

GLOBALIZZIAMO LA SICUREZZA ALIMENTARE !!!

Di fronte ai recenti scandali alimentari che hanno interessato alcuni paesi membri (il caso dei polli alla diossina, delle intossicazioni da Coca Cola, della mucca pazza, ecc.) il Presidente della Commissione Europea aveva indicato sin nel suo discorso programmatico dinanzi al Parlamento europeo come una priorità assoluta della nuova Commissione, la sicurezza alimentare.

In quell'occasione Romano Prodi aveva affermato: *“Noi come politici e come legislatori abbiamo il dovere, che è anche una responsabilità, di proteggere la salute dei nostri concittadini. E' nostro preciso obbligo prendere i provvedimenti rapidi e risolutivi che i nostri cittadini reclamano”*.

Un sistema di sicurezza alimentare efficace e credibile parte innanzitutto, secondo Prodi, da una corretta informazione circa i contenuti dei prodotti alimentari.

Un'altra priorità indicata riguarda il rafforzamento del sistema di ispezione: *“Tutta la catena della produzione alimentare – dal campo alla mensa – dovrebbe essere attentamente e rigorosamente controllata in ogni sua fase in ogni stato membro”*.

In questo senso l'attuale sistema che regola le ispezioni alimentari dovrà essere aggiornato e semplificato con l'obiettivo di presentarsi come un insieme unico di regole (attualmente sono più di cento le direttive di base) e di acquisire la necessaria flessibilità in funzione del progredire delle conoscenze scientifiche e tecniche.

Per raggiungere questo scopo già nei mesi scorsi era stata auspicata la costituzione di un'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, garanzia per i consumatori e per ridurre al minimo le tensioni commerciali derivanti dalla incapacità di prendere decisioni in tempi rapidi in

un settore così delicato come quello alimentare.

Nei giorni scorsi la Commissione europea ha mantenuto il suo impegno e ha pubblicato un interessante “Libro bianco” che contiene più di 80 proposte di nuove direttive destinate a rivoluzionare l'intero apparato legislativo afferente ai settori agricolo, alimentare e dei mangimi.

Trasparenza dai campi alla tavola

Uno dei capisaldi della nuova politica alimentare dell'Unione europea sarà la possibilità per il consumatore di poter conoscere il percorso degli alimenti, dei loro ingredienti e dei mangimi (nel caso dell'allevamento degli animali destinati alla macellazione).

I prodotti di origine vegetale ed animale presentano dei rischi intrinseci dovuti a pratiche fraudolente o alla contaminazione biologica e chimica. Questi possono derivare da prassi non corrette in fase di produzione, di immagazzinamento, di confezionamento, di trasporto e di distribuzione degli alimenti.

Una delle priorità è quella di fissare degli standard europei lungo l'intera catena che va dai prodotti agricoli ai prodotti zootecnici agli alimenti, fino alle tavole dei consumatori.

In questo settore, al momento, sono presenti norme specifiche solo per un certo numero di contaminanti, con diversità di regolamentazione tra i vari paesi.

Per esempio, riguardo all'utilizzo di pesticidi e di medicinali veterinari esistono norme che fissano i limiti massimi di residui consentiti negli alimenti e nei prodotti agricoli, ma i controlli non sono armonizzati ed ogni stato ha delle procedure diverse che creano, di fatto, una disparità di tutela tra i consumatori europei.

Nel caso del Belgio, l'assenza di verifiche interne (buone prassi produttive, verifiche di autocontrollo da parte dei produttori, piani di emergenza) unita alla mancanza di meccanismi per la rintracciabilità dei punti critici hanno consentito che la crisi della diossina si sviluppasse lungo l'intera catena alimentare.

Il documento della Commissione auspica la fissazione di regole volte a disciplinare la responsabilità primaria che sarà condivisa tra tutti gli operatori della filiera alimentare (agricoltore, produttore di mangimi, industria di trasformazione, operatore della logistica e della distribuzione).

I primi responsabili della sicurezza dei cibi rimangono gli operatori del settore alimentare che saranno tenuti, di loro iniziativa, a ridurre al minimo i rischi. Va già in questa direzione il metodo di autocontrollo Haccp (*Hazard analysis and critical control points*) varato nei processi produttivi di industria, distribuzione e commercio - che consente allo stesso produttore di monitorare i punti critici dal punto di vista igienico-sanitario esistenti nella intera filiera di sua competenza - che ora Bruxelles vorrebbe rendere obbligatorio anche per l'agricoltore, il primo elemento della filiera alimentare, e per il produttore di mangimi.

