

Inchiesta Dossier di Gaia: “Allarme mangime per cani e gatti”.

Di Stefano Apuzzo

(Prima parte)

Questo Dossier diventerà presto un libro curato da Stefano Apuzzo ed Edgar Meyer di Gaia, animali & ambiente

Cosa c'è nel mangime dei nostri animali domestici?

(Ringraziamento a *Lisa Newman, della Holistic Animal Care, Udo Pollmer di Slow Food, Corinna Epifania di Diamoci la Zampa, Stefano Carnazzi ed Edgar Meyer di Gaia, Christiana Soccini, Enrico Moriconi, Mauro Cervia e Fabio Borganti*)

Premessa

Qualcuno avrà già sentito parlare della storia di piume, becchi, farine animali, ossa e scarti di macelleria che si trovano comunemente nei mangimi per animali domestici. La sindrome della BSE, meglio nota come “Mucca pazza” non colpisce solo bovini, e ovini ma anche visoni, gatti (con decine di casi accertati in tutta Europa), leoni e, con molta probabilità i cani. Ogni specie, con la specifica variante, come per l'uomo il morbo di Cruetzfeldt Jacob, può essere contaminata dalla encefalopatia spongiforme.

Il morbo della “Mucca pazza” non è tuttavia una novità.

Ai primi del 1900, profetizzando l'avvento della malattia il filosofo, teologo e ispiratore dell'agricoltura biodinamica, Rudolf Steiner, scrisse: “se daremo da mangiare ad animali erbivori, ossa e carni di altri animali, questi infetteranno il cervello e l'animale impazzirà”. Dopo un secolo è accaduto quanto previsto, per colpa di una agricoltura e di una zootecnia che puntano alla quantità anziché alla qualità ed al profitto ad ogni costo, anche a danno della salute dei consumatori. Appaiono oggi come un monito le parole di un altro filosofo, Feuerbach: “noi siamo ciò che mangiamo”.

Quanto poco abbiamo imparato dalle lezioni dei grandi scrittori, ricercatori e filosofi del passato, se non siamo disposti a riconoscere agli animali il diritto ad una esistenza degna. “Rispetta gli animali poiché essi hanno la pienezza della gioia e il principio del pensiero”, scrisse Dostoevskij, e Kant aggiunse in “Lezioni di etica”: “l'uomo deve mostrare bontà verso gli animali, perché chi usa essere crudele verso di essi è altrettanto insensibile verso gli uomini”. Come tutti i grandi pensatori della storia dell'umanità anche Darwin testimoniò grande attenzione e rispetto verso gli animali, scrivendo: “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”.

E' oggi raccapricciante sapere che potremmo essere proprio noi la causa, inconsapevole, dell'avvelenamento e del malessere dei nostri amati animali domestici. Somministrare a Fido e Micia il cibo sbagliato è la principale causa di insorgenza di malattie, disturbi comportamentali, depressione e morte tra gli animali domestici.

Le grosse multinazionali del cibo per cani e gatti, che poi sono le stesse multinazionali dell'alimentazione umana, hanno grosse responsabilità nel diffondere messaggi falsi e tranquillizzanti sui cibi industriali. Questi colossi che in Italia fatturano circa 2.000 miliardi l'anno, dedicano grande attenzione e risorse alla pubblicità con investimenti miliardari. Sarà dunque ben difficile, quando non impossibile, che i media e le riviste di settore, alimentati e condizionati dal flusso finanziario-pubblicitario del pet-food industriale, concedano spazio ad indagini e ricerche autonome su cosa realmente contengono i cibi industriali per animali. Noi abbiamo comunque voluto rivelare almeno una parte della scomoda verità. Perché chi ama e rispetta i propri animali ha il diritto di sapere ed il dovere di porre rimedio ad usi e consumi sbagliati e dannosi per la salute dei propri beniamini. Questo lavoro di ricerca, indagine e sintesi non vuole essere lo squillo di tromba

per una crociata anti-industriale, al contrario riteniamo che la pretesa dei consumatori di maggior trasparenza e qualità stimoli ed avvantaggi le imprese serie e competenti, siano esse multinazionali o italiane. Abbiamo la certezza che questo libro contribuirà a far archiviare le campagne pubblicitarie fatte di slogan vuoti e le etichette criptiche ed omissive, a favore di campagne di informazione, trasparenza e produzioni di ben più alta qualità.

BSE: una lunga storia di bugie ed omissioni.

Ci siamo interrogati su dove sono finite tutte le farine animali, la cui somministrazione ai bovini da macello è vietata dal 1994. Una indagine condotta dai carabinieri dei NAS, su imput del sostituto procuratore di Torino Raffaele Guariniello, ha constatato che fra 1996 e il 1999 ed ancora nel 2000 con percentuali di poco inferiori, il 14% dei mangimi italiani conteneva farine animali (proprio quelle vietate dal 1994). In un paese dove la frode alimentare è così diffusa e dove l'80% dei reati resta senza colpevoli (dati forniti all'inaugurazione dell'Anno Giudiziario 2001) possiamo davvero ritenere che tutte le carcasse, le interiora e gli scarti di macelleria considerati a rischio di BSE siano stati distrutti e smaltiti secondo le leggi? Ma quando non ci mettono lo zampino i truffatori, gli allevatori ed i produttori disonesti ci pensano direttamente le istituzioni a danneggiare i cittadini ed i consumatori, con veri e propri atti di "pirateria legale". Agli *inizi del 2001* il Ministro della Sanità inglese dichiara pubblicamente "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 CNR.

Vengono annunciati "controlli a tappeto" già *nel 1995*: 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, gli 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 potenziali agenti della 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 proprio i carnicci.

