

LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'UNIONE EUROPEA

Che cosa si intende per “sicurezza alimentare”?

Con questo termine si intendono tutte quelle politiche e quelle strategie messe in atto dall'Unione al fine di garantire la salute dei consumatori, ma anche degli animali e delle piante (si rinvia in questo senso anche alla scheda sui consumatori).

La strategia dell'Unione è basata su tre pilastri: la legislazione, la base scientifica delle misure e l'attuazione delle norme.

C'è un organo specifico che si occupa di questo settore?

Sì; nel 2002 è stata creata l'Autorità Europea per la Sicurezza alimentare, che ha sede a Parma.

Il suo compito consiste nel fornire pareri scientifici e assistenza scientifica e tecnica in tutti i settori che abbiano un impatto sulla sicurezza alimentare. Costituisce una fonte indipendente d'informazioni e garantisce la comunicazione dei rischi al pubblico.

Possono partecipare all'Autorità non solo gli Stati dell'Unione, ma anche Stati terzi che applicano la legislazione dell'Unione in questo settore.

I pareri dell'Autorità vengono forniti sia di sua iniziativa sia su richiesta degli organi e servono ad orientare le decisioni di fondo della politica UE in questa materia.

Inoltre, l'Autorità fornisce assistenza tecnica e scientifica - indispensabile vista la natura tecnica di questa materia - e stabilisce dei criteri uniformi in situazioni di emergenza. Essa promuove la cooperazione fra autorità nazionali nel settore della sicurezza alimentare e assicura che i cittadini ottengano informazioni affidabili ed indipendenti.

Che cos'è il principio di precauzione e che funzione svolge in questa materia?

L'UE ha, fra i propri obiettivi, quello di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, in base all'approccio “dai campi alla tavola”: questo vuol dire assicurarsi che tutte le fasi della catena di produzione alimentare siano sicure.

In base al principio di precauzione, se esiste la possibilità che un prodotto possa creare dei rischi per la salute delle persone, è legittimo adottare delle misure che limitino o eliminino questo rischio. Questo principio si applica sia agli Stati che alle istituzioni dell'Unione, e prevede anche che, una

volta affrontata l'emergenza, vengano raccolte informazioni al fine di eliminare l'incertezza sull'argomento. Questo implica che, in un secondo momento, le misure possono essere modificate, ed anzi debbano esserlo qualora le nuove informazioni dimostrino che esse non sono più necessarie.

In base a questo principio, quindi, la libera circolazione dei prodotti può subire dei limiti; come è possibile conciliare la sicurezza dei prodotti alimentari con le esigenze del mercato interno?

Uno degli scopi della politica dell'Unione in questa materia è proprio quello di trovare un equilibrio fra l'obiettivo della libera circolazione delle merci e quello di riconquistare la fiducia dei consumatori, spesso messa alla prova da situazioni come la diffusione dell'encefalopatia spongiforme (o sindrome della mucca pazza) verificatasi negli anni Novanta.

La Corte di Giustizia ha affermato il così detto "principio della preminenza della salute": in caso di conflitto fra tutela del benessere dell'individuo e libera circolazione delle merci è il primo a prevalere. Anche la Carta dei diritti fondamentali stabilisce il diritto del consumatore a ricevere un elevato livello di tutela.

Uno dei mezzi che l'Unione usa al fine di prevenire conflitti fra sicurezza alimentare e libera circolazione delle merci è quello di elaborare una legislazione armonizzata che superi le differenze fra le legislazioni degli Stati membri.

Come si fa a stabilire se un prodotto è pericoloso?

Per determinare se un prodotto alimentare sia pericoloso, si tiene conto delle normali condizioni di utilizzo, delle informazioni fornite al consumatore, del probabile effetto immediato o ritardato sulla salute, delle conseguenze tossiche cumulative e delle particolari sensibilità di una categoria di consumatori.

Nessun prodotto alimentare viene commercializzato se è pericoloso, vale a dire se è nocivo per la salute e/o non adatto al consumo. Quando un prodotto alimentare pericoloso fa parte di un lotto o di una partita, tutto il lotto è ritenuto pericoloso.

Quando sul mercato vengono introdotti prodotti non sicuri, di chi è la responsabilità?

La responsabilità è dell'operatore del settore, vale a dire colui che controlla l'impresa alimentare, per ogni prodotto da lui realizzato, trasformato, importato, commercializzato o somministrato.

Se un operatore ritiene che un alimento per animali o un prodotto alimentare che ha importato, prodotto, trasformato, fabbricato o distribuito sia nocivo alla salute umana o animale, avvia immediatamente le procedure necessarie per ritirarlo dal mercato notificandolo alle autorità competenti. Nel caso in cui il prodotto sia già stato acquistato, l'operatore è tenuto a fornire adeguata informazione ai consumatori.

