

Sicurezza della carne di pollo, manzo e vitello - Ormoni antibiotici beta agonisti

Il problema della **sicurezza della carne** riguarda soprattutto le sostanze che vengono somministrate agli animali, che possono essere presenti come residui nelle carni che acquistiamo.

Le sostanze, lecite e illecite, impiegate nell'allevamento sono le seguenti:

- **antibiotici**, usati per curare gli animali malati ma anche a scopo preventivo. Negli allevamenti industriali gli animali vivono in spazi ristretti che favoriscono lo sviluppo e la diffusione rapida di eventuali epidemie. A tutti gli animali, quindi, vengono somministrati farmaci allo scopo di prevenire eventuali malattie. Questi antibiotici possono rimanere nella carne macellata, e la legge impone dei limiti massimi da non superare.
- **anabolizzanti**: questi prodotti sono vietati dalla legge europea, mentre alcuni di essi sono leciti in USA. Servono per aumentare la massa degli animali, soprattutto dei vitelli da latte e dei vitelloni, fino al 10-20% in più e accorciando i tempi di allevamento.
- **cortisone**: anche questa sostanza è vietata dall'unione europea. Viene somministrata insieme agli anabolizzanti. Serve a dare benessere all'animale a fine ciclo, quando è stanco e stressato: lo fa stare bene e mangiare di più.
- **beta-agonisti o beta-stimolanti**: si legano a specifici recettori delle cellule, modificandone il metabolismo a favore della crescita muscolare.

La situazione attuale



Dal 1994 è attivo in tutta Europa il cosiddetto **piano residui**, che obbliga tutti gli stati membri a effettuare controlli per verificare l'eventuale presenza di sostanze lecite e illecite nelle

carni da macello.

La situazione fotografata dai controlli ufficiali, in Italia, fa pensare che tutto vada bene: le irregolarità individuate nel 1999, infatti, erano pari allo **0.22%**.

In realtà le cose stanno diversamente.

Infatti i controlli fatti in Italia sono troppo pochi, confrontati con la quantità di carne prodotta.

Qualche esempio, riportato dalla puntata del 07/04/2002 del programma di Rai 3 [Report](#): "in tutta Italia, si fanno soltanto 6000 campioni sui polli nonostante i 600 milioni di tonnellate di polli macellati. Ma è sulle uova che si arriva all'incredibile: sono 220 le uova consumate all'anno da ogni italiano, 12 miliardi tra quelle consumate fresche e nei prodotti alimentari. Il numero di controlli in tutta Italia è: 906."

Il sospetto che i dati ufficiali non rispecchiano la realtà è avallato dalla ricerca dell'Università degli Studi di Torino, finanziata dalla regione Piemonte, che ha trovato il **30%** di casi sospetti di **somministrazione di anabolizzanti a vitelli da latte**.

I casi sono solo "sospetti", poiché gli allevatori fraudolenti cessano la somministrazione prima della macellazione in modo tale che eventuali controlli non rilevino la presenza di queste sostanze.

La ricerca dell'università di Torino ha analizzato gli effetti secondari degli anabolizzanti sugli organi genitali dei capi di allevamento, rilevando nel 30% dei casi alterazioni la cui causa è da imputare con probabilità molto elevata all'uso di anabolizzanti; e nel 70% dei casi alterazioni al timo dovute probabilmente all'uso di cortisone.

Per quanto riguarda gli **antibiotici**, c'è da dire che i controlli, oltre ad essere pochi, non funzionano benissimo poiché per alcune sostanze il limite minimo individuabile dal test è superiore al limite imposto dalla legge.

Quali sono i reali rischi?

I rischi per la salute riguardano principalmente gli antibiotici, il cortisone, gli anabolizzanti e i beta-agonisti o beta-stimolanti.

Gli **antibiotici** causano la cosiddetta farmaco-resistenza, ovvero assumendo antibiotici indesiderati, limitiamo l'efficacia degli stessi quando ne abbiamo veramente bisogno, sia perché indeboliamo il nostro organismo sia perché gli stessi microrganismi si sono abituati al farmaco.

Sebbene la carne di animali trattati con **cortisone** e **anabolizzanti** ne sia virtualmente priva, poiché per passare i controlli la somministrazione viene interrotta alcuni giorni prima della macellazione, in realtà qualche residuo rimane poiché non sono rari i casi in cui si sono verificati in **bambini**, consumatori abituali di carni bianche, **bottoni mammari e ginecomastie**, segni di evidenti squilibri ormonali.

I **beta-bloccanti** sono veri e propri farmaci utilizzati per la cura delle malattie cardiovascolari e la loro presenza nelle carni, considerando che agiscono in dosi molto basse, è oltremodo indesiderata.

Come comportarsi?