In quest'ultimo caso verranno definiti i materiali che possono essere usati nella produzione, compresi i sottoprodotti di origine animale. Sarà finalmente vietato l'utilizzo di animali morti e di materiali di scarto nella catena produttiva dei mangimi e verrà individuato un elenco degli altri addittiviconsentiti. Tutte misure per rispondere in modo chiaro all'attuale carenza legislativa (e di coscienza, direi...) che, in alcuni casi, ha caratterizzato negativamente il settore.

Proprio per garantire l'informazione ai consumatori tra le misure proposte sul Libro bianco sul tema "etichette" c'è l'adozione di nuove regole sull'indicazione in esse della composizione, conservazione ed uso dei vari alimenti.

Una nuova disciplina regolerà l'etichettatura di additivi, integratori alimentari ed alimenti arricchiti. Verrà eliminata la possibilità prevista dall'attuale normativa di non indicare i componenti o gli ingredienti dei componenti quando questi costituiscano meno del 25% del prodotto finale, garantendo così anche la salute di quei consumatori che devono evitare certi ingredienti (celiaci, diabetici, anziani, bambini, donne in gravidanza, ecc.). Anche per le confezioni di frutta fresca scatterà l'obbligo di indicare il luogo di origine del prodotto.

Tutto ciò permetterà anche, nel caso in cui si presentino rischi sanitari, la possibilità di identificare e ritirare dal mercato gli alimenti sospetti, facendo ricorso al principio di precauzione.

Chi controlla i controllori?

Le autorità nazionali continueranno ad avere il compito della sorveglianza e dei controlli secondo regole sempre meglio armonizzate tra i quindici paesi che al momento aderiscono all'Unione che si riserva, tramite la Commissione, di operare attraverso ispezioni periodiche l'efficacia dei controlli nazionali.

Infatti l'esperienza del servizio ispettivo della Commissione, che compie visite agli Stati membri su base regolare, ha indicato che vi sono notevoli divergenze nel modo in cui la normativa comunitaria è applicata e fatta rispettare. In effetti le recenti crisi in materia di sicurezza alimentare hanno fatto emergere tutte le falle dei sistemi di controllo nazionali.

Ciò significa che finora i consumatori non hanno potuto essere sicuri di ricevere lo stesso livello di protezione su tutto il territorio dell'Unione e che, in definitiva, per la valutazione dell'efficacia delle misure attuate dalle autorità nazionali, un ruolo centrale continueranno ad averlo gli stessi cittadini.

Uno degli elementi sottolineati nel Libro bianco è il ruolo chiave che la Commissione, assieme alla nuova Autorità alimentare europea, avrà nella promozione del dialogo con i consumatori onde incoraggiare il loro coinvolgimento nella nuova politica di sicurezza alimentare.

Nello stesso tempo – si aggiunge – *“i consumatori devono essere tenuti meglio informati delle nuove preoccupazioni in materia di sicurezza alimentare e dei rischi che certi alimenti particolari presentano per determinati gruppi di persone”* e

dell'importanza di una dieta equilibrata e sulle sue ripercussioni a livello sanitario.

Cibi transgenici

Uno degli aspetti più controversi del dibattito mondiale sulla sicurezza alimentare riguarda i cibi transgenici.

Secondo il commissario europeo per la salute e la tutela dei consumatori David Byrne *“l'unico modo per affrontare la controversia che circonda il tema della biotecnologia è promuovere un dialogo aperto ed equilibrato tra tutte le parti interessate”*.

L'attuale legislazione dell'Ue si fonda su un approccio scientifico che impedisce l'immissione sul mercato europeo di prodotti alimentari geneticamente modificati fino a che non venga condotta su di essi una valutazione scientifica e non vengano dichiarati sicuri per la salute umana e l'ambiente.

Nei casi in cui le prove scientifiche siano insufficienti o la dimostrazione della sicurezza alimentare risulti inconcludente, la Commissione europea ritiene che i provvedimenti debbano basarsi su un “principio precauzionale”. Pertanto essa sta attualmente lavorando ad una comunicazione che definisca detto principio precauzionale, esaminando come e quando esso potrebbe essere applicato.

Riguardo agli organismi modificati geneticamente (Ogm) la Commissione nel Libro Bianco propone la creazione di un sistema centralizzato per l'autorizzazione dell'uso di prodotti biotecnologici nell'alimentazione animale e umana.

Agli operatori verrà data la possibilità di utilizzare nell'etichettatura dei prodotti alimentari riferimenti all'assenza dell'uso di tecniche di ingegneria genetica.