A proposito dei "controlli a tappeto", *nel primo semestre del 1999*, con l'allarme "Mucca pazza" scoppiato da 5 anni, sono stati fatti appena 12 test (dodici) 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 infilarci 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 finisce anche la legge sui mangimi, la 281 del 1963. La depenalizzazione manda assolti tutti i mangimifici fuorilegge incriminati dall'inflessibile Guariniello (ricordate il passaggio di una canzone di De André: "se non va bene, si cambia il Giudice e subito dopo la Legge" ?). 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 ha il coraggio e la spudoratezza di dichiarare che "*l'Italia e' indenne dal morbo di mucca pazza e la sicurezza sara' maggiore quando entrera' in vigore il regolamento sulla etichettatura della carne. L'Assocarni assicura, inoltre, che il morbo della 'mucca pazza' non e' mai arrivato nel nostro Paese. Una sicurezza, sottolinea Assocarni, garantita anche dai controlli veterinari piu' accurati rispetto agli altri paesi*" (tratto da *ADN Kronos Salute*). Quanto dichiarano i produttori e gli allevatori alla vigilia della scoperta della "mucca 103 di Pontevecchio", il **primo caso di BSE in Italia** (ma a febbraio 2001 siamo già al secondo caso italiano di BSE), non è altro che l'eco delle sconclusionate dichiarazioni di molti ministri. Il *16 novembre 1998* infatti troviamo tra le agenzie (*Adnkronos Salute*) questa notizia:

"Ma 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 piu'. Dobbiamo avere norme comuni: c'e' un'autorità a livello europeo e c'e' 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" (tracollo che poi si è verificato con punte di meno 90% del consumo di carni rosse in Italia).*

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 con quell'aria da buon prete di campagna). Intanto, a **gennaio 2001** in Germania si dimettono il Ministro della Sanità e quello dell'Agricoltura per l'indecente e confusa gestione del caso "Mucca pazza".

In tutta la gestione della nuova emergenza del **2000/2001**, perfino il Ministro della Sanità, Umberto Veronesi, che dichiara d'essere vegetariano e sembra uomo coraggioso ed autonomo, sminuisce ed invita a "non fare allarmismi", ripetendo pedissequamente ed acriticamente quanto gli suggeriscono i vertici della burocrazia veterinaria ministeriale (sempre gli stessi, immarcescibili fin dai tempi di De Lorenzo). 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 con la "carta d'identità" della mucca, dalla nascita fino alla sua macellazione. La chiede con forza 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 presentano. Nonostante lo stesso Ministro Veronesi prevede, a **febbraio 2001**, che l'emergenza "durerà almeno 4 o 5 anni" con il nuovo Governo è facile profetizzare la totale "normalizzazione", il morbo è destinato a scomparire...dall'agenda politica e dai mass-media. D'incanto la sicurezza e l'ottimismo conquisteranno nuovamente mercati e consumatori ed il consumo di carni incerte riprenderà vigore. Alla faccia dell'allarme lanciato nel **marzo 2000** dall'Università di Torino secondo il quale "in Europa nei prossimi anni da 40 a 100 milioni di persone saranno esposte al rischio di infezione da variante umana di BSE" (da "Il Giorno", venerdì 24 marzo 2000)

Il mercato del Pet-food in Italia

Il mercato degli alimenti per animali domestici, cani e gatti, in Italia è ben lungi dal raggiungere il livello di saturazione. Alcuni comportamenti sociali lasciano anzi prevedere un aumento esponenziale della presenza di animali di affezione nelle famiglie e del consumo di pet-food:

- ° destrutturazione dei nuclei familiari con alta presenza di *singles* ed anziani che favorisce la presenza di un animale per colmare il *gap* affettivo
- ° progressivo passaggio all'utilizzo di preparati alimentari già pronti per motivi di praticità ed economia di tempo
- ° aumento dell'attenzione verso le esigenze degli animali e della sensibilità nei loro confronti.

Nel 1999 il tasso di crescita del mercato del pet-food in Italia è stato del 5,8%, mentre negli anni precedenti si è sempre attestato tra il 5 e l'8% (Trend, ottobre 2000).

Il 66% del mercato è detenuto dai principali produttori e importatori (Friskies e Purina Italia della Nestlé e Dolma del Gruppo Mars), seguiti da altre multinazionali presenti sul canale della grande distribuzione e su quello specializzato (Hill's Pet Nutrition, IAMS Eukanuba della Procter & Gamble, Royal Canin) e da alcuni produttori italiani (Palmera, Morando, Giuntini). In considerevole aumento sono anche tutti i prodotti "private label", ovvero croccantini e "spuntini" o biscotti da fuori pasto.

Il numero degli animali da compagnia, come già detto, risulta in visibile aumento in tutti i paesi sviluppati, Italia inclusa, raggiungendo tassi di crescita del 10%. Nel nostro paese domina le classifiche il gatto, grazie anche alle minori esigenze di cure e costante 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 paesi come la Gran

Bretagna e gli Stati Uniti la penetrazione del pet-food ha raggiunto da tempo il 90-95%. Il nostro paese mantiene ancora viva l'usanza di alimentare gli animali domestici con cibi preparati in casa o con avanzi di cucina. In Italia circa il 50% dei proprietari di animali domestici, cani e gatti, non ha mai consumato cibi confezionati, la percentuale potenziale di penetrazione del mercato nei prossimi anni risulta quindi considerevole.

Qualità, garanzia, certificazione: i consumatori sempre più attenti.

Nell'alimentazione umana, gli scandali e le ricorrenti frodi alimentari (mucca pazza, polli e maiali alla diossina, farine animali vietate e somministrate) hanno indirizzato una quota crescente di consumatori, i più attenti ed informati, verso prodotti garantiti, tipici, di alta qualità e biologici. In Italia il biologico non è più una semplice "nicchia" di mercato, bensì un vero e proprio "segmento", con oltre 50.000 aziende, un milione di ettari coltivati (siamo il maggior produttore europeo), oltre 2.000 miliardi 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 le prime presenze sui canali specializzati dei preparati biologici per cani e gatti.

La salute nella ciotola.

Negli ultimi anni, veterinari olistici e nutrizionisti per animali hanno concluso che molti dei problemi di salute di oggi, dalle allergie al cancro, persino problemi comportamentali, possono trarre la loro origine da una alimentazione povera e sbagliata.

Paradossalmente potremo essere proprio noi la causa dei disturbi di cui soffre il nostro animale, con l'uso di mangimi di pessima qualità e poveri dal punto di vista nutrizionale.

"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 in 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 di essi hanno un conservante molto forte, la formalina (utilizzato 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 un'altra ciotola di alimento per cani ad alto contenuto di zuccheri, viene portato di quel tanto più vicino all'ipoglicemia da 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

Cosa sono le farine di carne.

Le farine di carne sono tra le principali indiziate della diffusione del morbo di BSE, ovvero di "Muca pazza"; Vietate nel 1994 per l'alimentazione dei ruminanti continuano ad essere impiegate per polli, conigli, maiali, pesci e costituiscono uno degli ingredienti dei pet-food. L'uso delle farine di origine animale ha storia antica. Ampliatosi nel secondo dopoguerra in seguito ad una richiesta in costante aumento di alimento carneo da parte di una popolazione anch'essa in costante crescita, al

conseguente aumento del 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", scritto dal Dr. Ercole Ferrari, edito dalla Regione Lombardia negli anni '50, si legge:

“ ... 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 é, per la semplice ragione che di quei chilogrammi solo una parte viene digerita. Nominandovi il celluloso vi ho nominata 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 é la quantità di celluloso, minore é 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). E' 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 gregge 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 Dr. 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, e il tankage prodotto dalla cottura in autoclave. “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).

“Mucca pazza”, e se non si trattasse di prione ma di virus?

Di Enrico Moriconi, Medico Veterinario, Presidente A.S.Ve.P. Ass. Culturale Veterinaria di Salute Pubblica

Nella primavera del 1996 i cittadini europei hanno conosciuto una nuova malattia dei bovini, l'Encefalite Spongiforme Bovina, BSE in sintesi, manifestatasi in modo esplosivo in Inghilterra. In verità la patologia era già nota dal 1985 tra gli studiosi e i tecnici del settore, ma, per l'abusata norma di non «allarmare» i consumatori, se ne parlava solo negli ambienti scientifici. A rompere il silenzio erano solo, purtroppo, le rare voci degli animalisti. Le fonti ufficiali oltre a non rivelare tutta la verità sulla situazione sanitaria reale hanno sempre negato la pericolosità per l'uomo “interpretando” liberamente il pensiero degli studiosi i quali affermavano invece che «non era dimostrata la trasmissione della malattia all'uomo».

Eppure, fin dal suo apparire, si è dovuto affrontare un problema basilare per la salute umana, come si trasmette questa patologia, sia tra gli animali sia come contagia l'uomo.

E' dato ormai per 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 sembra definitivamente dimostrato.

La prima ipotesi formulata è stata quella secondo cui l'agente infettante sarebbe un prione, così definito da Prusiner (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, infatti, 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. Ad esempio 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 altamente sottovalutato era la sottolineatura dell'anomalia che sosterebbe questa ipotesi patogenetica, sulla genesi cioè della malattia. Le conoscenze mediche attuali infatti 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.

La palese 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 del tutto chiara in quanto le prime perplessità avanzate sono state con il passare del tempo rafforzate da nuove scoperte e certe incongruità su cui dapprima non si era approfondito lo studio sono riaffiorate a creare nuove interpretazioni. Così il fatto che la scrapie fosse da tutti 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.

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

“Uno studio recente, effettuato in Islanda”, ha affermato Montagnier, uno dei maggiori virologi viventi, scopritore del virus dell'Aids, ha fatto nascere l'ipotesi che il virus responsabile della malattia del montone (la scrapie, n.d.r.) 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 ma possibile: 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 solo in questo modo si giustificherebbe la possibilità di una trasmissione che avvenga in tal modo. Una proteina non sopravviverebbe fuori dall'ambiente o in acari. A meno che non si voglia ammettere che dal passaggio dagli ovis ai bovini vi sia stata una trasformazione dell'agente infettante che da virus sia diventato una proteina, poiché è accertato che la malattia degli ovis è sostenuta dallo stesso agente infettante di quella dei bovini.

Maurizio Pocchiari, il maggior esperto italiano di mucca pazza, dell'Istituto Superiore di Sanità, ha recentemente affermato: “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”. Sempre lo stesso autore afferma che “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.

Innanzitutto vi è il caso di una bambina inglese di tre anni colpita dal morbo trasmessole, sembra, dalla madre già morta per la malattia. Anche questo evento sarebbe maggiormente giustificabile con una forma virale.

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

Si devono inoltre considerare le recenti dichiarazioni (febbraio 2001) del Ministro della sanità italiano, professor Umberto 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 del tutto il meccanismo della malattia e la sua vera origine.

Una ipotesi inquietante discende 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 vietare il prelievo di sangue quando nessuno ipotizza il passaggio nel torrente circolatorio del prione infettante?

Evidentemente ci si muove in un clima d'insicurezza totale. Questa precauzione infatti contrasta totalmente con la teoria della trasmissione del morbo. Se infatti l'agente infettante è una proteina, come si giustifica la possibilità che il sangue sia infettante, dal momento che la trasmissione per via ematica potrebbe avvenire solo se si fosse in presenza di un agente virale o batterico. Teoricamente una proteina non potrebbe generare malattia per questa via. Le precauzioni nei riguardi dei prelievi di sangue dovrebbero indurre preoccupazioni altissime in quanto o sono la dimostrazione che si brancola nel buio più totale dopo oltre 20 anni dalla prima manifestazione della malattia nei bovini, oppure sono la testimonianza che l'agente virale può vivere anche nel sangue ed allora sarebbero sicuramente contagianti anche i muscoli, dove il sangue arriva abbondantemente.

La stessa patogenicità della malattia, caratterizzata da una lunghissima incubazione, farebbe pensare più facilmente ad una ipotesi virale in quanto si conoscono già molte patologie, come l'AIDS, che hanno questo comportamento. Al contrario, 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. Innanzi tutto, tra le criticità, va annoverato il fatto che ci potrebbero esserci seri problemi anche per gli allevamenti biologici (acari del fieno, secondo la ricerca islandese). Andrebbe poi riconsiderato 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 andrebbe annotata la possibilità di porre fine all'insicurezza e di iniziare ad affrontare con mezzi certi la diffusione della malattia. Se si pensa al percorso che si è seguito per l'AIDS, si capisce chiaramente 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 degli attuali.

L'incertezza e la confusione che regnano sull'epidemia e sull'origine del "morbo" dovrebbero spingere ad investire di più nella ricerca scientifica su questa malattia.

Farine animali: "Mangiare escrementi".

Di Udo Pollmer, "Slow Food"

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 di 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. 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. E c'è chi riferisce dell'utilizzo dei grassi che inondavano le strade in occasione di un incendio di magazzini.

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 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 sorgono 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". Sicché 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 esplorare le possibilità commerciali di tale spiacevole circostanza. 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. Il dilemma è proprio questo: se si utilizzano preziose e innocue materie prime quali cereali, patate o mais, allora gli animali si trasformano in concorrenti diretti dell'uomo per quanto riguarda l'alimentazione. Tutto ciò che viene ingerito dalle care bestie è sottratto all'alimentazione umana e accentua il problema della fame nel mondo. Se invece diamo da mangiare a loro tutto ciò che non si adatta alla nostra dieta, aumentiamo le risorse alimentari a nostra disposizione, anche se dobbiamo fare i conti con residui e germi. L'esempio tipico è rappresentato dalle pecore morte date in pasto ai bovini. All'osservatore non prevenuto il fatto di riempire le mangiatoie di animali erbivori con farina di carne deve apparire una bestemmia. A molti, quindi, la sindrome della mucca pazza appare come la giusta "punizione" per questa sbandata. La maggior parte degli agricoltori, invece, non riesce a capirlo: per potere sfruttare appieno il potenziale del bestiame da latte allevato, fieno, cereali e rape non bastano più. I bovini ad alto rendimento hanno bisogno di foraggio energetico, altrimenti le loro prestazioni rimangono al di sotto delle possibilità. Per questo motivo, quasi ovunque al mondo, ai bovini ad alto rendimento si dà la farina di carne.

I divieti non risolvono il problema. Che fare allora con queste materie prime senza dubbio alquanto disgustose: le carcasse dei maiali macellati scartate al momento dell'ispezione veterinaria delle carni, i manzi che si sono strangolati con la loro catena, i 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 aggiungono lepri schiacciate in autostrada, carcasse di animali scuoiati provenienti dagli allevamenti di animali da pelliccia, animali morti negli zoo, gatti soppressi, cani rognosi e topi da laboratorio: ma i piccoli roditori sono difficili da bruciare perché cadono attraverso le griglie. Ovviamente il materiale più a rischio, come le cavie, a causa della possibile contaminazione con sostanze tossiche, e i cervelli dei bovini, per il pericolo dell'encefalopatia spongiforme, dovrebbero restare fuori da queste miscele. Ma rimane sempre materiale a sufficienza, adatto, dopo una bella riscaldata, a essere utilizzato come mangime per animali. La farina di carne è una delle materie prime della moderna alimentazione animale, che non fa concorrenza alla dieta degli uomini.

Ma forse l'aspetto più importante della questione non è tanto il tipo di mangime con cui si riempiono le mangiatoie, quanto il modo in cui nella nostra società si trattano gli altri esseri viventi. Poiché, come 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".

Grassi animali, grassi di pollame

E' noto che l'industria alimentare per animali da compagnia è costruita sugli avanzi derivati dai processi di ripulitura della carne per consumo umano e non adatti alla nostra alimentazione. Prassi comune per prevenire ulteriore deteriorazione è di conservare grassi già rancidi con soluzioni chimiche quali idrossianisolo, butilato/idrossitoluene butilato e etossi-diidro-trimetilchinolina. Questi grassi sono contenuti in molti prodotti secchi ed in scatola e fanno sentire il proprio odore sgradevole quando serviamo la pappa industriale ai nostri amici quattrozampe. I grassi animali sono utilizzati per fornire gli olii essenziali per la cura del manto e della cute, ma anche per "insaporire" gli alimenti industriali. I grassi rancidi e ricchi di conservanti sono molto difficili da digerire e possono essere causa di gravi problemi di salute negli animali domestici. Disordini digestivi, in particolare vomito di bile o cibo, diarrea, gas e respiro affannoso sono alcuni degli effetti più visibili. Nei cuccioli la somministrazione di tali grassi può causare problemi cronici di digestione e assimilazione degli alimenti. E' giusto ricordare che la Gazzetta Ufficiale italiana del 12 giugno 1996 pubblica il testo del decreto legge a firma del Ministro della Sanità, Rosy Bindi, con il quale, recependo una Direttiva europea, legalizza 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 da più parti "a rischio BSE").

Il grasso avanzato dai ristoranti è divenuto negli ultimi quindici anni un componente maggiore dei grassi per alimentazione animale. Tale grasso è solitamente conservato all'aperto per settimane, esposto a temperature estreme con nessun riguardo per il suo futuro impiego. "Mescolatori di grassi" ritirano questo grasso e lo mescolano con diversi tipi di grasso, li stabilizzano con potenti antiossidanti per ritardare ulteriore deterioramento e quindi vendono i prodotti miscelati a industrie di mangimi per animali domestici o altri consumatori finali.

Questi grassi sono spruzzati direttamente su grani grossi essiccati o palline estruse per rendere un prodotto altrimenti indifferente o disgustoso appetibile. 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. I produttori sono maestri nel far mangiare ad un cane o ad un gatto qualcosa che normalmente schiferebbero.

Farina di soia

La soia è utilizzata per aumentare il contenuto di proteine negli alimenti per animali domestici. Essa è di difficile digestione e assimilazione, soprattutto per i cani ai quali manca l'amminoacido adatto. La soia può causare un accumulo di gas nel tratto digestivo con conseguente meteorismo.

Non secondario il fatto che oltre il 60% della soia commercializzata in Europa é di origine transgenica.

Manipolazione genetica

Le multinazionali premono affinché i prodotti geneticamente modificati, fatti 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 del tutto bandito il mais transgenico.

In assenza di prove scientifiche dovrebbe certamente prevalere il "Principio dio cautela" 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 dei loro effetti a lungo termine: 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 potenziale impatto devastante su:

- **equilibrio ecologico.** Fino ad ora ogni mutazione aveva subito i meccanismi di selezione naturale che, solitamente, eliminano i nuovi caratteri dannosi. Adesso immetteremo negli ecosistemi *mutazioni artificiali* le cui interazioni con l'ambiente sono sconosciute;
- **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 è 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.
- **ordine economico mondiale.** Le sementi transgeniche sono brevettate, quindi i contadini possono rifornirsi soltanto dalle industrie produttrici. La maggior parte di queste sementi sono oltretutto sterili, ossia vanno bene per una sola semina. Gli agricoltori di tutto il mondo ritornano così allo *status* di servi della gleba, privi di diritti. Non sanno cosa stanno seminando. Oltre alle sementi sterili (col gene "*terminator*") per impedirne la risemina, sono stati creati anche semi con un gene che li rende fertili solo se irrorati da una sostanza prodotta dalle stesse multinazionali, in modo che i contadini dipendano interamente dai prodotti e dai prezzi loro imposti. Infine, i Paesi in via di sviluppo, da sempre importatori di tecnologie ed esportatori di materie prime, diventeranno sempre più dipendenti dei paesi industrializzati. Cresce il divario, crescono i profitti.

Per quanto riguarda la trasparenza e l'informazione al consumatore esistono oggi quattro gravi problemi: 1) l'etichettatura che dovrebbe essere introdotta si riferirà solo al prodotto integro, intero (es.: soia) e non a un suo derivato (es.: amidi, lecitina di soia, olio); 2) in America stanno volutamente mischiando — già nei silos dopo la raccolta — partite di cereali naturali con partite di prodotti transgenici. Se questa politica continuerà, diverrà 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; 3) le piante transgeniche hanno mostrato la capacità di diffondersi nell'ambiente, di espandersi, di ibridare specie vegetali simili, di mutare in forme imprevedibili, insomma hanno un carattere aggressivo e invadente; 4) è difficilissimo scoprire con analisi di laboratorio se un alimento è stato prodotto con materie prime geneticamente modificate o no (dopo cotture ad alte temperature non è più identificabile la sostanza geneticamente mutata); e diventa impossibile in caso di impiego di derivati (la lecitina di soia non ha DNA), i quali però potrebbero pur sempre contenere proteine mutanti e tossine. Insomma, sembra che ad oggi circa 300-400 prodotti in vendita al supermercato possano essere contaminati da ingredienti geneticamente alterati (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 poi in mangimi per gli animali di cui si nutrono i nostri amici a quattro zampe, gli animali “da carne” e chi quella carne poi la mangia. Si consideri che diversi 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 stabilmente inserite negli ecosistemi. Esistono però anche rischi immediati: la produzione di proteine mutate infatti potrebbe risultare tossica o allergizzante. La resistenza ad alcuni antibiotici utilizzati come *markers* 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, ad esempio, potrebbero colonizzare il nostro intestino. Ripetiamo, con le parole della Commissione europea (*Raccomandazione* del 29 luglio 1997): "la modifica genetica può facilitare la sopravvivenza del microrganismo durante il passaggio nell'intestino, e quindi la colonizzazione. Possono così verificarsi effetti antagonistici e sinergici sulla composizione della flora intestinale, che si ripercuotono sulla salute umana".

Finora le ricerche, in tutto il mondo, sono state finanziate dalle stesse aziende che poi immettono i prodotti sul mercato. Come ha detto il dottor Forbice nella sua trasmissione su Radio Uno la sera del 7 aprile 2000, "è come chiedere all'acquaiolo se l'acqua è fresca".

La legislazione è talmente ambigua e generica che anche se lo prevede poi consente immediatamente la scappatoia da un imparziale controllo pubblico.

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**"). 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 perlomeno dubbia.

La garanzia di assenza di prodotti agricoli OGM può essere data da agricoltori italiani, meglio ancora se certificati e controllati da Enti certificatori di agricoltura biologica (autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole).

Carni di pollame: sottoprodotti e digest

La legge americana permette all'industria alimentare per animali domestici di utilizzare le cosiddette fonti "4 M", ovvero carne, tessuti, pelle ed interiora di animali Morti, Moribondi, Mutilati o Malati e non idonei al consumo umano. Dalla sua esperienza di veterinario ed ispettore federale di carne, il Dr McGargle conclude che alimentare gli animali con gli scarti dei macelli fa aumentare 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 (consentito negli USA e vietato in Europa), steroidi ed antibiotici, negli animali di allevamento, desta preoccupazioni. Questi, infatti, continuano ad essere attivi anche nei tessuti "morti".

Ma da dove arrivano gli animali usati nei mangimi?

Molti mangimi per animali usano parti di scarto, carcasse respinte per consumo umano (rancide, putride), ed i sucitati animali "4M" – malati, moribondi, mutilati o morti. Queste carni sono "denaturate", ovvero, sono spruzzate con prodotti chimici come il kerosene per evitare che vengano venduti per consumo umano. Gli alimenti per animali domestici sono cotti a temperature molto elevate per "sterilizzare" queste carni. 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 diviene "grasso animale". Occorre essere sempre cauti quando il produttore è restio a specificare il nome della fonte di proteina o grasso.

Coloranti e additivi

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. La storia dei diversi additivi in tutti i paesi del mondo non è per nulla lineare. 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 non certo di studi finanziati dagli stessi produttori), ci si astenesse dalla somministrazione delle sostanze "dubbe". Per capire le reali dimensioni della questione, pensate che un essere umano che si nutre "*normalmente*" introduce ogni anno nel suo intestino **più di 12**

chilogrammi di additivi chimici e conservanti, solo pochi dei quali, oltretutto, sono stati 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. Su 72.000 sostanze chimiche circolanti, solo 3.000 studi sono oggi in possesso dell'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente USA. Per giunta sono studi di base, spesso condotti su animali, poco indicativi dunque e inaffidabili.

Gli additivi sono sostanze (naturali e sintetiche) utilizzate dall'industria alimentare umana ed animale 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.

È da notare che l'aggettivo "**tecnologico**".

Le abbreviazioni stabilite dalla CEE, i c.d. "codici E", sono incomprensibili al consumatore. Per poterle decifrare e sapere così la composizione dell'alimento in questione, **ecco un elenco delle sigle che nascondono sostanze di cui si deve diffidare.**

Alcuni 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 triturando 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.

E142 Verde acido brillante

E151 Nero

E154 Bruno

E180 Litolrubina (rosso rubino), azocomposto, come l'E102.

E123 (amaranto), E127 (rosso), E128 (rosso), E154 (bruno), E160b (rosso-arancio), E161g (arancio), E173 (alluminio) ed E180 (rubino) **non possono essere venduti direttamente al consumatore**, segno, questo, d'una pericolosità potenziale ancora maggiore.

I composti chimici per ottenere alcuni rossi provengono dalla distillazione del catrame.

Secondo fonti non ufficiali (C. Galimberti, 1978), **ecco le liste nere.**

SOSPETTI. **Gialli:** E100, E101, E102 (fortemente allergizzante), E104;. **Arancio-rossi:** E110, E120, E122, E124 (tossico), E127 (secondo alcuni, da mettere fuorilegge). **Blu:** E131 (tossico).

Verde: E142. **Neri:** E151, E153 (sospetto).

FUORILEGGE. **Gialli:** E103, E105, E111. **Rossi:** E121, E123, E125, E126, E129. **Blu:** E130. Nero: E152.

Coloranti, aromatizzanti sintetici, glutammati, nitriti e nitrati, acidobenzoico, BHA e BHT. Sono dannosi alla salute dei nostri amici animali. Per cui è consigliabile evitare alimenti che contengono:

E 102 - triazina

E 104 - giallo di chinolina

E 110 - giallo arancio S

E 120 - cocciniglia

E 122 - azorubina

E 123 - amaranto

E 124 - rosso cocciniglia A

E 127 - eritrosina

E 132 - indigotina

E 133 - blu brillante FCF

E 150 - caramello
E 151 - nero brillante BN
E 210 - acido benzoico
E 211 - sodio benzoato
E 220 - anidride solforosa
E 250 - sodio nitrito
E 251 - sodio nitrato
E 320 - butilidrossianolo (BHA)
E 321 - butilidrossitoluolo (BHT, purtroppo largamente usato nei pet-food).
Altri additivi sconsigliati in una sana alimentazione sono:
E 212 - potassio benzoato
E 213 - calcio benzoato
E 214 - etile p-ossibenzoato
E 215 - sale sodico dell'estere etilico dell'acido p-ossibenzoico
E 216 - propile p-ossibenzoato
E 217 - sale sodico dell'estere propilico dell'acido p-ossibenzoico
E 218 - metil-p-ossibenzoato
E 219 - derivato sodico dell'estere metilico dell'acido p-ossibenzoico
E 311 - gallato di ottile
E 312 - gallato di dodecile
E 621 - glutammato monosodico.

Coloranti minerali. Il biossido di titanio, impiegato nelle vernici ad olio per belle arti, si usa come colorante nel cibo! È il bianco E171. Sembrerebbe innocuo.

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 alte dosi, aumento di lipidi totali, colesterolo, trigliceridi e diminuzione nel sangue di emoglobina e globuli rossi.

Rosso: "Rosso 2 G * 40 * 18,050 * _ * Sale disodico dell' acido acetammino-5 - idrossi-4 - (fenilazo) -3-naftalen-2,7 disolfonico". Un altro rosso, la discussa litolrubina BK (E180) è "acido 2-idrossi-(4- metil- 2- solfo- fenilazo)- naftalin- 3- carbonico".

Giallo: "Giallo 2 G * _ * 18,965 * _ * Sale disodico dell' 1 - 2,5-dicloro-4-solfofenil-5-idrossi-3-metil-4-p-solfofenilazopirazolo".

Preso atto che al cane o al gatto poco importa di che colore sono i croccantini che gli somministriamo. Constatato che vi sono concreti dubbi sui risvolti sanitari dell'uso di coloranti, i quali non hanno potere nutritivo e devono essere sperimentati su altri poveri animali. Rimarcato il dubbio sul fatto che facciano male o meno (i topi assorbono il 47,4% del giallo E110 e poi stanno male, noi no). Accertato che i coloranti sempre più complessi non vengano assorbiti ma espulsi. Poniamo alle multinazionali del pet-food un quesito forse ingenuo e banale: perché non eliminare del tutto almeno i coloranti?

Conservanti. Una lista nera tale da indurci a consigliare di evitare il più possibile ogni cibo per cani e gatti che ne contiene.

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 nutrono serissimi 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.lgs. 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. Forse non è abbastanza chiara l'urgenza di volgersi verso l'agricoltura biologica, allontanandosi dai fitofarmaci. Il quadro, attualmente, è questo:

— **35 tipi di pesticidi**, cancerogeni secondo l'EPA (attivissima 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 la celeberrima (o famigerata?) *atrazina*.

— **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 (ricordate il DDT – *diclorodifeniltricloroetano*? È ancora in circolo nella catena alimentare: ce lo stiamo ancora mangiando), vengono segnalati da *Soil Association* e dalla *London Food Commission* 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, oltre agli insetti indesiderati, distruggono anche quelli importanti per la buona salute del terreno e insetti antagonisti di quelli dannosi. 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).

(Coloranti artificiali)

Il colorante spesso include le seguenti tinte derivate da catrame minerale: FD&C (colorante per alimenti con permesso) ROSSO #40 (un possibile cancerogeno), ROSSO #3, GIALLO #5 (non completamente testato), GIALLO #6, BLU #1 e #2 (aumenta la sensibilità dei cani a virus fatali come la parvo), NITRITO DI SODIO, largamente impiegato come colorante rosso e conservante, produce sostanze altamente cancerogene note come nitrosammine. Persone sono morte per avvelenamento accidentale da nitrito. Gli animali ingurgitano quotidianamente quantitativi di tali cancerogeni ed altri chimici non paragonabili a quelli consentiti agli umani!)

