



SICUREZZA ALIMENTARE

Gli obiettivi della politica europea di sicurezza alimentare sono duplici: proteggere la salute umana e gli interessi dei consumatori e favorire il corretto funzionamento del mercato unico europeo. Di conseguenza, l'Unione europea provvede affinché siano definite e rispettate norme di controllo nei settori dell'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi, della salute animale e vegetale e della prevenzione della contaminazione degli alimenti da sostanze esterne. L'UE disciplina altresì l'etichettatura dei generi alimentari e dei mangimi.

BASE GIURIDICA

Articoli 43 e 114, articolo 168, paragrafo 4, e articolo 169 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

CONTESTO GENERALE

In seguito a una serie di crisi concernenti i prodotti alimentari per uso umano e i mangimi (ad esempio, ESB e diossine), la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ha subito una sostanziale riforma nei primi anni 2000. In tale contesto, è stato definito l'approccio «dai campi alla tavola», in modo da garantire un elevato livello di sicurezza in tutte le fasi del processo di produzione e distribuzione di tutti i prodotti alimentari commercializzati nell'UE, siano essi prodotti all'interno dell'Unione o importati da paesi terzi. Tale corpus legislativo forma un sistema complesso e integrato di norme che interessa l'intera catena alimentare, dai mangimi e dalla salute degli animali alla protezione delle piante, fino ad arrivare alla produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, importazione, esportazione e vendita al dettaglio di alimenti.

RISULTATI

A. Legislazione generale

Un regolamento quadro stabilisce i [principi e i requisiti generali](#) della legislazione dell'UE in materia di alimenti e mangimi, tenendo conto del «principio di precauzione» ([2.5.1](#)). Tale regolamento definisce un approccio alla valutazione del rischio, stabilisce disposizioni generali riguardanti la tracciabilità degli alimenti e dei mangimi e introduce il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF), che consente agli Stati membri e alla Commissione di scambiarsi rapidamente informazioni e di coordinare la loro risposta alle minacce sanitarie causate da alimenti o mangimi. Esso istituisce inoltre l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), incaricata di valutare tutti i rischi associati alla catena alimentare e di fornire informazioni al



riguardo. In seguito a un controllo dell'adeguatezza, e in risposta all'iniziativa dei cittadini europei sul glifosato, l'UE ha riesaminato la sua legislazione alimentare generale per accrescere la trasparenza delle valutazioni del rischio condotte dall'EFSA e l'indipendenza degli studi scientifici alla base di tali valutazioni, nonché per migliorare la cooperazione con gli Stati membri per quanto riguarda gli esperti e i dati messi a disposizione. Saranno inoltre riesaminati altri atti legislativi fondamentali, ad esempio in materia di nuovi alimenti, OGM, pesticidi, materiali a contatto con prodotti alimentari e additivi alimentari, al fine di renderli conformi alla revisione della legislazione alimentare generale e di aumentare la trasparenza.

B. Igiene dei prodotti alimentari

Nell'aprile 2004, nell'ambito dell'approccio «dai campi alla tavola», è stato adottato un nuovo quadro legislativo sull'[igiene dei prodotti alimentari](#), noto come «pacchetto igiene», che [stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale](#) e istituisce un quadro comune per l'organizzazione di [controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano](#), incluse norme specifiche per carni fresche, molluschi bivalvi nonché latte e prodotti lattiero-caseari. Tale pacchetto assegna la responsabilità per l'igiene dei prodotti alimentari direttamente ai vari operatori della catena alimentare attraverso un sistema di autoregolazione, utilizzando il metodo HACCP – «analisi di rischio e punti critici di controllo», monitorato per mezzo di controlli ufficiali che devono essere svolti dalle autorità competenti.

C. Contaminazione alimentare

La contaminazione alimentare può occorrere naturalmente o essere il risultato di pratiche di coltivazione o di processi produttivi. Al fine di tutelare la salute pubblica, sono fissati e aggiornati regolarmente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, quali nitrati, metalli pesanti e diossine. I residui presenti nei prodotti alimentari possono altresì provenire dagli animali destinati alla produzione di alimenti che sono stati curati con medicinali veterinari o esposti a pesticidi o biocidi. I limiti massimi di residui sono stabiliti e aggiornati periodicamente. Nessun prodotto alimentare contenente quantità inaccettabili di sostanze contaminanti può essere commercializzato nell'UE.

Sono inoltre in vigore norme concernenti i materiali a contatto con prodotti alimentari, quali i materiali utilizzati per il trasporto o la trasformazione degli alimenti, nonché i materiali di imballaggio e gli oggetti da cucina o per il servizio della tavola. Un [regolamento quadro](#) stabilisce i requisiti generali per tutti i materiali e gli oggetti pertinenti, garantendo che detti materiali non trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari in quantità dannose per la salute umana; possono inoltre essere adottate misure specifiche dell'UE recanti disposizioni più dettagliate per i 17 materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari (MCA) elencati all'allegato I. Per quanto riguarda i materiali plastici, ad esempio, sono state introdotte restrizioni sull'utilizzo del bisfenolo A nei biberon di plastica.

D. Etichettatura dei prodotti alimentari

Il quadro giuridico in materia di etichettatura alimentare è stato elaborato con l'obiettivo di garantire l'accesso dei consumatori a informazioni chiare, comprensibili e affidabili sul contenuto e sulla composizione dei prodotti, in modo da tutelare la loro salute e i loro



interessi. Ad esempio, gli allergeni, come la soia, il glutine o il lattosio, devono essere chiaramente riportati sugli imballaggi. La principale novità del nuovo regolamento relativo alla fornitura di [informazioni sugli alimenti ai consumatori](#), applicabile dal dicembre 2016, consiste nell'obbligo per i produttori di indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari non confezionati, ad esempio nei ristoranti e nelle mense, così come l'origine della carne non trasformata (per determinati tipi di carne diversi dalla carne bovina, per la quale esiste già l'obbligo di indicare l'origine nell'etichetta) e la presenza di imitazioni di alimenti, come i prodotti vegetali che sostituiscono formaggio o carne. I dettagli sono stabiliti da disposizioni specifiche sull'[etichettatura di origine](#), che impongono (con alcune eccezioni) che siano indicati il luogo di allevamento e il luogo di macellazione delle carni preconfezionate fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

L'etichettatura, la presentazione o la pubblicità degli alimenti non devono trarre in inganno i consumatori. Esistono norme chiare per quanto concerne le indicazioni nutrizionali o sulla salute autorizzate (ad esempio «a basso contenuto di grassi» o «ricco di fibre» o diciture che fanno riferimento a un nesso tra alimentazione e salute). Tali indicazioni devono essere basate su prove scientifiche e possono essere reperite in un registro pubblico dell'UE.

Un nuovo regolamento relativo agli [alimenti destinati a specifiche categorie](#) abolisce il concetto di un'ampia categoria di alimenti «dietetici» a favore di norme per specifici gruppi di consumatori vulnerabili, come lattanti e bambini nella prima infanzia, persone con particolari condizioni mediche e soggetti che seguono diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso.

E. Sostanze aggiunte ai prodotti alimentari

Gli additivi alimentari, gli enzimi alimentari o gli aromi alimentari – noti anche come «miglioratori alimentari» – sono sostanze normalmente non consumate in quanto tali che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti per svolgere determinate funzioni tecnologiche, ad esempio come coloranti, edulcoranti o conservanti. Sono in vigore norme che disciplinano la procedura di autorizzazione, le condizioni di utilizzo e l'etichettatura di tali sostanze. Lo stesso vale per gli integratori alimentari, come vitamine e minerali, che possono essere aggiunti ai prodotti alimentari al fine di arricchirli o di incrementare un loro particolare aspetto nutrizionale, a condizione che figurino negli elenchi specifici di sostanze consentite e delle rispettive fonti autorizzate.

F. Salute degli animali e delle piante

La regolamentazione europea comprende disposizioni generali in materia di sorveglianza, notifica e trattamento delle malattie infettive e dei loro vettori al fine di garantire la sicurezza della catena alimentare. L'[attuale quadro legislativo applicabile all'organizzazione dei controlli ufficiali](#) è stato istituito per assicurare che sia verificata la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. Nel maggio 2013 la Commissione ha presentato un nuovo pacchetto legislativo che comprende proposte relative alla salute animale e vegetale, al materiale riproduttivo vegetale e ai controlli ufficiali. Il pacchetto prevede un approccio maggiormente basato sul rischio in materia di tutela della salute degli animali, con l'obiettivo di aumentare l'efficacia dei controlli ufficiali onde evitare il più



possibile crisi e frodi alimentari. Ciò ha dato luogo a una nuova normativa dell'UE in materia di sanità animale (regolamento relativo alle [malattie animali trasmissibili](#)), adottata nel marzo 2016 e applicabile a decorrere da aprile 2021, che pone l'accento sulla prevenzione e l'eliminazione delle malattie animali facendo chiarezza sulle responsabilità e assicurando una diagnosi e un controllo precoci. Il nuovo regime fitosanitario (regolamento relativo alle [misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante](#)) mira a proteggere le colture, la frutta, gli ortaggi e le foreste dall'ingresso o dalla diffusione di organismi nocivi o malattie. La normativa sarà applicabile, per la maggior parte, a partire da dicembre 2019, al pari del [nuovo regolamento relativo ai controlli ufficiali](#), anch'esso concernente la salute delle piante e i sottoprodotti di origine animale.

G. Legislazione in materia di mangimi ed etichettatura dei mangimi

Gli operatori del settore dei mangimi devono assicurare che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano conformi alle norme dell'UE in materia di [igiene degli alimenti per animali](#) e devono garantire la piena tracciabilità. Ciò include le importazioni e le esportazioni di mangimi da e verso paesi terzi. Nell'alimentazione di animali destinati alla produzione di alimenti, gli agricoltori hanno l'obbligo di mantenere al livello più basso ragionevolmente ottenibile il rischio di contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale. Una direttiva specifica definisce i limiti massimi per le [sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali](#), inclusi i metalli pesanti, e vieta la diluizione di materie prime contaminate. Le norme vigenti in materia di [etichettatura e commercializzazione dei mangimi](#) sono intese a garantire un elevato livello di sicurezza dei mangimi e, in ultima analisi, di protezione della salute pubblica, nonché a fornire un'informativa adeguata per gli utilizzatori e i consumatori. Le disposizioni relative ai [medicinali veterinari](#) e ai [mangimi medicati](#) sono state aggiornate da due nuovi regolamenti (rispettivamente il regolamento (UE) [2019/6](#) e il regolamento (UE) [2019/4](#)).

H. Nuovi alimenti

I nuovi alimenti, vale a dire quelli la cui utilizzazione non era ampiamente diffusa prima del maggio 1997, devono essere oggetto di una valutazione della sicurezza prima di essere commercializzati nell'Unione. Dal 2018 è in vigore un [nuovo regolamento](#) che, pur mantenendo un elevato livello di sicurezza alimentare, prevede un accesso agevolato agli alimenti innovativi. Tale regolamento introduce una procedura di autorizzazione online semplificata e centralizzata a livello UE per i nuovi alimenti e per gli alimenti tradizionali provenienti da paesi terzi (considerati nuovi alimenti nell'Unione). Prima di autorizzarli, l'EFSA procede a una valutazione scientifica della sicurezza di tali alimenti a livello centrale, definendone le condizioni d'uso, la designazione alimentare e i requisiti di etichettatura. Tutti i nuovi alimenti autorizzati figureranno in un elenco positivo. Fintantoché non entrerà in vigore una normativa specifica sui prodotti alimentari ottenuti da cloni animali, tali prodotti alimentari rientrano nel campo di applicazione del summenzionato regolamento e dovrebbero pertanto essere adeguatamente etichettati.



I. Organismi geneticamente modificati (OGM)

Un OGM è «un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale»^[1]. Grazie alla biotecnologia moderna è possibile apportare modifiche alle piante, ad esempio per renderle resistenti alle malattie o per incrementarne il rendimento. Conformemente al principio di precauzione, l'UE ha istituito un rigoroso quadro giuridico per la coltivazione e la commercializzazione degli OGM impiegati negli alimenti o nei mangimi. L'immissione di un OGM sul mercato è vincolata a una valutazione scientifica del rischio condotta dall'EFSA, in collaborazione con gli organismi scientifici degli Stati membri, allo scopo di escludere qualsivoglia pericolo per la salute umana o degli animali e per l'ambiente. Una volta ricevuto il parere dell'EFSA, la Commissione (eventualmente discostandosene) elabora un progetto di decisione, nel quale concede o rifiuta l'autorizzazione, che sarà votato a maggioranza qualificata da un comitato di esperti composto da rappresentanti degli Stati membri. Qualora non venga adottato alcun parere, ad esempio in assenza di una maggioranza qualificata favorevole o contraria all'autorizzazione, la decisione finale spetta alla Commissione. Qualsiasi alimento o mangime autorizzato prodotto a partire da OGM o contenente OGM deve essere tracciabile e chiaramente etichettato in quanto tale, in modo che i consumatori possano compiere scelte consapevoli. Agli Stati membri è consentito [limitare o vietare](#) la coltivazione di colture contenenti OGM sul loro territorio, anche se tale pratica è consentita a livello di UE.

RUOLO DEL PARLAMENTO EUROPEO

In seguito allo scandalo della carne equina e di altri casi di frode alimentare, il Parlamento ha chiesto l'indicazione obbligatoria dell'origine, in particolare delle carni utilizzate come ingrediente negli alimenti trasformati. Il Parlamento e il Consiglio hanno concordato nuove norme per intensificare i controlli ufficiali degli alimenti volti a migliorarne la tracciabilità e a contrastare la frode. In sede di negoziati, il Parlamento ha potuto rafforzare le misure di applicazione della normativa per quanto concerne le pratiche fraudolente o ingannevoli. Il Parlamento è particolarmente vigile anche per quanto riguarda le minacce per la salute dei consumatori associate agli animali clonati, ai nanomateriali o agli OGM. Esso esamina attentamente e respinge regolarmente progetti di proposta concernenti l'autorizzazione o il rinnovo dell'autorizzazione di nuove piante geneticamente modificate, come il granturco o la soia.

A seguito delle preoccupazioni sollevate in merito ai rischi derivanti dall'uso agricolo dell'erbicida glifosato, nel 2018 il Parlamento ha deciso di istituire una commissione speciale (PEST) per esaminare la procedura di autorizzazione dei pesticidi da parte dell'Unione. Durante la revisione della legislazione alimentare generale che mira a una maggiore trasparenza lungo l'intera filiera alimentare, il Parlamento si è battuto per garantire che gli studi sulla sicurezza siano pubblicati prima che un prodotto sia autorizzato a essere immesso sul mercato.

[1]Direttiva 2001/18/CE (GU L 106 del 17.4.2001).



Tina Ohliger
05/2019

