

Dal campo alla tavola

Prodotti alimentari sicuri per i consumatori europei

La sicurezza alimentare ha in Europa priorità assoluta. Le rigorose norme UE sono state ulteriormente irrigidite dopo il 2000 affinché il cibo degli europei sia del tutto sicuro. Il nuovo approccio è più integrato: cibo e mangimi sono seguiti passo passo dai campi alla tavola. Le autorità UE valutano accuratamente i rischi e si avvalgono sempre della miglior consulenza scientifica possibile prima di bandire o permettere prodotti, ingredienti, additivi o OGM. Ciò vale per ogni alimento, umano e animale, che provenga dall'interno o dall'esterno della UE.

Sicurezza non significa uniformità. L'UE promuove la diversità basata sulla qualità. La legislazione europea tutela gli alimenti tradizionali e di zone specifiche e fa sì che i consumatori li possano distinguere dalle copie. L'UE incoraggia i suoi agricoltori a concentrarsi sulla qualità, non solo degli alimenti ma anche dell'ambiente rurale.

L'UE rispetta il diritto dei consumatori a scelte consapevoli: essa incoraggia dibattiti pubblici, impone etichette che informino, pubblica pareri scientifici che ottiene, affinché i consumatori abbiano fiducia negli alimenti di cui si nutrono.

La strategia: dai campi alla tavola

Alimenti sicuri: una serie di norme dettagliate

Valutare i rischi: certezze scientifiche per politiche adeguate e attuali

Tutelare i consumatori: le pratiche e i controlli

Informare i consumatori: etichette per la sicurezza

La sicurezza del cibo comincia nelle aziende agricole

Prodotti alimentari sicuri da tutto il mondo

Oltre la sicurezza: la qualità e la diversità

Una base sicura per la diversità e l'eccellenza

Per saperne di più...

La strategia: dai campi alla tavola

I consumatori europei vogliono consumare alimenti sicuri e sani. Il compito che si è data l'Unione europea (UE) è quello di garantire che il cibo che consumiamo abbia lo stesso standard elevato per tutti i cittadini, che si tratti di un prodotto nostrano o importato da un altro paese, dentro o fuori l'UE.

L'attività per migliorare la sicurezza alimentare non si è mai arrestata ma, di recente, è stata profondamente rivista, in risposta soprattutto al panico creatosi negli anni novanta intorno alla sindrome cosiddetta della «mucca pazza», ai cibi contaminati dalla diossina e all'olio d'oliva adulterato. Occorreva non solo far sì che la legislazione UE sulla sicurezza alimentare fosse quanto di più aggiornato esistesse in campo normativo ma anche che i consumatori fossero ampiamente informati su potenziali rischi e su quanto fosse stato fatto per ridurli al minimo.

Se il «rischio zero» non esiste, con strategie a vasto raggio sulla sicurezza alimentare, l'UE cerca di contenerlo adottando norme moderne sugli alimenti e l'igiene, basate sui più avanzati dati scientifici. La sicurezza alimentare inizia dal produttore. Le norme si applicano dal produttore al consumatore sia che il nostro cibo sia prodotto nell'UE o che venga importato da altre parti del mondo.

Gli elementi essenziali della strategia UE per la sicurezza alimentare sono:

- norme sulla sicurezza dei prodotti per l'alimentazione umana e animale;
- consulenza scientifica indipendente e pubblicamente disponibile;
- applicazione delle regole e controllo dei procedimenti;
- riconoscere il diritto dei consumatori di scegliere in base a informazioni esaurienti sulla provenienza dei cibi e sul loro contenuto.

Spazio alla diversità

Alimenti sicuri non significa alimenti uniformi. Il sistema che garantisce la sicurezza dei prodotti alimentari è comune a tutti i paesi UE, ma permette la diversità. Lascia spazio ai prodotti alimentari tradizionali e alle specialità locali. Di fatto, l'UE è attiva promotrice della diversità e della qualità, tutela prodotti tipici o tradizionali di certe regioni o di certe lavorazioni dalle «copie» sleali e promuove l'agricoltura biologica.

Quando aderisce un nuovo Stato membro

Quando un paese aderisce alla UE, deve spesso fare sforzi notevoli e costosi per soddisfare le norme e aggiornare i propri strumenti procedurali e gestionali. Spesso, per introdurre i mutamenti necessari in tempo utile riceve assistenza finanziaria dall'UE. Eccezionalmente, dopo che un paese è entrato a far parte dell'UE, questa permette un periodo di transizione entro cui completare l'adeguamento. Attualmente, siffatte eccezioni esistono per Repubblica ceca, Lettonia, Lituania, Ungheria, Polonia e Slovacchia, soprattutto per impianti di trasformazione della carne e del pesce.

Data ultima di adeguamento è dicembre 2007. Nel frattempo, i prodotti di impianti non ancora del tutto adeguati possono essere venduti solo nel paese di produzione. I consumatori di tale paese li possono facilmente riconoscere perché recano un timbro indicante la provenienza da impianti che non soddisfano ancora le norme UE.

Alimenti sicuri: una serie di norme dettagliate

Le prime regole di sicurezza alimentare risalgono agli albori dell'UE. Le crisi della sicurezza alimentare degli anni novanta dimostrarono l'indilazionabile necessità di sostituire ciò che era divenuto un coacervo di norme con un approccio semplice e articolato, che fosse anche più attento ai rischi di contaminazione alimentare.

Ne è risultata una nuova legislazione *a ombrello*, nota come «Legislazione generale sugli alimenti», da attuare fra il 2002 e il 2005, che non si è limitata a definire i principi da applicare alla sicurezza dei prodotti alimentari ma che ha anche:

- introdotto il concetto di *rintracciabilità*, grazie al quale le imprese alimentari e dell'alimentazione — produttrici, trasformatrici o importatrici — garantiscono di poter rintracciare ogni alimento, mangime e ingrediente alimentare risalendo la catena alimentare dal consumatore al produttore. Le imprese devono poter identificare i propri fornitori e i propri clienti, ciò che in gergo si chiama *one-step-backward, one-step-forward*;
- istituito l'*Autorità europea per la sicurezza dei prodotti alimentari* (EFSA) che unifica il lavoro in precedenza svolto da vari comitati scientifici e rende pubblico il processo scientifico di valutazione dei rischi;
- potenziato il sistema di allarme rapido che i governi UE e la Commissione europea usano per intervenire rapidamente in caso di allarme per la sicurezza alimentare umana e/o animale.

Aziende produttrici e trasformatrici devono anche soddisfare varie norme specifiche allo scopo di garantire che gli alimenti siano sicuri per quanto tecnicamente possibile, di informare i consumatori e di dare loro così le più ampie possibilità di scelta.

A seconda dei casi, ciò può significare che l'UE approva un'unica serie di norme o che gli Stati membri attuano riconoscimenti reciproci. Differenze di dettaglio sono trascurabili se il risultato finale non cambia.

Norme per l'alimentazione umana e animale

Viene attentamente osservato ciò che entra nel cibo, dalla coltivazione, produzione o trasformazione. Si parte dall'alimentazione animale, cioè dai mangimi destinati agli animali da allevamento, che producono (o diventano) il nostro cibo.

Gli allarmi alimentari degli ultimi 10 anni hanno evidenziato rischi di contaminazione dovuti a taluni mangimi, soprattutto quelli usati dall'agricoltura intensiva. Per la UE è oggi particolarmente importante tutelare la salute umana e animale. È vietato vendere sostanze destinate all'alimentazione animale che siano pericolose per la salute umana, degli animali o per l'ambiente. Le etichette devono indicare chiaramente ciò che l'agricoltore acquista.

Analogamente, sono vietati gli additivi chimici di cui non sia ammesso l'uso negli alimenti. L'ammissione presuppone test approfonditi da parte dell'*Autorità europea per la sicurezza dei prodotti alimentari*. Ma non sempre il nulla osta dell'EFSA basta a consentirne l'uso. Solo l'UE li può autorizzare se è convinta che l'additivo sia utile e che, usandolo, non inganni i consumatori.

Norme specifiche regolano gli additivi alimentari (colori, dolcificanti, emulsionanti, stabilizzatori, addensatori e gelificanti). Altre regolano il livello di minerali e vitamine nei complementi alimentari, i limiti di concentrazione minerale dell'acqua in bottiglia, la composizione di prodotti alimentari speciali (alimenti dietetici per bambini, per ridurre il peso, per scopi sanitari speciali e per lo sport). È regolato non solo ciò che gli alimenti possono contenere ma anche le indicazioni dell'etichetta sugli ingredienti.

Per evitare rischi alla sanità pubblica, l'UE fissa rigorosamente anche le quantità di antiparassitari o di residui di medicinali veterinari negli alimenti venduti ai consumatori. È vietato l'uso di ormoni per incrementare la crescita degli animali.

Esistono anche norme sui materiali che entrano in contatto con le sostanze alimentari, come la plastica, per evitare eventuali contaminazioni degli alimenti. Le norme UE permettono l'irradiazione di erbe e spezie a fini di igiene microbiologica. Alcuni Stati membri permettono di irradiare anche altri alimenti per prolungarne la conservabilità o ridurre i rischi sanitari. L'uso di tali tecniche è tuttavia rigorosamente regolato e, in ogni caso, poco diffuso.

Salute e benessere degli animali

Per la sicurezza del cibo, gli animali da cui proviene devono essere sani. L'UE prende molto sul serio la necessità di tutelare la salute degli animali attraverso pratiche veterinarie esemplari e prevenendo malattie infettive animali, come l'afta epizootica, la febbre suina o l'influenza aviaria. Se scoppia un'epidemia, essa verrà monitorata accuratamente e saranno presi provvedimenti per ostacolarne la diffusione.

Per impedire che animali malati entrino nel ciclo alimentare, animali e prodotti animali devono soddisfare rigorosi requisiti sanitari per essere importati o venduti nella UE. La normativa stabilisce anche che gli animali da allevamento siano identificati e rintracciabili. A seconda dell'animale interessato, esso potrà essere, ad esempio, registrato, etichettato o accompagnato da un passaporto.

Con una rete elettronica le autorità veterinarie dell'intera UE scambiano informazioni sui movimenti di animali vivi, sperma, embrioni, prodotti e rifiuti animali all'interno dell'UE.

È un principio fondamentale della politica UE che gli animali non siano sottoposti a dolori o sofferenze evitabili. È dimostrato che, trattati bene e messi in grado di comportarsi naturalmente, gli animali allevati sono più sani e producono alimenti migliori. Stress fisici (come stalle, trasporti o macellazione in condizioni indecenti) compromettono non solo la salute dell'animale ma anche la qualità di carne.

Sempre più consumatori europei si interessano al benessere degli animali che forniscono loro carne, uova e prodotti lattiero-caseari. Ciò ha prodotto chiare norme sulle condizioni di allevamento, trasporto e macellazione di galline, suini e vitelli, norme aggiornate regolarmente alla luce dei nuovi dati scientifici.

Igiene dell'alimentazione umana e animale

Non serve soddisfare norme sull'alimentazione umana e animale se gli alimenti sono prodotti o trattati in condizioni poco igieniche. Norme permissive di igiene alimentare causano la diffusione di intossicazioni alimentari come salmonelle e listeria. Le salmonelle, molto meno note della BSE, sono una minaccia molto maggiore: rintracciabili in una vasta gamma di alimenti (uova crude, pollame, carne porcina e bovina), uccidono centinaia di persone ogni anno e ne infettano altre migliaia.

L'UE ha norme specifiche per affrontare tali minacce e norme igieniche generali per tutti gli alimenti e i mangimi, aggiornate di recente in seno alla revisione delle norme di sicurezza alimentare. Le imprese alimentari individuano ogni punto critico per la sicurezza alimentare del processo produttivo e cercano poi di attuare, mantenere e riesaminare costantemente le loro procedure di sicurezza.

È consentita qualche deroga ai produttori più piccoli o a quelli di zone remote che servono mercati locali, perché il costo di tali misure minaccerebbe la sopravvivenza di tali imprese. I produttori esentati dalle norme igieniche possono vendere i loro prodotti solo in loco e solo se l'etichetta indica che non si applicano le regole normali.

Valutare i rischi: certezze scientifiche per politiche adeguate e attuali

Nell'elaborare la politica di sicurezza alimentare e per livelli di rischio accettabili, l'UE decide in base a fondati pareri scientifici e ai più recenti sviluppi tecnologici. La Commissione europea consulta il *Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali*, in cui sono rappresentati tutti i paesi UE.

Poiché si continua a mettere a punto nuovi alimenti e nuovi metodi di produzione, l'UE non cessa di valutare i rischi connessi ai nuovi prodotti. L'*Autorità europea per la sicurezza alimentare* (EFSA) istituita nel 2002 ha un ruolo centrale in tale processo.

Il principio di precauzione

Prima di prendere la decisione politica se un prodotto destinato all'alimentazione umana o animale sia sicuro o se permettere un particolare ingrediente o additivo, l'UE esamina il parere scientifico. Nella gestione dei rischi, l'UE applica il «principio di precauzione»: se esiste il ragionevole sospetto di un rischio, la Commissione agisce per limitarlo. Non è necessario attendere la prova dell'esistenza reale di un rischio.

È ovvio che tale principio non va usato pretestuosamente per misure protezionistiche. Se gli scienziati non hanno stabilito in via definitiva la natura del rischio, devono individuarne effetti almeno potenzialmente pericolosi prima che la Commissione possa legittimamente ricorrere al principio di precauzione e adottare provvedimenti su un prodotto destinato all'alimentazione umana o animale.

Qualunque iniziativa della Commissione mirerà solo ai rischi potenziali. Sarà non discriminatoria; avrà effetti cioè su tutti i produttori in ugual misura. Si baserà su un esame dei costi e dei vantaggi dell'intervento e del non intervento e sarà provvisoria mentre continua la ricerca per ottenere maggior certezza scientifica.

Ruolo dell'EFSA

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è consulente delle istituzioni UE, soprattutto della Commissione europea, su tutti gli aspetti scientifici relativi alla produzione, lavorazione e commercializzazione di cibi e mangimi. Essa interviene in campi come l'alimentazione, gli organismi geneticamente modificati (OGM), la salute e il benessere degli animali e la fitosanità. L'EFSA fornisce alle istanze decisionali dell'UE pareri scientifici in modo più efficiente e trasparente che in passato.

Una volta ottenuto il parere scientifico dell'EFSA, dipende soprattutto dalla Commissione europea decidere la risposta. Governi e Parlamento europeo hanno dato alla Commissione l'autorità di prendere iniziative dirette in caso di rischi immediati. In tali circostanze, la Commissione può, ad esempio, imporre determinate condizioni di vendita di cibi e mangimi. Può limitare o anche vietare la vendita dei prodotti alimentari interessati. Queste e altre decisioni operative sono discusse con gli Stati membri nel *Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali*.

Trattare con prudenza i prodotti modificati geneticamente

Si può verificare l'attenta ponderazione dei rischi nel modo in cui la UE affronta le biotecnologie. Essa ha autorizzato pochissimi OGM o loro derivati, ognuno dei quali è stato accuratamente e individualmente valutato da scienziati indipendenti, ora anche gli esperti dell'EFSA, che hanno concluso che gli OGM e derivati da essi esaminati non hanno effetti negativi noti sulla salute umana.

È necessaria l'autorizzazione prima di avviare una ricerca su cibi o mangimi geneticamente modificati e prima che un OGM possa essere scaricato nell'ambiente o incluso in un prodotto e venduto. Per cibi e mangimi valgono le stesse norme; le autorizzazioni vigono per 10 anni. Le relative procedure prevedono consultazioni pubbliche molto ampie.

Alimenti, loro ingredienti ed etichette dei mangimi devono indicare se il prodotto sia o contenga materiale geneticamente modificato anche se l'uso di tale tecnologia non sia individuabile nel prodotto finale, come taluni oli da tavola.

Si può derogare all'«obbligo di etichetta» solo se le tracce di materiale geneticamente modificato sono inferiori a soglie di contenuto minimo molto basse, che accettano una realtà che la politica deve riconoscere: è praticamente impossibile che un prodotto sia al 100 % privo di materiale geneticamente modificato. Tracce minute di OGM o loro derivati possono introdursi nei cibi e nei mangimi convenzionali con la coltivazione, il raccolto, il trasporto o la lavorazione.

Finanziare la ricerca sulla sicurezza dei prodotti alimentari

A scopi scientifici, l'UE spende ogni anno decine di milioni di euro per individuare rapidamente il focolaio di malattie animali, sopprimerlo e per sostenere prodotti nuovi e migliori. Alla sola ricerca sulla qualità e la sicurezza alimentare, tra il 2002 e il 2006, sono stati destinati 685 milioni di euro.

Essi sono serviti principalmente a indagare:

- se e dove si verificano più spesso malattie e allergie relative all'alimentazione,
- le relazioni tra alimenti e salute,
- la rintracciabilità lungo la catena alimentare,
- i metodi d'analisi,
- l'identificazione e il controllo di quanto minacci la sicurezza degli alimenti,
- i metodi di produzione e le tecnologie più sicure e più rispettose dell'ambiente,
- le sostanze alimentari più sane,
- i modi in cui l'alimentazione animale può influire sulla salute dell'uomo,
- il ruolo dei fattori ambientali sulla salute.

Tutelare i consumatori: le pratiche e i controlli

Dagli anni novanta, l'UE ha iniziato a rivedere il terzo elemento della strategia per la sicurezza dei prodotti alimentari: il sistema, cioè, che garantisce la conformità alle leggi sulla sicurezza. Le modifiche attuate mirano a una precisa attribuzione dei compiti e a fornire a tutti i consumatori gli stessi livelli di tutela.

Oggi l'attenzione si concentra sulle fonti di maggior rischio più che su un campionamento regolare ma casuale. I rischi possono essere alti perché certi prodotti sono venduti in grandi quantità, o perché essi, o la zona da cui provengono, sono vulnerabili a particolari malattie delle piante o degli animali.

L'UE sta anche ampliando la propria nozione di sicurezza alimentare. Invece di concentrarsi sulla sola contaminazione, essa estende i suoi controlli per verificare in modo sistematico se i prodotti soddisfano i requisiti d'informazione del consumatore e le norme sulle sostanze che essi possono o non possono contenere.

L'*Ufficio alimentare e veterinario* (UAV), agenzia della Commissione europea con sede a Grange in Irlanda, deve tra l'altro verificare l'attuazione delle norme. I circa 100 ispettori dell'UAV percorrono in lungo e in largo non solo la UE ma il mondo intero per accertare l'esistenza di meccanismi adeguati di controllo e di attuazione. Nel corso dei controlli in loco, gli ispettori visitano produttori o impianti di lavorazione e verificano che tali meccanismi funzionino effettivamente. L'UAV può eventualmente inviare ispettori all'insorgere di una malattia dentro o fuori l'UE.

Sistema di allarme rapido

Il *Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi* (SARAM) fornisce informazioni rapide su rischi per il consumatore individuati di recente. Un governo dell'UE che scopra un alimento/mangime che esponga i consumatori a dei rischi, userà tale rete per informare sui rischi e sulle iniziative prese per impedire che la sostanza entri nel ciclo alimentare. Con ciò, il rischio sarà rapidamente reso noto in tutta l'UE e le autorità di altri paesi potranno decidere in fretta se pensano che anche i loro cittadini siano esposti a rischi.

Si lanciano allarmi per la scoperta di salmonelle nella carne o l'uso di coloranti pericolosi nelle spezie, per il mercurio nei pesci o importazioni alimentari provenienti da impianti di lavorazione non autorizzati. La Commissione europea è il fulcro di una rete comprendente autorità nazionali e l'EFSA. Gli allarmi sono pubblicati su Internet.

Informare i consumatori: etichette per la sicurezza

La gente vuole sapere ciò che mangia: ne ha il diritto. Le norme di etichettatura degli alimenti attuano tale diritto. Il principio fondamentale delle norme UE di etichettatura dei cibi è fornire ai consumatori informazioni essenziali sulla composizione del prodotto, sul produttore, i metodi di magazzinaggio e preparazione. Produttori e trasformatori possono poi fornire ulteriori informazioni, che saranno precise, non fuorvianti e non indicheranno che una certa sostanza impedisce, tratta o cura malattie.

I requisiti delle etichette sono aggiornati regolarmente per tener conto del progresso scientifico e delle mutevoli aspettative dei consumatori. Mutamenti recenti riflettono preoccupazioni, per esempio, per la BSE («mucca pazza»): i consumatori vogliono informazioni il più possibile complete sulla carne bovina che acquistano. Le etichette indicano ora, luogo di nascita, allevamento, ingrassamento, macellazione e taglio dell'animale.

I consumatori vogliono sapere se un alimento contenga prodotti geneticamente modificati e vedere dall'etichetta se un ingrediente alimentare può suscitare allergie, altra ragione di recenti mutamenti. Se un alimento contiene ingredienti geneticamente modificati, o la sua produzione prevede l'uso di ingredienti geneticamente modificati, ciò va denunciato sull'etichetta.

A talune sostanze alimentari si applicano norme specifiche. La presenza di chinino e di caffeina nei prodotti alimentari va per esempio chiaramente indicata.

Il problema delle norme moderne di etichettatura dei cibi è dosare un'informazione completa per il consumatore senza sovraccaricare l'etichetta con informazioni che la renderebbero di difficile comprensione.

Comprendere il diritto alla salute

I consumatori UE vogliono alimenti non solo sicuri ma anche nutrienti. Una buona alimentazione è sempre più importante per la politica sanitaria dell'UE. L'obesità si sta diffondendo. Per capovolgere tale tendenza occorre una dieta sana. L'UE non dirà certo ciò che la gente deve mangiare né le imporrà stili di vita: la aiuterà a prendere decisioni motivate e a far sì che i reclami siano veritieri e scientificamente fondati.

La Commissione sta ora definendo i reclami ammissibili in campo alimentare (p.es. l'uso di termini come *a bassa tenore di grassi* o *ricco di fibre*) e l'istituzione di un sistema d'autorizzazione per i reclami in campo sanitario.

La protezione dalle allergie e dalle intolleranze alimentari

Il numero di coloro che soffrono di allergie o intolleranze alimentari (verso le arachidi o il lattosio) sta aumentando. Attualmente soffrono di allergie o di intolleranze alimentari l'8 % dei bambini e il 3 % degli adulti circa. Etichettare meglio aiuta queste persone a evitare alimenti o ingredienti che provocano reazioni. In passato, non era obbligatorio indicare le componenti di un ingrediente che incidesse per meno del 25 % sul prodotto finale. Dal 2005, salvo rare eccezioni, vanno indicati tutti gli ingredienti. Quelli noti come potenziali fonti di allergie o di intolleranze vanno sempre indicati.

Riformare l'approccio dell'UE all'agricoltura

La politica agricola comune (PAC) ha sempre cercato di garantire la sicurezza del nostro cibo. Ma, nei primi anni della sua attuazione essa doveva piuttosto garantire la sufficienza alimentare, in anni sia cattivi sia buoni.

La PAC mirava anche a fornire redditi regolari agli agricoltori garantendo un mercato costante ai loro prodotti, al prezzo di acquistare e stoccare tutte le eccedenze: un approccio divenuto col tempo troppo oneroso («mari» di latte e di vino; «montagne» di carne e di burro da acquistare, stoccare e, in parte, eliminare a spese dell'UE).

Per smaltire le eccedenze, la UE le ha tra l'altro esportate a prezzi sovvenzionati vendendole ai prezzi più bassi del mercato mondiale. Molti paesi grandi esportatori hanno ritenuto ciò una concorrenza sleale che distorceva il commercio mondiale.

Per tenere conto di tali vincoli e dell'ampliamento dell'UE, sono state introdotte varie riforme. Principi e limiti di spesa a lungo termine sono stati esposti in un documento politico noto come *Agenda 2000*. Nel 2003 è stato inoltre convenuto un pacchetto di riforme. Le sovvenzioni all'esportazione sono fortemente diminuite.

Si è così cercato di rendere agli agricoltori la fiducia nel mercato e di incentivarli a adottare metodi di coltura rispettosi dell'ambiente. Gli agricoltori sono ora più liberi di produrre ciò che vogliono, perché il contributo finanziario che ricevono è legato non tanto alla produzione quanto al rispetto di norme ambientali, di benessere e di salute degli animali e alle loro singole esigenze finanziarie.

Agenda 2000 è stata anche una svolta nel tentativo di rendere lo sviluppo rurale parte integrante della politica agricola. In futuro, il bilancio della PAC sarà sempre più usato per garantire sostenibilità alla vita rurale, creare altri posti di lavoro nelle zone rurali e rendere attraente la vita di campagna.

La sicurezza del cibo comincia nelle aziende agricole

Esistono oltre 10 milioni di agricoltori nell'UE, pari al 5,4 % dell'intera occupazione. L'agricoltura genera occupazione nelle comunità circostanti e nell'indotto dell'industria alimentare. Il nostro cibo proviene in gran parte da aziende agricole UE.

In contrasto con la penuria alimentare durante e dopo la seconda guerra mondiale, la PAC incoraggiava all'inizio soprattutto la quantità e mirava all'autosufficienza alimentare. Alla fine, quanto più gli agricoltori producevano, tanto più venivano sovvenzionati. Col tempo, tale politica ha creato una sovrapproduzione a costi eccessivi per il contribuente e finanziava un'agricoltura che non ne aveva in realtà bisogno.

Il riconoscimento di tale problema ha coinciso con le apprensioni che la PAC suscita incoraggiando metodi di coltura intensivi con implicazioni negative per l'ambiente e la sicurezza degli alimenti. Ciò ha incitato una riforma della PAC, che non premi più la produzione ma dia un sostegno diretto ai redditi degli agricoltori. Altro vantaggio di tale approccio è che gli agricoltori possono usare i pagamenti come incentivo per:

- produrre alimenti sicuri in condizioni igieniche,
- mantenere livelli elevati di protezione degli animali,
- ricorrere a metodi di produzione ecologici,
- promuovere un'economia rurale sostenibile.

Il nuovo approccio sembra migliore perché riesce a combinare obiettivi diversi:

- redditi ragionevoli per gli agricoltori,
- prezzi equi e alimenti sicuri di alta qualità per i consumatori,
- costi accettabili per i contribuenti,
- equo accesso ai mercati UE per i prodotti e gli alimenti di paesi terzi,
- un'industria alimentare competitiva.

L'UE dà ora meno importanza che in passato alla quantità e più al mantenimento della qualità nonché al ruolo e ai redditi degli agricoltori. Per esempio, l'UE sostiene gli agricoltori che partecipano a progetti tesi a migliorare la qualità dei prodotti agricoli e dei procedimenti produttivi e a garantirla nel tempo.

Prodotti alimentari sicuri da tutto il mondo

L'UE è il maggior importatore mondiale di alimenti e il maggior mercato per le importazioni di alimenti dai paesi in via di sviluppo. Importa cibo e mangime, piante e animali da oltre 200 paesi. Aziende agricole e produttori di alimenti dei paesi terzi che esportano nell'UE devono rispettare gli stessi principi di sicurezza in vigore nell'UE. Ai confini dell'UE hanno luogo i controlli per fermare alimenti pericolosi che cercano di introdursi.

Si accusa talvolta l'UE di usare norme alimentari sempre più elevate per ostacolare le importazioni. Ma non è vero: l'UE ha operato la scelta politica di non transigere sulle norme di sicurezza alimentare nei confronti dei propri Stati membri né nei confronti di altri paesi che vogliono esportare nell'UE. La sicurezza degli alimenti comincia nell'azienda agricola, da qualunque parte essi vengano.

Nel quadro di organismi internazionali e insieme ad altri paesi, l'UE elabora norme internazionali adeguate di sicurezza dei prodotti alimentari, poiché la cosa migliore è che esse siano allo stesso livello elevato in tutto il mondo. Ciò facilita l'attività degli esportatori verso l'UE e anche l'industria alimentare interna dell'UE che esporta verso il resto del mondo. L'UE spinge sempre per livelli il più possibile elevati, non solo di sicurezza dei prodotti alimentari, ma di difesa dell'ambiente, di sviluppo rurale, di produzione sostenibile e di protezione degli animali.

Poiché soddisfare tali norme è per i paesi in via di sviluppo spesso difficile e costoso, l'UE fornisce assistenza tecnica per aiutarli a rispettarle, assistenza che giova ai paesi interessati anche indirettamente poiché migliora le loro norme alimentari e igieniche e riduce il numero di decessi dovuti a cibo e acqua contaminati. Ogni anno, quasi due milioni di bambini nei paesi in via di sviluppo muoiono per cause di questo tipo.