Dolcificanti

Zucchero di polpa di barbabietola, saccarosio (zucchero da tavola), sciroppo di granoturco (un derivato dell'amido di granoturco) e melassa sono i dolcificanti più diffusamente utilizzati nell'industria alimentare per animali da compagnia. Lo sciroppo di granoturco è anche conosciuto (ed approvato!) come un efficace “umettante e plastificante”, ovvero, come ingrediente che dà al prodotto umidità e flessibilità. Questi ingredienti causano il caos nei vostri animali domestici. Essi producono gli stessi alti e bassi dello zucchero da tavola ed un grande stress al pancreas e ai reni, una condizione che potrebbe portare al diabete.

Lo sciroppo di granoturco difficilmente è un ingrediente sano soprattutto se si considera come diluisce altri nutrienti vitali nella dieta fornendo calorie vuote prive di vitamine, minerali, proteine o

grassi, e può anche sovra stimolare la produzione di insulina e succhi digestive acidi. Questi interferiscono con l'abilità dell'animale di assorbire proteine, calcio e altri minerali contenuti nel cibo! Essi inibiscono anche un adeguato sviluppo di batteri intestinali utili all'assimilazione di questi nutrienti. I dolcificanti sono anche responsabili di problemi comportamentali quali aggressività ed iper attività. I produttori di mangimi per gatti si affidano ai dolcificanti per indurre i gatti a mangiare cibi secchi che per natura evitano preferendo carne fresca.

Gli additivi e i conservanti

Molte sostanze chimiche sono aggiunte al mangime commerciale per animali da compagnia per migliorare il gusto, la stabilità, le caratteristiche e l'aspetto del cibo. Gli additivi non forniscono alcun valore nutritivo. Gli additivi 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 rendere il prodotto più attraente per i consumatori o più appetibile per i quattrozampe.

Negli ultimi 40 anni il numero di additivi al cibo è aumentato a dismisura.

Praticamente tutti i mangimi commerciali per animali domestici contengono conservanti. Alcuni sono aggiunti agli ingredienti o alle materie prime dai fornitori e altri potrebbero essere aggiunti dal produttore. I produttori devono garantire che gli alimenti secchi abbiano una lunga validità onde poter essere consumati dopo il trasporto ed il lungo periodo di magazzinaggio; i grassi contenuti negli alimenti per animali da compagnia sono quindi conservati con conservanti sintetici o "naturali".

L'etossi-diidro-trimetilchinolina, l'idrossianisolo butilato e l'idrossitoluene butilato.

I conservanti sintetici includono idrossianisolo mutilato e idrossitoluene mutilato, 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 con cui alimentiamo ogni giorno i nostri animali. 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 è anche prodotta come conservante della gomma L'etossi-diidro-trimetilchinolina è ritenuto responsabile di provocare il cancro ai reni, alla vescica ed allo stomaco. Queste sostanze sono anche sospette di causare disfunzioni al fegato ed ai reni, tanto da essere vietate nella maggior parte dei paesi europei. Molti produttori di pet-food americani ancora usano l'etossi-diidro-trimetilchinolina, l'idrossianisolo butilato e l'idrossitoluene butilato come conservanti. Questi 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 in etichetta. Indovinate chi è il produttore della etossi-diidro-trimetilchinolina? La più potente multinazionale del transgenico e delle piante OGM, la **Monsanto**, azienda che così 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 eccentrica ragione nel Luglio 1997 il Centro di Medicina Veterinaria della FDA, la Food and Drug Administration americana, chiese ai produttori di ridurre volontariamente il massimo livello di etossi-diidro-trimetilchinolina della metà, a 75 parti per milione. Alcuni studiosi e veterinari per animali da compagnia 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 per animali da compagnia. L'uso di etossi-diidro-trimetilchinolina negli alimenti per consumo umano è permesso solo per conservare spezie, quali pepe di cayenna e peperone rosso in polvere. E' pur vero che risulta impensabile consumare quotidianamente tanto peperone rosso in polvere quanto mangime secco viene consumato 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 (tocoferoli),

l'olio di rosmarino, l'essenza di garofano ed altre spezie per conservare i grassi contenuti nei loro prodotti.

Conservanti (idrossianisolo butilato/idrossitoluene butilato e etossi-diidro-trimetilchinolina) Questi comuni conservanti sono largamente impiegati nell'industria alimentare per animali da compagnia non solo per preservare i grassi ma anche per stabilizzare l'intero prodotto. I pericolosi effetti collaterali (sospetti cancerogeni) dell'idrossianisolo butilato e dell'idrossitoluene butilato sono noti, poco si sa sull'etossi-diidro-trimetilchinolina. Questo conservante è stato sviluppato negli anni '50 come stabilizzatore della gomma e erbicida, molto simile all'Agente Arancio! Esistono casi documentati di effetti collaterali derivanti dall'esposizione e dall'ingestione di queste sostanze chimiche. Persone che hanno lavorato a contatto con questo conservante hanno manifestato un drammatico aumento di malattie come 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 di immuno deficienza e al cancro alla milza, allo stomaco ed al fegato. Negli ultimi 25 anni, il vertiginoso aumento di casi di cancro e malattie gravi negli animali è direttamente proporzionale all'uso di conservanti da parte dell'industria alimentare per animali.

Glicol propilene

Questo chimico potenzialmente dannoso è aggiunto a molti prodotti per mantenere la giusta umidità. Insieme all'uso di etossi-diidro-trimetilchinolina, questi umettanti legano il contenuto di acqua e quindi impediscono lo sviluppo di batteri. Tali conservanti consentono ai cibi secchi di stare sugli scaffali fino a cinque anni ed ai cibi in scatola per un periodo indefinito. Oltre ad inibire lo sviluppo di batteri nel prodotto, essi inibiscono lo sviluppo proprio e necessario di flora benevole nel tratto digestivo, che aiuta l'assimilazione di nutrienti. Essi, inoltre, diminuiscono la quantità di umidità nel tratto digestivo, che porta a blocchi intestinali ed un mucchio di problemi seri nel tratto digestivo quali lesioni intestinali cancerogene. Questo è ciò che produce "feci piccole, dure e secche" che sono certamente più facili da pulire ma che lasciano facilmente intuire che più prodotto è stato *digerito*. Dimostra semplicemente che più prodotti di scarto (tossine) non vengono eliminati adeguatamente; credete che il vostro medico avrebbe giudicato ciò salutare per voi se aveste descritto feci di questo tipo?

