



Anno 26 • Numero 9 • novembre 2017 • 4,50 euro

Salvagente

Leader nei Test di laboratorio contro le Truffe ai consumatori

Merendine

Un carico di zuccheri e grassi eccessivo per i bambini
8 snack da frigo alla prova

Telefonia

Basta un click per la truffa
Il mercato milionario di oroscopi, video & Co.

Inchiesta

Che fine fanno gli abiti usati?
Tra solidarietà e malaffare la filiera sfida i tanti sospetti



PRESI DI PETTO

In laboratorio **12 petti di pollo**

a caccia di salmonelle, antibiotici e fipronil.

Le sorprese arrivano dalla **qualità della carne:**

dimenticatevi un alimento magro e dietetico

p. i. 24 ottobre 2017
70009
9 771123 723008

L'insostenibile

Abbiamo portato in laboratorio **12 petti** a fette tra i più venduti nei supermercati. Nessuna traccia di contaminazione microbiologica, né di salmonella e neppure di antibiotici. Ma dimenticatevi una carne **magra**

di **Enrico Cinotti**



leggerezza del pollo

Puliti dal punto di vista microbiologico. Senza alcuna traccia di contaminanti dannosi per la salute, come la salmonella e il campylobacter. E liberi anche da pesticidi e trattamenti farmacologici. Non sempre “leggeri” però, come invece ci si aspetterebbe

da questo tipo di carne.

Dall'analisi di 12 campioni di petti di pollo, tra quelli più venduti nei supermercati che *il Salvagente* ha portato in laboratorio, emerge un quadro tranquillizzante dal punto di vista del rischio microbiologico e dal lato nutrizionale un sorprendente, almeno per le comuni convinzioni, apporto di ferro, elevato per una carne avicola. Altrettanto inatteso, però, è il risultato ottenuto dalle nostre analisi sui grassi totali, in media molti più elevati di quello che ci si possa aspettare da un prodotto prediletto nelle diete per il suo buon apporto proteico e la presunta leggerezza. Le nostre prove evidenziano altro. Come ci conferma la dottoressa Laura Di Renzo, docente di Nutrizione clinica presso l'Università Roma Tor Vergata, che ci spiega nell'intervista pubblicata in queste pagine: “Il valore che ci si aspetta, confrontando le tabelle nutrizionali del Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, è intorno a 1 grammo di grassi totali ogni 100 grammi di prodotto: i vostri campioni di media ne hanno il doppio”. Esattamente 2,2 grammi per 100 grammi di petto di pollo è la media registrata dalle nostre analisi: si va da un minimo di 1,1 grammi - *Guidi Pollo della domenica* il più leggero ma anche il

più caro del nostro panel - a ben 3,8 grammi riscontrati nelle *Sottilissime Aia*. Da dove derivano tutti questi grassi?

Le cause possono essere molteplici. Influisce sicuramente la selezione genetica, che negli ultimi anni ha “brevettato” pulcini a rapida crescita, capaci in 5-6 settimane di sviluppare fino a 2,5 chili di petto, privilegiando la massa grassa. Incide sicuramente anche lo scarso movimento tipico degli allevamenti intensivi e il tipo di alimentazione, come spieghiamo nel dossier che segue. Grassi a parte, le notizie confortanti del nostro test sono importanti. E per una volta, in un settore che vive nell'eterno sospetto, molto tranquillizzanti. Nei campioni testati non abbiamo infatti trovato né antibiotici né contaminanti. E da questo punto di vista tutti i campioni sembrano davvero assomigliarsi. Come ci spiega Daniela Maurizi, esperta di sicurezza alimentare e amministratore delegato del gruppo Maurizi, nei cui laboratori abbiamo sottoposto ad analisi i 12 petti di pollo: “In base ai risultati ottenuti, ma anche giudicando l'aspetto dei campioni analizzati, possiamo dire che non esistono grandi differenze: anzi sembra quasi che derivino dallo stesso tipo di animale. Da un punto di vista microbiologico possiamo affermare che ci sono alcuni campioni che hanno una carica batterica un po' più accentuata, ma ricordiamo che si tratta di carne destinata al consumo dopo cottura. È molto positiva l'assenza di salmonella e campylobacter, così come quella di farmaci e antiparassitari che spesso vengono impiegati negli allevamenti: fipronil e sulfamidici”.