Da quanto detto risulta evidente che le garanzie offerte dai controlli ufficiali non sono sufficienti per garantire un livello di sicurezza accettabile. D'altro canto è difficile avere la sicurezza assoluta di fronte a possibili frodi, a maggior ragione se il fenomeno è piuttosto diffuso. Occorre da un lato evitare posizioni estremistiche, dall'altro evitare di acquistare la carne con eccessiva leggerezza.

Non si possono definire criteri di scelta assoluti, ognuno deve cercare le **fonti di approvvigionamento più sicure e comode**, a seconda della situazione e del luogo in cui si trova. Di sicuro esistono carni più a rischio, che meritano una particolare attenzione, o la totale messa al bando dalla propria alimentazione.

Carne di vitello



Fino a qualche anno fa i vitelli da latte venivano separati dalla madre appena possibile, ed allevati **legati ad una catena**, senza possibilità di muoversi. Questa situazione, molto stressante per l'animale, comporta un aumento del rischio di contrarre malattie, il che impone un uso regolare di farmaci. Ora la legge impone di allevarli in un box, senza catena, ma i

controlli sono scarsi ed è probabile che qualche allevatore utilizzi ancora il vecchio metodo.

Per ottenere carne tenera e bianca venivano (e vengono tutt'ora) alimentati con **mangimi poveri di ferro**. In natura, la carne dei vitelli sarebbe più rossa, e anche più grassa.

I vitelli sono gli animali più adatti alla somministrazione di **anabolizzanti e cortisone**, che ne aumenta il peso fino a 30 kg (il 15% circa del peso totale) e rende la loro carne **povera di grassi**, caratteristica gradita dai consumatori e quindi, in un certo senso, imposta dal mercato.

Queste caratteristiche pongono la carne di vitello a notevole rischio di frodi, poiché il produttore, oltre ad incrementare il guadagno, è in un certo senso "obbligato" dalle richieste di mercato a usare anabolizzanti. Per questi motivi sarebbe bene **evitare il consumo di carne di vitello**, preferendo quella di bovino adulto, oppure approvvigionarsi da fonti garantite. Se acquistate carne biologica o con certificazioni, non fermatevi alla facciata ma informatevi sui reali metodi di allevamento e l'alimentazione dei bovini.

Carne di pollo e tacchino



Il pollo è di sicuro l'animale più soggetto a **somministrazione di farmaci**, a causa del grande affollamento degli allevamenti. Il fatto che sia allevato a terra non ha particolare significato: lo spazio a disposizione di ogni singolo animale è comunque molto ridotto, il che costringe comunque all'uso di profilassi antibiotiche preventive, oltreché pregiudicare la qualità delle carni (che restano molto diverse da quelle dei polli allevati con metodi non intensivi). Inoltre l'impatto sull'ambiente di questi allevamenti è devastante, a tal proposito consiglio di visionare

un'altra [puntata di Report di Maggio 2009](#).

A meno di non rivolgersi ai **prodotti biologici** (che però sono molto costosi), è piuttosto difficile trovare polli che non siano stati trattati pesantemente con antibiotici. Infatti anche le certificazioni "fai da te" sponsorizzate dai più grossi produttori di polli sono spesso trovate pubblicitarie che non hanno significato in termini salutistici, non possono venire verificate e sono esenti da ogni controllo da parte di enti esterni.

Quindi è bene **limitare l'uso della carne di pollo**, se non si riesce a trovare una fonte di approvvigionamento sicura.

Meglio preferire carni di polli ruspanti, di cappone, di coniglio o ancora meglio di struzzo. Anche questi animali subiscono trattamenti farmacologici, ma in misura minore rispetto ai polli.

Consigli di carattere generale

In generale vale il principio che meno la carne è consumata dalla popolazione e più difficilmente gli allevamenti saranno di tipo intensivo, e quindi gli animali saranno meno trattati con farmaci.

Nel caso della **selvaggina** (come cinghiale, fagiano, ecc.), avremo la sicurezza che l'animale è vissuto secondo natura.

Affidarsi a **prodotti inusuali**, quindi, può rappresentare una forma di tutela contro contaminazioni e anche contro le frodi, poiché il mercato dell'illecito ha maggior convenienza agendo sui grandi numeri.

I prodotti [DOP e IGP](#), sempre più diffusi anche per quanto riguarda le carni, offrono garanzie di sicurezza aggiuntive grazie al maggior numero di controlli e l'obbligo di produrre secondo un disciplinare, e grazie (si spera) a una maggior **etica del produttore** che sceglie di puntare sulla qualità. Anche se, come abbiamo visto, le frodi avvengono anche in Italia, il nostro paese è storicamente **meno colpito da scandali** rispetto agli altri dell'Unione Europea: è bene affidarsi al mercato italiano acquistando carni di animali cresciuti e macellati in Italia. La nuova legge dovrebbe consentire agevolmente di risalire alle informazioni necessarie, esposte in etichetta.