Questa misura è fortemente avversata da alcuni partner commerciali dell'Unione, con in testa gli Stati Uniti (la cui cultura, in fatto di sicurezza alimentare, è ben diversa da quella europea: per gli USA bisogna prima dimostrare la pericolosità di un prodotto e, soltanto in caso positivo, si può metterlo fuori commercio) e le multinazionali del settore che non vorrebbero rendere identificabili i prodotti alimentari contenenti Ogm.

Autorità alimentare europea

Una volta varata la legislazione necessaria la nuova Autorità potrebbe essere istituita già entro il 2002.

Questo organismo indipendente costituirà il punto di riferimento scientifico per l'intera Unione (anche se sarà solo un organo consultivo): attingerà alle migliori conoscenze scientifiche di tutti i Paesi membri, operando a stretto contatto con le Agenzie e gli organismi scientifici nazionali, e garantirà quella autorevolezza e trasparenza necessaria anche a ripristinare e a mantenere la fiducia dei consumatori nei prodotti alimentari in vendita in Europa.

Essa sarà il referente per tutte le problematiche riguardanti la valutazione del rischio (reti di monitoraggio e sorveglianza; sistemi di informazione agricoli, sistemi di allarme rapidi) e la comunicazione sulle tematiche della sicurezza alimentare (informazione ai consumatori, etichettatura, campagne nutrizionali).

I modelli a cui si ispira questo nuovo ente sono la Food and drug administration (Fda) statunitense e l'Agenzia europea di valutazione dei medicinali (Ema) anche se non avrà come nel caso dell'Agenzia americana, poteri di regolamentazione.

La nuova Autorità potrà segnalare nuovi rischi per la salute ed i problemi sanitari emergenti ma non avrà poteri legati alla gestione dei controlli: la gestione del rischio alimentare, infatti, che

comprende la funzione legislativa e le attività di controllo, rimarranno di competenza di Parlamento, Consiglio e Commissione europea.

Una sfida...vitale

L'Unione europea è il più grande importatore/esportatore di prodotti alimentari al mondo e come tale una sua azione decisa nel campo della sicurezza alimentare potrà avere un ruolo guida nella diffusione di standard produttivi sempre più alti non solo in termini di quantità ma anche e soprattutto di qualità.

Il sistema dei controlli sanitari che sarà armonizzato tra i Quindici, andrà rivisto e sviluppato anche alle frontiere esterne dell'Unione europea: il sistema attuale, basato sui posti di ispezione frontaliere che ricadono sotto la responsabilità dei singoli Stati membri, copriva solo i prodotti di origine animale.

Secondo il nuovo progetto si dovranno controllare tutti i prodotti agricoli ed alimentari, rendendo anche più semplici ed uniformi le regole e le tasse nazionali relative ai controlli alle frontiere.

Se quello delle frodi e della criminalità nel settore mangimistico costituisce uno dei più pesanti dossier alimentari che l'Unione europea si trova a dover affrontare, non bisogna dimenticare che la comunità internazionale deve vedersela con almeno altri tre scottanti capitoli concernenti l'alimentazione: la già ricordata affidabilità ambientale e sanitaria dei cibi transgenici, la vicenda delle cosiddette "bistecche agli ormoni" e l'uso degli antibiotici "da ingrasso" (vedi schede).

Ma il vero problema di fondo messo in evidenza da queste vicende è il cinismo del guadagno facile pronto anche a danneggiare la salute umana e l'ignoranza di una scienza asservita al potere economico che tratta gli animali alla stregua di macchine da cui trarre il massimo profitto.

E' una sfida mondiale a cui la vecchia Europa, culla di civiltà, forse può contribuire indicando strade nuove, ispirate da principi consoni al rispetto di un concetto apparentemente astratto (quello di **vita**) assai difficile da definire e da ricreare in laboratorio, eppure così concreto, direi "vitale" quando noi uomini rischiamo di perderla, per sempre!

L'evoluzione dell'uomo si misura anche dal suo comportamento nei confronti delle creature a cui dobbiamo quanto meno riconoscenza per il ruolo che svolgono nell'ecosistema Terra e da cui dipende l'esistenza stessa dell'uomo.

Se avveleniamo e alteriamo le piante e gli animali che mangiamo distruggeremo presto noi stessi, dimostrando così di non meritare l'altisonante appellativo "sapiens sapiens" che ci siamo autoattribuito e di cui ci fregiamo, tutto sommato piuttosto immeritadamente, appena da qualche millennio.

Scheda 1

BISTECHE AGLI ORMONI...

