

## Sicurezza alimentare e Qualità della vita. L'impegno dell'UE per i cittadini.



di Ettore Guerrera<sup>1</sup>

La strategia dell'UE "Insieme per la salute" sostiene il programma globale Europa 2020. Il programma Europa 2020 intende trasformare l'Unione europea in un'economia intelligente, sostenibile e inclusiva capace di promuovere la crescita per tutti. Per realizzare questo obiettivo, la buona salute della popolazione è un requisito fondamentale.

La salute, oltre a essere di per sé un valore, è anche un requisito per la prosperità economica.

La strategia globale dell'UE *Insieme per la salute*, è stata adottata nel 2007 per rispondere alle sfide che gli stati membri devono affrontare rafforzando la collaborazione e il coordinamento in tutta l'UE ed integrare le politiche sanitarie nazionali, in sintonia con l'articolo 168 del trattato sul funzionamento dell'UE.

Un'analisi, effettuata dalla Commissione europea nel 2011, ha concluso che la strategia funge da quadro di riferimento per le azioni intraprese a livello nazionale e dell'UE, confermando che i principi e gli obiettivi individuati nel 2007 rimarranno validi per il prossimo decennio nel contesto di Europa 2020. Il documento di lavoro dei servizi della Commissione "**Investire nella salute**", è stato pubblicato a febbraio 2013 nel contesto del pacchetto di investimenti sociali per la crescita e la coesione.

Oggi in Europa 6 dei 7 rischi principali di morte prematura (pressione del sangue, colesterolo, indice di massa corporea, consumo insufficiente di frutta e verdura, poca attività fisica e abuso di alcol) derivano da come mangiamo, beviamo e ci muoviamo. Il crescente numero di persone obese o sovrappeso in Europa è particolarmente allarmante. La Commissione europea auspica un approccio integrato, che coinvolga le parti interessate a livello locale, regionale, nazionale ed europeo. Il Libro bianco della Commissione intitolato "**Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità**", vuole contribuire a ridurre i rischi associati alle cattive abitudini alimentari e alla mancanza di attività fisica.

**La strategia alimentare dell'UE** si basa su tre elementi fondamentali:

- una legislazione esaustiva che va dalla sicurezza dei mangimi per animali e degli alimenti fino all'igiene alimentare
- valida consulenza scientifica sulla quale basare le proprie decisioni
- attuazione e controllo.

<sup>1</sup> Centro Studi Agriter - LUPT; Strategic Advisor Centro Europe Direct LUPT "Politiche ambientali ed agricole, PAC ed aree rurali"; Prof. a contratto "Analisi e tutela delle risorse genetiche animali"- Dip. Medicina Veterinaria e Produzioni Animali; Università degli Studi di Napoli Federico II



Progetto cofinanziato dall'UE

Questo articolo è stato realizzato nell'ambito del "Progetto per azioni connesse alle elezioni del Parlamento europeo 2014" del Centro Europe Direct LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con OSCOM/LUPT e Giornale WOLF  
Le opinioni espresse in questo articolo sono esclusivamente quelle dell'autore. La Commissione non è responsabile dell'eventuale utilizzo delle informazioni contenute in tale articolo

La **strategia integrata** della Commissione europea **in materia di sicurezza alimentare**, ha lo scopo di assicurare un alto livello di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e salute delle piante ed ha come obiettivo principale quello di garantire un alto livello di protezione della salute umana e degli interessi dei consumatori riguardo agli alimenti, tenendo conto della diversità, inclusi i prodotti tradizionali, garantendo al tempo stesso l'efficace funzionamento del mercato interno nell'ambito dell'Unione europea attraverso una strategia integrata "**dalla fattoria alla tavola**", che copra tutti i settori della catena alimentare, inclusa la produzione di mangimi, la produzione primaria, la produzione alimentare, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio e un monitoraggio adeguato.

Per raggiungere tale obiettivo, l'Unione provvede a elaborare e a fare rispettare norme di controllo in materia di igiene degli alimenti e dei prodotti alimentari, salute e benessere degli animali, salute delle piante e prevenzione dei rischi di contaminazione da sostanze esterne. Inoltre prescrive norme volte a garantire l'adeguata etichettatura di tali prodotti.