Il test del mese

GUIDI POLLO DELLA DOMENICA PETTO DI POLLO A FETTE



Ottimo

Grassi (g/100 g):

1,1

di cui saturi (g/100g):

0,3

Proteine (g/100g):

24,6

Ferro (mg/100g):

2,27

Fipronil/Antibiotici:

Assenti

Prezzo euro/kg:

19,59

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



9,2

CARREFOUR PETTO DI POLLO A FETTE



Medio/Buono

Grassi (g/100 g):

1,4

di cui saturi (g/100g):

0,8

Proteine (g/100g):

24,9

Ferro (mg/100g):

4,8

Fipronil/Antibiotici:

Assenti

Prezzo euro/kg:

11,98

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



8,5

ESSELUNGA FILETTO DI POLLO A FETTE



Eccellente

Grassi (g/100 g):

1,9

di cui saturi (g/100g):

0,6

Proteine (g/100g):

22,7

Ferro (mg/100g):

1,58

Fipronil/Antibiotici:

Assenti

Prezzo euro/kg:

8,80

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



8,6

AUCHAN PETTO DI POLLO ORIGINE ITALIA



Eccellente

Grassi (g/100 g):

2,5

di cui saturi (g/100g):

0,7

Proteine (g/100g):

22,6

Ferro (mg/100g):

2,98

Fipronil/Antibiotici:

Assenti

Prezzo euro/kg:

8,99

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



8,2

Il laboratorio

Le analisi, compresa la prova del cooking loss, sono state realizzate presso il laboratorio del Gruppo Maurizi. La società da oltre 40 anni è impegnata in tre settori: sicurezza alimentare, ambientale e sul lavoro. Il laboratorio è accreditato da Accredia, l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento.

Dodici campioni "fatti a fette"

Per conoscere i petti di pollo che portiamo in tavola abbiamo portato in laboratorio 12 confezioni, tra le più vendute in Italia, composte da varie fette provenienti da filiere tradizionali, non biologiche. Abbiamo valutato sia gli aspetti microbiologici, sia quelli nutrizionali oltre a cercare i residui di antibiotici e fipronil.

Salmonella e campylobacter

L'assenza di salmonella è uno dei pochi requisiti di legge che la carne avicola deve rispettare. La salmonella è un batterio capace di provocare infezioni anche molto pericolose. In tutti i campio-

ni analizzati è risultata assente. Stesso risultato - assente - per il campylobacter, un microrganismo la cui trasmissione nell'uomo attraverso il cibo può provocare disturbi gastrointestinali anche gravi. Un quadro tranquillizzante. Tuttavia in Italia il problema della contaminazione microbiologica esiste. Secondo il report del 2014 del ministero della Salute su 709 campioni di carne di pollo ben il 12,29% è risultato positivo alla salmonella e il 35% al campylobacter.

Igiene

In questa voce sono comprese varie prove di laboratorio per verificare la presenza e l'eventuale consistenza di microrganismi, enterobatteriacee, escherichia coli e stafilococchi, la cui determinazione indica una contaminazione da processo produttivo. Gli stafilococchi testimonierebbero

**FILENI VELINE SOTTILI
FETTE DI PETTO DI POLLO**



Medio/Buono
Grassi (g/100 g):
1,9
di cui saturi (g/100g):
0,6
Proteine (g/100g):
23,6
Ferro (mg/100g):
1,37
Fipronil/Antibiotici:
Assenti

Prezzo euro/kg:
14,90
Salmonella-Campylobacter:
Assenti
Igiene:



7,9

**EUROSPIN LA COLLINA DELLE BONTÀ
FINISSIME DI FILETTI DI POLLO**



Medio/Buono
Grassi (g/100 g):
2,5
di cui saturi (g/100g):
0,5
Proteine (g/100g):
22,4
Ferro (mg/100g):
5,63
Fipronil/Antibiotici:
Assenti

Prezzo euro/kg:
11,49
Salmonella-Campylobacter:
Assenti
Igiene:



7,2

**COOP ORIGINE
FETTINE SOTTILI DI PETTO DI POLLO**



Eccellente
Grassi (g/100 g):
2,5
di cui saturi (g/100g):
0,7
Proteine (g/100g):
20,9
Ferro (mg/100g):
4,61
Fipronil/Antibiotici:
Assenti

Prezzo euro/kg:
13,90
Salmonella-Campylobacter:
Assenti
Igiene:



7,7

**TODIS
PETTO DI POLLO A FETTA**



Buono
Grassi (g/100 g):
2,5
di cui saturi (g/100g):
0,7
Proteine (g/100g):
23,1
Ferro (mg/100g):
1,9
Fipronil/Antibiotici:
Assenti

Prezzo euro/kg:
9,90
Salmonella-Campylobacter:
Assenti
Igiene:



6,9

Legenda

- Eccellente (10-9,1)
- Ottimo (9-8)
- Buono (7,9-7)
- Medio (6,9-6)
- Mediocre (5,9-4)
- Scarso (sotto 4)

un “inquinamento” che deriva dagli operatori addetti alla filiera visto che sono un batterio tipicamente umano: un’eventualità mai verificata nelle nostre analisi. L’*Escherichia coli* è invece un batterio che può indicare la contaminazione fecale: nei nostri petti la presenza è sempre sotto i limiti di sicurezza. Anche la presenza di coliformi, secondo i risultati ottenuti, non rappresenta un problema per i consumatori. Le negatività riscontrate su stafilococchi, *Escherichia coli* e coliformi testimoniano che il processo produttivo è tenuto sotto controllo.