I primi dubbi nacquero quando agli scaricatori del mercato parigino di Les Halles cominciò a crescere il seno...

Colpa del loro piatto preferito, a base di colli di pollo che trovavano con facilità sui banchi di macelleria: all'epoca proprio nei colli venivano impiantate capsule di ormoni estrogeni per far crescere meglio gli animali. Erano gli anni '50 e da allora le autorità sanitarie hanno imposto leggi e controlli sull'uso dei farmaci negli allevamenti ma la situazione varia da continente a continente.

Su questo argomento si è scatenata da tempo tra Europa ed USA una vera e propria guerra commerciale e scientifica.

Nonostante il parere contrario dell'Organizzazione mondiale del Commercio (WTO) l'Unione europea ha posto il veto all'importazione di carne statunitense che per il 95% è ricavata da bovini "gonfiati" con sei diversi ormoni sessuali da tempo vietati in Europa.

Secondo la Food and Drug Administration americana questi ormoni, se opportunamente impiantati sotto la cute dell'orecchio del bovino, vengono considerati compatibili con un consumo sicuro.

Anche l'JECFA (l'organismo che per conto della FAO e dell'Organizzazione Mondiale della Sanità valuta gli effetti sulla salute umana dei farmaci di uso veterinario) ha stabilito che i tre più comuni ormoni somministrati agli animali d'allevamento - 17 beta-estradiolo, testosterone e progesterone - non sono riscontrabili in livelli alterati nelle bistecche d'oltreoceano.

Ma questi dati vengono contestati, oltre che dalle autorità sanitarie europee anche da ricercatori americani come Samuel Epstein, docente di medicina ambientale dell'Università dell'Illinois di Chicago, secondo il quale in un trancio di carne di 500 grammi capita di trovare tanto 17 beta-estradiolo quanto ne viene prodotto da un organismo di un adolescente in 24 ore.

La ragione di questi valori alterati starebbe nel fatto che molti allevatori, invece di impiantare l'ormone nell'orecchio, preferirebbero somministrarlo nel collo degli animali, aumentando così notevolmente la quantità di sostanza in circolo.

La cosa è particolarmente grave per il 17 beta-estradiolo, per il quale esistono ormai ampie prove epidemiologiche sul suo potere genotossico e cancerogeno, soprattutto per l'endometrio e il seno.

Scheda 2

FETTINE AGLI ANTIBIOTICI...

Un'altra emergenza all'ordine del giorno per la nuova Aurorità europea sarà costituito dall'uso in molti allevamenti di antibiotici come fattori di crescita della massa muscolare degli animali. Gli antibiotici non vengono infatti usati non solo per debellare le infezioni ma anche in dosi subterapeutiche per aumentare il rendimento nutritivo dei mangimi.

L'abuso di antibiotici si ripercuote poi sui consumatori di quelle carni perchè la resistenza agli antibiotici da parte di batteri che di solito infettano gli animali si può trasmettere agli uomini attraverso i cibi.

Già nei primi mesi del 1998 un articolo pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica Science denunciava i rischi di "spuntare" le armi della medicina e di renderla inerme di fronte agli attacchi di una grande quantità di batteri (anterobatteri, salmonelle, enterococchi).

Secondo un documento del Ministero dell'agricoltura francese, i mangimi animali sono "corretti" con antibiotici nel 98% degli allevamenti di suini, nel 96% in quelli dei tacchini e nel 68% degli altri avicoli. Ton van den Boogaard, del Dipartimento di microbiologia veterinaria dell'Università di Maastricht ha stimato in 200 tonnellate all'anno la quantità di antibiotici aggiunti ai mangimi in Olanda, mentre in Gran Bretagna la Soil Association valuta in 100 tonnellate la quantità di questi farmaci usati come anabolizzanti.

Per questo i paesi occidentali stanno correndo ai ripari ed hanno emanato negli ultimi anni norme sempre più severe anche se forse basterebbe almeno rispettare le direttive del comitato Swann del Regno Unito che già nel 1969 stabiliva che gli antibiotici usati nella chemioterapia o quelli capaci di promuovere resistenza crociata non dovessero essere usati come promotori della crescita animale, posizione condivisa anche dall'Organizzazione Mondiale della Sanità ma che finora non è stata rispettata nè in Europa nè in altre parti del mondo.

Il bando degli antibiotici in zootecnia secondo alcuni esperti non sarebbe poi così disastroso per i produttori: i medesimi risultati potrebbero essere raggiunti migliorando altri aspetti della cura degli animali come la loro igiene e il loro benessere.