Il principio guida della Commissione è stabilito in primo luogo nel **Libro bianco sulla sicurezza alimentare**, che ha riformato tale politica all'inizio degli anni 2000 all'insegna del cosiddetto approccio "dai campi alla tavola". Un livello elevato di sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari commercializzati nell'Unione viene così garantito in tutte le fasi della catena di produzione e distribuzione. Questa procedura si applica sia ai prodotti alimentari prodotti nell'Unione che a quelli importati da paesi terzi.

L'applicazione di questa strategia coinvolge lo sviluppo di azioni legislative e di altro tipo:

- **Garantire efficaci sistemi di controllo e valutare la conformità con le norme UE** in materia di sicurezza e di qualità alimentare, di salute e di benessere degli animali, di nutrizione degli animali e di salute delle piante all'interno dell'UE e nei paesi terzi rispetto alle loro esportazioni verso i paesi dell'UE.
- **Garantire rapporti internazionali** con paesi terzi e organismi internazionali in materia di sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali, nutrizione degli animali e salute delle piante.
- **Gestire rapporti con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** e garantire una gestione dei rischi su base scientifica.

Le tematiche approfondite dall'Unione, in tema di sicurezza dei prodotti alimentari:

- Controlli veterinari, polizia sanitaria e igiene dei prodotti alimentari (Pacchetto igiene, Importazioni e scambi intercomunitari, Produzione e immissione sul mercato).
- Alimentazione degli animali (Controlli ufficiali, Additivi, Alimenti geneticamente modificati, Rifiuti animali e agenti patogeni).
- Benessere degli animali (Allevamento, Trasporto, Macello).
- Salute animale (ESB, Febbre aftosa, Peste porcina, Influenza aviaria).
- Controlli fitosanitari (Prodotti fitofarmaceutici, Residui di pesticidi, Organismi nocivi).
- Contaminazione e fattori ambientali (Prodotti chimici, Sostanze a effetto ormonale, contatti con le derrate alimentari, OGM, Contaminazione radioattiva).
- Sicurezza dei prodotti alimentari: dimensione internazionale e allargamento (Cooperazione internazionale, Allargamento).
- Temi specifici (Organismi geneticamente modificati, ESB, Febbre aftosa).
- Etichettatura e imballaggio dei prodotti.

In particolare:



Progetto cofinanziato dall'UE

Questo articolo è stato realizzato nell'ambito del "Progetto per azioni connesse alle elezioni del Parlamento europeo 2014" del Centro Europe Direct LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con OSCOM/LUPT e Giornale WOLF  
Le opinioni espresse in questo articolo sono esclusivamente quelle dell'autore. La Commissione non è responsabile dell'eventuale utilizzo delle informazioni contenute in tale articolo

### Rispetto della diversità

L'UE si adopera per garantire che gli **alimenti tradizionali** non siano eliminati dal mercato a causa delle sue norme sui prodotti alimentari, che l'innovazione non venga soffocata e che la qualità non risulti penalizzata. Quando nuovi paesi aderiscono all'UE (e quindi al mercato unico), possono rendersi necessarie **misure transitorie** affinché tali paesi dispongano del tempo necessario a conformarsi agli elevati standard europei in materia di sicurezza alimentare. Durante questo periodo, non possono tuttavia esportare alimenti che non soddisfano tali standard.

Per quanto riguarda **gli OGM, la clonazione e le nanotecnologie**, i cosiddetti nuovi prodotti alimentari, la Commissione segue la strada dell'innovazione responsabile, volta a conciliare i più alti livelli di sicurezza per i cittadini europei e il massimo impulso per la crescita economica.

### La sicurezza e gli animali

Gli animali possono essere trasportati liberamente da una parte all'altra dell'UE, ma le norme riguardanti la loro salute e il loro benessere devono essere rispettate non soltanto nell'azienda agricola, ma anche durante il trasporto. Se si verificano focolai di malattie animali, l'UE interviene immediatamente e, se necessario, blocca il commercio di animali a rischio.

Il "passaporto per gli animali da compagnia" dell'UE consente ai cittadini di portare con sé in viaggio gli animali domestici. Per evitare la diffusione di certe malattie si applicano però alcune precauzioni, come per tutti gli altri animali.

### La salute delle piante

Tutte le piante e il materiale vegetale possono essere trasportati all'interno dell'UE purché indenni da organismi nocivi. Gli esami realizzati sul materiale vegetale importato e il monitoraggio del territorio dell'UE aiutano ad individuare nuovi organismi nocivi in una fase precoce.

In tal modo è possibile adottare misure preventive ed evitare il ricorso ad interventi curativi, come l'uso dei pesticidi. Un passaporto fitosanitario apposto su un giovane albero attesta che è stato coltivato nel rispetto delle condizioni fitosanitarie previste.

### Allarme rapido

L'UE ha istituito un sistema di allarme rapido per evitare di esporre i consumatori al rischio di intossicazione alimentare. Il sistema rileva anche se gli alimenti contengono sostanze vietate o quantità eccessive di sostanze ad alto rischio, come residui di medicinali veterinari nella carne o di coloranti cancerogeni. Se si rileva un pericolo, l'allarme è diffuso in tutta l'UE. Può rivelarsi sufficiente bloccare un singolo lotto ma, se necessario, si procede a bloccare tutte le partite di un particolare prodotto a livello dell'azienda, della fabbrica o del porto d'ingresso. I prodotti che si trovano già nei depositi o nei negozi possono essere ritirati.

### Tracciabilità e gestione del rischio

Quando insorgono nuovi casi di malattie che colpiscono gli animali o di intossicazioni alimentari, le autorità dell'UE sono in grado di tracciare il percorso degli alimenti lungo tutta la catena di produzione e per ogni sorta di prodotto, che si tratti di animali, di prodotti di origine animale o di piante. Queste funzioni di tracciabilità e di gestione del rischio sono svolte da TRACES (*Trade Control and Expert System*), un sistema elettronico per il controllo alle frontiere e la certificazione dei prodotti commerciali.



Progetto cofinanziato dall'UE

Questo articolo è stato realizzato nell'ambito del "Progetto per azioni connesse alle elezioni del Parlamento europeo 2014" del Centro Europe Direct LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con OSCOM/LUPT e Giornale WOLF  
*Le opinioni espresse in questo articolo sono esclusivamente quelle dell'autore. La Commissione non è responsabile dell'eventuale utilizzo delle informazioni contenute in tale articolo*

### Decisioni fondate su una base scientifica valida

La scienza è la base su cui si fonda l'Unione europea per prendere decisioni relative agli alimenti. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)<sup>2</sup> apporta il suo contributo quando la legislazione è in fase di stesura e comunica il suo parere ai responsabili decisionali quando si verificano emergenze alimentari. La Commissione adotta un principio precauzionale: interviene senza indugio se gli esperti affermano che esiste perlomeno un pericolo potenziale.

### Attuazione e controllo

La Commissione europea fa rispettare la legislazione UE relativa ai prodotti alimentari e ai mangimi controllando che la normativa europea sia stata adeguatamente recepita nella legislazione nazionale e attuata da tutti i paesi membri, e compiendo ispezioni sul posto sul territorio europeo e nei paesi extra UE.

L'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Commissione controlla i singoli impianti di produzione alimentare, ma si occupa principalmente di verificare che i governi dell'Unione europea e degli altri paesi dispongano di strumenti adatti per controllare che i rispettivi produttori di alimenti si adeguino alle severe norme di sicurezza alimentare dell'UE. Dal 2013 le attività dell'Ufficio sono state estese per includere i dispositivi medici.

### Misure speciali

Sono previste per i settori in cui è giustificata una tutela dei consumatori più specifica: uso di pesticidi, integratori alimentari, coloranti, antibiotici e ormoni; aggiunta agli alimenti di vitamine, minerali e sostanze analoghe; prodotti che entrano in contatto con gli alimenti, come gli imballaggi di plastica; etichettatura relativa agli ingredienti ai quali potremmo essere allergici e utilizzo di espressioni quali "a basso contenuto di grassi" e "ricco di fibre".

Nel sistema europeo di sicurezza alimentare, la **valutazione** e la **gestione del rischio** sono due processi distinti. L'EFSA, in qualità di organismo incaricato della valutazione del rischio, elabora pareri scientifici e consulenza specialistica per fornire un solido fondamento all'attività legislativa e alla definizione delle politiche in Europa e per consentire alla Commissione europea, al Parlamento europeo e agli Stati membri dell'UE di assumere decisioni tempestive ed efficaci nella gestione del rischio.

### Le azioni

Il Parlamento europeo lavora per migliorare ogni giorno la qualità della vita dei cittadini europei.

Tre temi sono stati scelti per descrivere la vita all'europea: **ambiente, salute e cibo**.

---

<sup>2</sup> L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è la chiave di volta dell'Unione europea per la valutazione dei rischi relativi alla sicurezza di alimenti e mangimi; è stata istituita ufficialmente nel gennaio 2002, a seguito di una serie di allarmi alimentari verificatisi alla fine degli anni Novanta, come fonte indipendente di consulenza scientifica e di comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare. L'EFSA, in stretta collaborazione con le autorità nazionali e in aperta consultazione con le parti interessate, fornisce consulenza scientifica indipendente e comunica in maniera chiara su rischi esistenti ed emergenti. L'EFSA è un'agenzia europea indipendente, finanziata dal bilancio dell'UE e operante in modo autonomo dalla Commissione europea, dal Parlamento europeo e dagli Stati membri dell'UE.



Progetto cofinanziato dall'UE

Questo articolo è stato realizzato nell'ambito del "Progetto per azioni connesse alle elezioni del Parlamento europeo 2014" del Centro Europe Direct LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con OSCOM/LUPT e Giornale WOLF  
*Le opinioni espresse in questo articolo sono esclusivamente quelle dell'autore. La Commissione non è responsabile dell'eventuale utilizzo delle informazioni contenute in tale articolo*

Cosa significa "qualità della vita"? Alimenti sicuri? Accesso alle cure? Aria sana e acqua pulita? Oppure diritti del consumatore? Questi temi sono stati al centro del dibattito "Qualità della vita: passato, presente e futuro" che ha avuto luogo il 23 gennaio a Roma.

Questo evento appartenente alla serie **ReAct** ha riunito cittadini ed esperti per un confronto sulle sfide più importanti che l'UE sta affrontando in questo momento.

Gli eventi ReAct sono cinque e si concentrano su diversi temi di portata europea in vista delle elezioni europee del maggio 2014. Il primo evento si è concentrato sul lavoro ed ha avuto luogo a Parigi, il secondo sulla politica estera dell'UE a Varsavia, il terzo sui soldi a Francoforte. Il quarto *Qualità della vita* si è tenuto a Roma e sul menu del giorno c'erano salute, sostenibilità e qualità del cibo.

### **Sostenibilità: "Le risorse sono limitate, ma le esigenze sono sempre in crescita"**

I più grandi cambiamenti a livello mondiale sono accaduti negli ultimi 50 anni, ma non possiamo vivere fingendo che le risorse della Terra siano infinite. Il 40% della superficie terrestre è utilizzata per l'agricoltura, ma nel 2050, otto persone su dieci vivranno in città. Chi lavorerà la terra?

### **Cibo: siamo quello che mangiamo**

Salute e sostenibilità vanno di pari passo. Di 10 prodotti che compriamo, ne mangiamo solo 7. Dobbiamo imparare a comprare. Avremmo bisogno di ricominciare a pensare a quello che mangiamo iniziando con l'educazione alimentare nelle scuole. Le persone dovrebbero fare molta attenzione a quello che comprano, i consumatori hanno il diritto di sapere cosa mangiano: è per questo che l'etichettatura è una questione importantissima. Perché il cibo di qualità dipende dalla cosa più semplice: i suoi ingredienti.

### **Salute: "Nessun uomo è un'isola, dobbiamo prenderci cura gli uni degli altri"**

Lo ha scritto il poeta inglese John Donne, prima che Nick Hornby e Hugh Grant lo portassero sul grande schermo. "Nessun uomo è un'isola, dobbiamo prenderci cura gli uni degli altri". Il tabacco, i farmaci contraffatti, l'accesso al sistema sanitario. Abbiamo bisogno di direttive europee per proteggere maggiormente i cittadini europei, ma ancor di più: dobbiamo proteggere tutti gli esseri umani.

### **Ciò che mangiamo ha un forte impatto sulla nostra salute.**

Il Parlamento europeo vuole garantire a tutti i cittadini la conoscenza degli ingredienti presenti negli alimenti che finiscono nel piatto. Migliorare l'etichettatura è un primo passo per decidere quello che si vuol mangiare. A tal proposito è stata realizzata una **Infografica**) che mostra quali sono i pericoli della cattiva alimentazione e l'importanza di conoscere esattamente ciò di cui ci cibiamo.

L'Infografica riporta alcune informazioni riguardanti :

- Allergie ed intolleranze alimentari; le allergie alimentari influiscono significativamente sulla qualità della vita e possono essere letali; il 5% degli europei è affetto da allergie alimentari, i produttori sono obbligati a indicare tutti gli ingredienti contenuti nei cibi preconfezionati venduti nell'UE, compresi gli allergeni. Nello specifico, essi sono elencati come: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut); Frutti di mare; Uova; Pesce e molluschi; Arachidi e semi di soia; Latte; Frutta a guscio; Sedano, senape, lupino, sesamo.

L'intolleranza al lattosio, può congenita o acquisita; questa patologia riguarda l'incapacità di digerire il lattosio, uno zucchero contenuto nel latte e, in misura minore, i prodotti lattiero -



Progetto cofinanziato dall'UE

Questo articolo è stato realizzato nell'ambito del "Progetto per azioni connesse alle elezioni del Parlamento europeo 2014" del Centro Europe Direct LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con OSCOM/LUPT e Giornale WOLF

*Le opinioni espresse in questo articolo sono esclusivamente quelle dell'autore. La Commissione non è responsabile dell'eventuale utilizzo delle informazioni contenute in tale articolo*



caseari. I paesi europei nei quali è più diffusa l'intolleranza al lattosio (2009) sono: Italia (56%); Francia (38%); Ungheria (40%); Grecia (46%); Estonia (43%).

- Etichettatura dei prodotti alimentari; le etichette devono indicare il tipo di alimenti contenuti all'interno dell'imballaggio e forniscono informazioni essenziali sugli ingredienti o sul produttore. La legge, però, non si ferma qui. I produttori, infatti, sono obbligati a indicare le calorie e i livelli di grassi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale contenuti negli alimenti. Le etichette alimentari di miele, olio di oliva, frutta fresca, verdure e carne (bovina, suina, carne di agnello, di capra e pollame) devono recare anche l'indicazione del paese di provenienza. Questa informazione, ad esempio, può rivelarsi molto utile nella scelta di ridurre la propria impronta di carbonio acquistando prodotti locali.

- Obesità, oltre la metà della popolazione dell'UE è in sovrappeso o è affetta da obesità. Queste condizioni causano diversi problemi di natura psicologica e fisica, come l'aumento del rischio di insorgenza di patologie cardiovascolari, cancro e diabete. A livello UE il 17% degli uomini e delle donne è in sovrappeso, il 30% delle donne ed il 42% degli uomini è affetto da obesità. L'obesità è responsabile del 2 - 8% delle spese sanitarie.

- Il diabete rappresenta una minaccia crescente per la salute umana e può provocare cardiopatie, insufficienza renale e cecità, oltre a comportare il rischio di amputazioni. Se si è affetti dal diabete fin dalla nascita, oppure si è a rischio di svilupparlo, è fondamentale sapere cosa mangiare. Nell'UE, il diabete provoca 325.000 decessi all'anno. Il 50% delle persone colpite da diabete non è al momento consapevole di esserlo.

- Pesce e carne ricomposti; c'è pesce e pesce: esiste il trancio di pesce vero e proprio, quello appena tagliato, ma esistono anche tranci composti da diverse parti del pesce, messe insieme e colorate per farle sembrare pesce. Si tratta del pesce ricomposto e lo stesso processo viene adottato per la carne. Il pesce o la carne ricomposti non sono nocivi per la salute, ma per permettere al consumatore di scegliere cosa mangiare, è necessario che questa informazione sia riportata sull'etichetta.

In conclusione, gli alimenti di cui ci cibiamo influiscono sulla nostra salute. Molti problemi di salute sono collegati alle nostre abitudini alimentari.

L'UE è costantemente impegnata nel consolidamento delle normative comunitarie in materia di etichettatura degli alimenti, per poter fornire informazioni chiare e dettagliate e consentire di decidere cosa mettere in tavola.



Progetto cofinanziato dall'UE

Questo articolo è stato realizzato nell'ambito del "Progetto per azioni connesse alle elezioni del Parlamento europeo 2014" del Centro Europe Direct LUPT dell'Università degli Studi di Napoli Federico II in collaborazione con OSCOM/LUPT e Giornale WOLF

*Le opinioni espresse in questo articolo sono esclusivamente quelle dell'autore. La Commissione non è responsabile dell'eventuale utilizzo delle informazioni contenute in tale articolo*