Passiamo alle enterobatteriacee, una famiglia che include un numero ampio di batteri per i quali non esiste un limite di legge ma delle linee guida per l’analisi del rischio microbiologico con le quali abbiamo valutato i nostri risultati. Anche nei due casi in cui abbiamo registrato i valori più

alti, Lidl e Conad, siamo sempre 10 volte sotto i valori guida. Infine la conta microbica complessiva: le linee guida indicano un valore che deve essere inferiore a 10 milioni di Ufc/g, ovvero Unità formanti colonie per grammo. In due casi, Lidl e Amadori 10+, abbiamo valori si avvicinano alla soglia. I valori più bassi si sono stati registrati da Esselunga e Coop.

Grassi

Le analisi nutrizionali hanno riguardato innanzitutto il tenore dei grassi e degli acidi grassi saturi. Secondo le tabelle nutrizionali del Crea, l’ente di ricerca italiano dedicato all’agroalimentare, il petto di pollo crudo ha 0,8 g di grassi complessivi per 100 g di prodotto. I nostri polli danno un apporto medio pari al doppio: 2,2 g. I più grassi? Aia con 3,8 g. Subito sotto molti campioni che ha fatto

Il test del mese

CONAD PETTO DI POLLO A FETTE SOTTILI



Medio
Grassi (g/100 g):
2,2
di cui saturi (g/100g):
0,7
Proteine (g/100g):
22,8
Ferro (mg/100g):
3
Fipronil/Antibiotici:
Assenti
Igiene:

Prezzo euro/kg:

12,95

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



6,7

AMADORI 10+ PETTO DI POLLO A FETTE



Medio
Grassi (g/100 g):
2,3
di cui saturi (g/100g):
0,7
Proteine (g/100g):
21,2
Ferro (mg/100g):
1,9
Fipronil/Antibiotici:
Assenti
Igiene:

Prezzo euro/kg:

13,80

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



6,3

LIDL DELIZIE DEL CONTADINO FILETTO DI POLLO AFFETTATO SOTTILE



Medio
Grassi (g/100 g):
2,1
di cui saturi (g/100g):
0,7
Proteine (g/100g):
24,7
Ferro (mg/100g):
2,07
Fipronil/Antibiotici:
Assenti
Igiene:

Prezzo euro/kg:

9,90

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



6,5

AIA SOTTILISSIME DI POLLO



Ottimo
Grassi (g/100 g):
3,8
di cui saturi (g/100g):
2,1
Proteine (g/100g):
22,4
Ferro (mg/100g):
3,23
Fipronil/Antibiotici:
Assenti
Igiene:

Prezzo euro/kg:

14,28

Salmonella-Campylobacter:

Assenti

Igiene:



5,9

Legenda

Eccellente (10-9,1)



Ottimo (9-8)



Buono (7,9-7)



Medio (6,9-6)



Mediocre (5,9-4)



Scarso (sotto 4)



► registrare un quantitativo pari a 2,5 g (Eurospin, Todis, Coop e Auchan). E il quantitativo dei saturi? Anche in questo caso Aia ne ha di più (2,1 g), molto sopra il valore guida Crea (0,2). A conti fatti il pollo più magro è quello Guidi con 1,1 di grassi totali e appena 0,3 di saturi.

Proteine

Tutti i campioni garantiscono un buon apporto proteico. Il valore medio Crea è pari a 23,3 g per 100 grammi di prodotto. I petti analizzati mediamente si avvicinano a questo dato: il valore più alto lo fa registrare Carrefour (24,9 g) mentre il più basso Amadori 10+ (21,1 g).

Ferro

Abbiamo rilevato dati sorprendenti, elevati rispetto alla norma. Si va da un minimo di 1,37

mg per 100 grammi di prodotto (Fileni) a un masso di 5,63 nel campione Eurospin. Da cosa può dipendere tanta abbondanza del prezioso minerale? Dall'alimentazione in primis, ci sono produttori che dichiarano un'alimentazione arricchita di vitamine e minerali. Ma influisce anche il movimento: lo sviluppo della fascia muscolare favorisce il ferro.

Fipronil e antibiotici

Abbiamo cercato anche il fipronil, l'insetticida vietato negli allevamenti di galline ovaiole la cui presenza quest'estate ha causato il sequestro di molte partite contaminate. I nostri campioni, come era prevedibile, sono risultati incontaminati. Come anche non abbiamo trovato tracce di farmaci sulfamidici, ampiamente usati nei trattamenti contro le infezioni batteriche.