Esistono però anche dei doveri degli Stati, che devono applicare la legislazione alimentare e controllare il rispetto delle disposizioni degli operatori del settore alimentare, in tutte le fasi. Gli Stati devono anche stabilire delle sanzioni in caso di violazione delle norme.

Che cosa si intende per rintracciabilità dei prodotti? Perché è importante?

È la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale o di una sostanza in ogni fase del ciclo di vita del prodotto, al fine di stabilire la presenza di eventuali rischi. Anche in questo caso la responsabilità è dell'operatore, che deve essere in grado di stabilire chi gli ha fornito un alimento, un mangime o una sostanza.

L'UE tutela le indicazioni geografiche e le denominazioni di origine?

Sì, in quanto costituiscono dei mezzi importanti per valorizzare determinate caratteristiche dei prodotti alimentari; molti paesi europei vantano una lunga tradizione nella fabbricazione di certi alimenti, che può essere protetta in questo modo. Il marchio DOP designa un prodotto originario di una regione e di un paese, le cui qualità e caratteristiche siano essenzialmente o esclusivamente dovute all'ambiente geografico (termine che comprende i fattori naturali e quelli umani). Tutta la produzione, la trasformazione e l'elaborazione del prodotto devono avvenire nell'area delimitata, nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

La sigla IGP (Indicazione Geografica Protetta) identifica un prodotto originario di una regione e di un paese le cui qualità, reputazione, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase della produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvenga nell'area delimitata.

Al fine di ottenere uno di questi marchi, i prodotti devono essere registrati; esistono però casi in cui

la registrazione non è possibile:

- se il nome dell'alimento, pur facendo riferimento ad un luogo, è divenuto generico
- se il nome dell'alimento coincide con il nome di una pianta o di una razza animale e potrebbe quindi essere fuorviante per il consumatore.

La domanda per ottenere un marchio DOP o IGP può essere presentata da un gruppo di produttori oppure da persone fisiche o giuridiche. La domanda viene presentata allo Stato membro sul cui territorio si trova l'area in cui viene prodotto l'alimento. In seguito alla valutazione nazionale positiva, la domanda può essere inoltrata alla Commissione europea,.

I marchi DOC e DOCG trovano un'applicazione particolarmente importante nel settore dei vini.

L'Unione promuove i prodotti biologici?

Sì: a partire dal luglio 2010, i prodotti biologici devono essere identificati con logo UE dell'agricoltura biologica, il quale garantisce che i prodotti che lo ricevono siano fabbricati senza alcun ricorso agli OGM, che il trattamento del suolo rispetti la fertilità naturale e che le sementi siano prodotte con metodi biologici, che gli animali siano allevati in aziende biologiche.

Il logo promuove i prodotti biologici perchè li rende identificabili, ma tutela allo stesso tempo il consumatore, perché garantisce che il prodotto che si qualifica come “biologico” possieda determinate caratteristiche.

Qual è la linea dell'UE in merito agli OGM?

L'UE non è contraria agli OGM, ma deve assicurarsi che il loro uso sia conforme agli obiettivi di sicurezza del consumatore e di elevata protezione della sua salute. Di conseguenza, tutti i prodotti contenenti OGM sono sottoposti ad una procedura unica di autorizzazione, tramite una domanda che viene inoltrata dall'operatore. Una volta che l'autorità nazionale competente ha ricevuto la domanda, informa l'EFSA, che ha 6 mesi per effettuare la propria valutazione del rischio. Sulla base di questa valutazione, la Commissione europea deciderà se autorizzare o meno il prodotto.

Inoltre, l'UE richiede che tutti i prodotti OGM (oppure fabbricati utilizzando OGM) siano etichettati, in modo da informare pienamente il consumatore.

In evidenza

La politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare assicura al cittadino un elevato livello di tutela; questo comporta :

- la possibilità di essere sempre pienamente informati sulle caratteristiche dei prodotti

alimentari che vengono acquistati

- la tutela da parte della Commissione relativamente al pregiudizio alla salute che può derivare dal consumo di alimenti pericolosi
- la responsabilità dell'operatore economico nel settore alimentare, sulla conformità dei prodotti alla legislazione dell'Unione
- l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri in materia, il che comporta una fiducia del consumatore rispetto al livello di protezione della salute presente in tutti gli ordinamenti degli Stati membri

Per approfondire:

http://europa.eu/pol/food/index_it.htm

<http://www.efsa.europa.eu/>

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm