori, come la Lega Nazionale per la Difesa del Cane, l'Ente Nazionale Protezione Animali (Enpa) o la Lega Antivivisezione (Lav) si indica solo l'indirizzo della sede centrale, cui potersi rivolgere per avere informazioni anche sulle eventuali sezioni locali.

Associazioni animaliste-ambientaliste nazionali e locali

World Wildlife Fund (WWF)

via Po, 25/c- 00198 Roma
tel. 06-844971; fax 06-85300612 e-mail wwf@wwf.it
Sito web www.wwf.it

Gaia, animali e ambiente

via Dogana, 2 - 20123 Milano
tel./fax. 02-86463111 Sito web www.gaiaitalia.it
e-mail gaiaitalia@libero.it - associazione_gaia@tiscali.it

Animalisti Italiani/Peta

via degli Ontani, 32 - 00172 Roma
tel. 06.23232569; fax 06.23232598
e-mail animallib@mclink.it
Sito web: www.animalisti.it

Amici dellaTerra

via di Torre Argentina, 18 - 00186 Roma
tel. 06-6875308, 6858289; fax 06-68308610
e-mail amiterra@amicidellaterra.it

Vita Animale, Associazione tematica dei D.S.

c/o Direzione nazionale D.S. via Palermo 12
00186 Roma - tel. 06-6711340; fax 06-6711310
e-mail ambiente@democraticidisinistra.it

Centro Culturale Gruppo Ambiente "2 febbraio"

via Anzani 27 - 22100 Como - tel. + fax 031-271197
Fondo per l'Ambiente Italiano (FAI)
via delle Botteghe Oscure, 32 - 00186 Roma
tel. 06-68804789, 06-6879149
e-mail fai.rm@tin.it

Greenpeace Italia
viale Gelsomini, 28 - 00153 Roma
tel. 06-5729991; fax 06-578353
e-mail staff@greenpeace.it
sito web: www.greenpeace.it

Italia Nostra
via Porpora, 22 - 00198 Roma
tel. 06-8440631; fax 06-8844634;
e-mail info@italianostra.org

Legambiente
via Salaria, 403 - 00199 Roma
tel. 06-862681; fax 06-86218474
e-mail mc7273@mcclink.it

Marevivo
lungotevere Arnaldo da Brescia,
Scalo De Pinedo - 00196 Roma
tel. 06-3222565; fax 06-3222564
e-mail marevivo@marevivo.it

Associazione Difesa Animali (ADA)
corso Sardegna, 72/r - 16142 Genova - tel. + fax 010-508676.

Associazione Difesa Diritti Animali (ADDA)
via Plinio il Vecchio, 60 - 80053 Castellammare di Stabia (Na)
tel. + fax 081-8704085 e-mail antingen@libero.it

Ambiente Fauna e Associazione Difesa Gatto Randagio
via Arenaccia, 121 - 80100 Napoli
tel. 081-7808021; fax 081-7801400.
Lega Animalista Protezione Animali,
vico S. Mandato, 3 Napoli. Tel. (Luigi) 338.8264544
<http://Geocities.com/leganimalista> leganimalista@yahoo.it

Associazione Tutela Animali
via Ghilini, 73 - 15100 Alessandria - tel. 0131-441836

Fondo Imperatrice Nuda
Comitato Scientifico Antivivisezionista
via P.A. Micheli, 62 - 00197 Roma
tel. 06-3220720; fax 06-3225370
e-mail info@antivivisezione.it

Ente Nazionale Protezione Animali (Enpa)
via Attilio Regolo, 27 - 00192 Roma
tel. 06-3242873; fax 06-3221000 e-mail enpa@enpa.it.

Lega per l'Abolizione della Caccia (LAC)
viale Bligny, 22 20136 Milano
tel. 02-58306583
sito web www.abolizionedecaccia.it www.anticaccia.it
e-mail lacmi@anticaccia.it

Lega Antivivisezionista Emilia Romagna (Laer)
c/o Animal Liberation Cruelty Free
via Grimaldi, 10 - 40122 Bologna - tel. e fax: 051-244054.

Lega Antivivisezionista Nazionale (LAN)
piazza della Libertà, 36/r -50129 Firenze

tel. 055-571805; fax 055-583764

Lega Anti-Vivisezione (LAV)

via Sommacampagna, 29 - 00185 Roma;

tel. 06-4461325; fax 06- 4461326

e-mail lav.@infolav.org - sito lavmilano@libero.it

www.infolav.org

Lega Nazionale per la Difesa del Cane

via La Fornace del Garbo 11 - 16159 Genova

tel. 010-7456122;

AGA, Amo gli Animali

via Ovidio, 26 int.2 - 00193 Roma

tel. e fax: 06-6879105, e-mail: amoglianimali@libero.it

Lega Tutela Animali

via Dalmazia, 25 - 39100 Bolzano

tel. 0471-916518; fax 0471-911188

Lega Italiana Protezione Uccelli (LIPU)

via Trento, 49 - 43100 Parma

tel. 0521-273043; fax 0521-273419

e-mail info@lipu.it - Sito web www.lipu.it

Mondo Gatto

via Giulio Romano, 4 - 20135 Milano

tel. 02-58309022; fax 02-58317448

Movimento UNA (Uomo-Natura-Animali)

via Provinciale, 1/A - 50037 San Piero a Sieve (Fi)

tel. 055-848019; fax 055-848567

Organizzazione Internazionale

per la Protezione degli Animali (OIPA)

via Passerini 18 - 20162 Milano

tel. + fax 02 6427882 e-mail oipa.it@tin.it

Pluto Progetto Fauna

via Faleriense, 271

63019 Sant'Elpidio a Mare (Ascoli Piceno) - tel. 0734-810111.

Unione Amici del Cane e del Gatto

via dei Conti 6/r - 50132 Firenze - tel. 055-289471.

Associazione Vegetariana Italiana (AVI)

via Angera, 3- 20125 Milano - tel. 02-6691231;

fax 02-33240348 Sito web www.vegetariani.it

Associazione Felina Italiana (AFI)

via del Faro, 426 - 00154 Roma

tel. + fax 06-65029310.

Ente Nazionale della Cinofilia Italiana (ENCI)

viale Corsica, 20 - 20137 Milano

tel. 02-7002031; fax 02-70020323.

e-mail rivista.enci@enci.it - www.enci.it

Federazione Felina Italiana (FFI)

via Principi d'Acaja, 20 - 10138 Torino

tel. 011-4344627; fax 011-4332479

E-mail anfi@.it - sito web www.anfi.it

Federazione Italiana Associazioni Feline (FIAF)

via Poma, 20 - 46100 Mantova

tel. 0376-224600, 224038; fax 0376-224041.

Federazione Nazionale degli Ordini dei Veterinari Italiani (FNOVI) via del Tritone,
125 - 0144 Roma
tel. 06-42011734 , 485923; fax 06-4744332.

*Società Culturale Italiana dei Veterinari per Animali
da Compagnia (SCIVAC)*
Palazzo Trecchi - 26100 Cremona
tel. 0372-460440; fax 0372-457091
e-mail info@scivac.it Sito web www.scivac.it

Sindacato Italiano Medici Veterinari Liberi Professionisti (SIVELP)
via Ponticella, 15 - 42022 Montechiarugolo (Pr)
tel. e fax 0521-657202

Kosmethos (Beauty Without Cruelty)
viale Monza 54 - 20127 Milano - tel. 02-26110824.

Associazione per la Difesa del Cane (ADICA)
Borgo san Giovanni - 26851 Cà dell'Acqua (Lo) tel. 0371-97035.

CIVIS
via sant'Antonio, 4 - 20060 Vignate (Mi)
tel. e fax: 02-95360628.

CanileRifugio Lutz
via Redecesio, 5 - 20090 Segrate (Mi) - tel. 02-2139658.

Diamoci la Zampa
via Cesare Battisti, 19 - 20097 San Donato Milanese (Mi)
tel. 02- 98282639 - Sito web: www.diamocilazampa.it

Gruppo Ornitologico Lombardo (GOL)
via Bagutta, 12 - 20121 Milano - tel. + fax 02-76023823

Lega Antivivisezionista Lombarda (LEAL)
via Settala, 2 - 20124 Milano
tel. 02-29401323; fax 02- 29523362
e-mail parlamone@leal.it

SOS Randagi
via Giancarlo Sismondi, 67 - 20100 Milano - tel. 02-70120366.

Associazione Nazionale di Riabilitazione Equestre (ANIRE)
via Trincea delle Frasche, 2 - 20136 Milano

Arcipelago 2000
via Conte Verde, 41 - 00185 Roma - tel. 06-77071994

ANCF Animal & Nature Conservation Fund
viale Cassala, 5 - 20143 Milano
tel. 02-48018845, 02-8395475; fax 02-89428918
sito internet www.ancf.it