Sale

Un ingrediente molto usato per aumentare l'appetibilità e causa di molte malattie. Un'assunzione eccessiva di sale (aggiuntiva rispetto a quello naturalmente presente in molti ingredienti), può portare ad ipertensione, stress dei reni, irritazione del colon. Un giusto apporto di sodio è indispensabile per il benessere delle cellule ma l'eccesso può danneggiare la struttura cellulare.

Guscio di arachidi nei mangimi ed aflatossine

Fonte di fibra, economico e sicuramente produttore di massa, quindi molto utilizzato specialmente nelle diete "dimagranti". Questa fibra ruvida, oltre a causare costipazione cronica, può danneggiare i tessuti sensibili del colon. Nei gusci delle arachidi e spesso anche all'interno si annidano le pericolose **aflatossine**.

Tra le micotossine, una pericolosa evoluzione di particolari muffe dannose per l'organismo (alterazioni a carico del fegato, dei reni, dei centri nervosi, della circolazione sanguigna o del tratto digestivo) d'interesse alimentare le **aflatossine** 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 aflatossine sono la B1, B2, G1, G2 e loro derivati come la M1 ed M2 nel latte. La loro azione nei confronti dell'organismo risulta essere 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 su una grande varietà di prodotti conservati, tra cui anche **carni, pesce e sementi** di vario tipo, con preferenza per quelle oleaginose: evidenti i rischi per l'alimentazione umana ed animale.

L'Europa è assediata dalla piaga delle aflatossine. Frutta secca, arachidi con e senza guscio, poi 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 aflatossine", 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 aflatossina) 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.

Impariamo a leggere le etichette.

Molte persone credono sia sufficiente controllare la percentuale di proteine, grassi e fibre sull'etichetta. Non è così. Queste sono percentuali "grezze"; ovvero non indicano quanto salutare o nutrizionale siano gli ingredienti per l'animale. Una scarpa di cuoio ha molte proteine ma la sua bio-disponibilità è bassa, ovvero il corpo del cane non la può assorbire. Questo fattore deve essere 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 "proteina". Allo stesso modo la percentuale di fibra può includere "fibre vegetali" (gusci di arachidi, pula di granturco) o "cellulose" che non è digeribile per i cani e che per legge può essere niente altro che segatura impregnata di sangue dei pavimenti della macelleria. "Polpa di barbabietola" è un altro ingrediente comune dei mangimi per animali domestici con scarso valore nutritivo e che agisce da induritore artificiale delle feci. Previene la diarrea, la reazione naturale del corpo a cibi non salutari.

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, granturco macinato, farina di granturco, riso, farina di glutine di granturco, frumento macinato, polpa di barbabietola essiccata, soia, è principalmente granturco. Potrebbe contenere 38% granturco (87% cereali totali) e solo 13% agnello, che nella media è già una percentuale alta (es. agnello-13%, granturco macinato-12.95%, farina di granturco-12.75%, riso-12.50%, farina di glutine di granturco-12.30%, frumento macinato- 12.25%, polpa di barbabietola essiccata-12.25%, soia-12.00%). Appare evidente che il granturco è "diviso" in tre ingredienti in modo da non dover figurare come l'ingrediente principale.

Per regolamento, le proteine animali sono divise in classificazioni. 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. Come abbiamo visto le farine come la farina 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 di qualcosa che non va.

Leggiamo e commentiamo insieme **alcune etichette**. Alimento completo per cani adulti riporta in etichetta (**Pedigree** con pollo, riso e verdure): 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.

Un altro alimento completo per cani adulti ("**Science Plan**" della "Hill's") con pollo. Dichiara 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 "carni e derivati". Male per gli antiossidanti, seppure "concessi dalla CEE".

Vediamo, sempre della "**Hill's**" il "**Canine maintenance**" dichiarato "al tonno", con tonno "minimo 16%" e "con riso, minimo 10%": granoturco 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 è 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 carni, pesce e polvere di uova uguale 75% di granturco, riso, mais, glutine e semi. Antiossidanti, anche in questo caso, sempre presenti.

Leggiamo l'etichetta di **Eukanuba**, della **IAMS**, proprietà della multinazionale **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 CE.

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 qu,i immancabili.

Scorriamo infine gli ingredienti di un altro alimento completo per cani molto diffuso, il "**Principal Pedigree**" della **Dolma**, ovvero 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, l'olio di peggior qualità.

Proviamo a leggere ancora l'etichetta di un "mangime completo" per cani, il "ONE, Optimum Nutritional Effectiveness" della Purina, gigante dei mangimi, soprattutto per zootecnia, acquistato recentemente da Nestlé:

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, 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, per il quale rimando al paragrafo "sale". Non è specificato cosa si intende per "idrolizzati avicoli" il che induce alcune perplessità.

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 etc.

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 in questo stesso capitolo.

Fuori pasto e "leccornie" per cani e gatti. 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 la loro inutilità nutrizionale (pieni di zuccheri risultano essere spesso delle pericolose "bombe energetiche") ed il grande valore "affettivo" che rivestono per i proprietari. Il bastoncino, la crocchetta, il biscottino per Fido e Micia devono essere molto saporiti e gustosi e per questa ragione sono pieni di grassi animali esaltatori di sapore e di zuccheri.

Nei negozi specializzati troviamo quindi bastoncini ripieni al salmone, al cioccolato (in realtà alla carruba), al midollo, alla panna, alla selvaggina etc. Tra diverse altre marche, **Pedigree** commercializza i biscotti al midollo "**Markies**". Come è noto il midollo spinale di bovino è ritenuto dall'Unione Europea "materiale a rischio BSE" ("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 essere addirittura lo "zucchero". Ultimo "ingrediente" i soliti e fatidici "conservanti, additivi CEE".

Continua...

Questo testo è solo una prima, parziale, parte del Dossier che verrà pubblicato per intero.