L'UE aiuta inoltre le campagne di sensibilizzazione che incoraggiano i consumatori ad acquistare prodotti dal cosiddetto «commercio solidale» – alimenti, cioè, non solo sicuri ma anche provenienti da produttori cui è stato pagato un prezzo equo e trasformati dai lavoratori che ricevono un equo salario.

Oltre la sicurezza: la qualità e la diversità

I consumatori UE vogliono alimenti sicuri e di qualità e vogliono che l'UE rispetti le varie culture gastronomiche che esistono nei suoi confini. L'UE ha riconosciuto tale esigenza e ha sviluppato quattro «marchi di qualità».

Le **denominazioni d'origine protetta** e le **indicazioni geografiche protette** (DOP e IGP) sono marchi che si applicano a prodotti agricoli o alimenti fortemente legati a una regione o a un luogo specifico.

Il marchio **IGP** associato a un prodotto, certifica una caratteristica o una reputazione specifica di quest'ultimo, lo associa a un determinato luogo e garantisce che almeno una fase del processo di produzione, lavorazione e preparazione è in esso avvenuta. Esempi: *Clare Island Salmon*, *Arancia Rossa di Sicilia*, *Dortmunder Bier*. Ciò vuol dire che solo gli alimenti che possono usare quei nomi sono salmone dell'isola di Clare in Irlanda, arance sanguigne della Sicilia e birra della regione tedesca di Dortmund che soddisfano particolari caratteristiche di qualità.

Il marchio **DOP** associato a un prodotto certifica caratteristiche che possono derivare solo dall'ambiente naturale e dal *know how* dei produttori dell'area di produzione cui è associato. Esempi: *Huile d'olive de Nyons*, *Queijo Serra da Estrela*, *Shetland lamb*. Cioè, solo l'olio d'oliva di un'area determinata nei pressi di Nyons (Francia), il formaggio di una certa zona della Serra da Estrela (Portogallo) e l'agnello delle isole Shetland (Scozia) che soddisfano una serie di impegnativi requisiti sono qualificati per usare il marchio.

Il marchio **specialità tradizionale garantita** (STG) si usa per prodotti con peculiari caratteristiche, fatti con ingredienti o secondo metodi tradizionali. I prodotti di questo gruppo annoverano il pane *Kalakukko*, il *Jamón Serrano* e la birra *Kriek*, prodotti registrati rispettivamente da Finlandia, Spagna e Belgio.

Il marchio **agricoltura biologica** significa che le sostanze alimentari sono state prodotte con metodi organici riconosciuti che rispettano l'ambiente e livelli elevati di protezione animale. Soprattutto, gli agricoltori evitano di usare antiparassitari sintetici e concimi chimici.

Una base sicura per la diversità e l'eccellenza

La sicurezza alimentare mira a minimizzare i rischi. L'UE prende molto sul serio la sua responsabilità di gestire e controllare i rischi di un mercato alimentare globale e in costante mutamento e decide in base a criteri scientifici trasparenti per tutti: scienziati, agricoltori, produttori alimentari o consumatori.

L'UE ritiene anche che le norme di sicurezza dei prodotti alimentari debbano promuovere, non limitare, la scelta e la qualità. Non si vuole soffocare l'innovazione od omogeneizzare la vasta gamma di alimenti disponibili sul mercato europeo, ma fissare norme fondamentali di sicurezza sulla cui base far sviluppare e prosperare la qualità e l'eccellenza.

I rischi non si possono eliminare del tutto. Ma, con norme di livello elevato, valutando costantemente i rischi e ricorrendo alla miglior consulenza scientifica indipendente possibile, l'UE può vantare una politica di sicurezza degli alimenti sempre attuale e adeguata.

Per saperne di più...

Libro bianco sulla sicurezza alimentare:

europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_it.pdf

Consumer Voice (rivista sulla politica dei consumatori della UE):

europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/index_en.html

Il sito web della Commissione europea sulla sicurezza alimentare:

europa.eu.int/comm/food/index_it.html

Il sito web della Commissione europea su agricoltura e alimenti:

europa.eu.int/comm/agriculture/foodqual/index_it.htm

Il sito web europeo dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare:

efsa.eu.int

Il sito web del sistema di allarme rapido per l'alimentazione umana e animale:

europa.eu.int/comm/food/food/rapidalert/index_en.htm