



LE POLITICHE  
DELL'UNIONE  
EUROPEA

# Sicurezza alimentare

Dai campi  
alla tavola:  
alimenti sicuri  
e sani per tutti

Proteggere la salute umana  
e gli interessi dei consumatori



# LE POLITICHE DELL'UNIONE EUROPEA

*Questa pubblicazione fa parte di una serie che illustra le varie politiche europee, spiegando quali sono le competenze dell'UE e quali risultati ha ottenuto.*

*È possibile verificare quali sono le pubblicazioni disponibili online e scaricarle all'indirizzo:*

[http://ec.europa.eu/europe2020/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/europe2020/index_it.htm)

Come funziona l'Unione europea  
Europa 2020: la strategia europea per la crescita  
I padri fondatori dell'UE

Affari esteri e politica di sicurezza  
Agenda digitale  
Agricoltura  
Aiuti umanitari e protezione civile  
Allargamento  
Ambiente  
Azione per il clima  
Bilancio  
Commercio  
Concorrenza  
Consumatori  
Cultura e settore audiovisivo  
Dogane  
Energia  
Fiscalità  
Frontiere e sicurezza  
Giustizia, cittadinanza, diritti fondamentali  
Imprese  
Istruzione, formazione, gioventù e sport  
Lotta antifrode  
L'unione economica e monetaria e l'euro  
Mercato interno  
Migrazione e asilo  
Occupazione e affari sociali  
Pesca e affari marittimi  
Politica regionale  
Ricerca e innovazione  
Salute  
**Sicurezza alimentare** ✘  
Sviluppo e cooperazione  
Trasporti

## INDICE

Perché abbiamo bisogno di una politica europea di sicurezza alimentare. . . . .	3
La strategia dell'UE. . . . .	5
In cosa consiste la politica europea di sicurezza alimentare. . . . .	6
Prospettive . . . . .	15
Per saperne di più . . . . .	16

### Le politiche dell'Unione europea Sicurezza alimentare

Commissione europea  
Direzione generale della Comunicazione  
Pubblicazioni  
1049 Bruxelles  
BELGIO

Redazione completata nel settembre 2013

Copertina e immagine a pagina 2:  
© iStockphoto.com/Oliver Hoffmann

16 pagg. — 21×29,7 cm  
ISBN 978-92-79-24573-2  
doi:10.2775/78643

Lussemburgo, Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, 2014

© Unione europea, 2014  
La riproduzione è autorizzata. Per l'uso o la riproduzione di singole fotografie, occorre chiedere l'autorizzazione direttamente ai titolari del copyright.

## Perché abbiamo bisogno di una politica europea di sicurezza alimentare

Proteggere la salute delle persone, degli animali e delle piante in ogni singola fase del processo di produzione alimentare è una priorità essenziale per la salute pubblica e l'economia. La politica europea di sicurezza alimentare punta a garantire che i cittadini dispongano di alimenti sicuri e nutrienti ottenuti da piante e animali sani e che l'industria alimentare – il più grande settore in Europa in termini di produzione e occupazione – possa operare nelle migliori condizioni possibili.

La politica dell'Unione europea (UE) salvaguarda la salute lungo tutta la catena «agroalimentare» – vale a dire ogni fase del processo di produzione, dall'agricoltore al consumatore – evitando la contaminazione degli alimenti e promuovendo l'igiene alimentare, l'informazione sui prodotti, la salute delle piante e la salute e il benessere degli animali.

La politica europea di sicurezza alimentare persegue tre obiettivi generali:

- garantire che i prodotti alimentari e il mangime degli animali siano sicuri e nutrienti;
- assicurare un elevato livello di protezione delle piante e della salute e del benessere degli animali;
- fornire informazioni adeguate e trasparenti sull'origine, il contenuto/l'etichettatura e l'utilizzo dei prodotti alimentari.

La politica di sicurezza alimentare presenta una dimensione transfrontaliera, poiché la maggior parte del cibo che mangiamo proviene da altri paesi. L'UE è un mercato unico all'interno del quale i prodotti,

compresi quelli alimentari, possono essere venduti liberamente. Ciò offre al consumatore una scelta molto più ampia e a prezzi più bassi grazie all'aumento della concorrenza, rispetto a una situazione in cui i prodotti alimentari possono essere venduti solo all'interno dei confini nazionali. Ma significa anche che la maggior parte delle norme più importanti riguardanti la qualità e la sicurezza devono essere fissate a livello europeo. Non ci sarebbe libero scambio se ogni prodotto dovesse essere controllato in ogni singolo paese in base a norme diverse. La presenza di norme eterogenee permetterebbe inoltre ai produttori di alcuni paesi di beneficiare di un vantaggio concorrenziale sleale. Inoltre, poiché la politica agricola nel suo insieme è di competenza dell'UE, quest'ultima può influenzare la qualità e la sicurezza dei nostri alimenti attraverso le norme e i finanziamenti concordati per il settore agricolo.

Grazie alla normativa dell'UE, i cittadini europei godono di uno dei più elevati standard di sicurezza alimentare a livello mondiale. Lungo l'intera catena agroalimentare vengono effettuati controlli obbligatori per garantire che i prodotti vegetali e gli animali siano sani e che gli alimenti e i mangimi siano sicuri, di elevata qualità, adeguatamente etichettati e conformi alle rigorose norme dell'UE.

Nell'era della globalizzazione è molto difficile mantenere queste norme. Vediamone alcune:

- impedire alle malattie degli animali e delle piante di entrare e diffondersi nell'UE;

*Le norme dell'UE garantiscono la sicurezza degli alimenti.*



- prevenire la trasmissione delle malattie dagli animali all'uomo; attualmente ci sono oltre 200 malattie che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo attraverso il cibo, ad esempio la salmonella;
- garantire norme comuni in tutta l'UE per proteggere i consumatori ed evitare la concorrenza sleale;
- proteggere il benessere degli animali;
- garantire ai consumatori informazioni chiare e trasparenti sui contenuti e l'origine dei prodotti alimentari.
- contribuire alla sicurezza alimentare nel mondo e offrire alle popolazioni un accesso sufficiente ad alimenti sicuri e di qualità: si calcola che entro il 2030 il mondo dovrà sfamare 8 miliardi di persone, abituate sempre di più a diete ricche di carne; la produzione alimentare mondiale deve aumentare di almeno il 40 % per soddisfare questo fabbisogno e l'80 % di questo aumento dovrà venire da colture più intensive.

---

### Cinque fatti della politica alimentare dell'UE

- *L'industria agroalimentare è il secondo settore economico dell'UE, con più di 48 milioni di addetti e un fatturato annuo di circa 750 miliardi di euro.*
  - *I prodotti alimentari non possono recare indicazioni sulla salute a meno che non siano state dimostrate scientificamente e autorizzate dalla Commissione europea.*
  - *La politica europea di eradicazione delle malattie degli animali ha contribuito a ridurre il numero annuale di casi di encefalopatia spongiforme bovina da 2 124 a 18 nell'ultimo decennio.*
  - *A seguito dell'introduzione di programmi di controllo della salmonella negli allevamenti di pollame, il numero di casi di S. Enteritidis nell'uomo è sceso del 60 % tra il 2007 e il 2011.*
  - *L'Europa è leader mondiale della produzione di sementi: il 60 % delle esportazioni mondiali di sementi e di materiale riproduttivo vegetale proviene dall'UE.*
-

## La strategia dell'UE

I principi di base della politica europea di sicurezza alimentare sono definiti nella legislazione alimentare generale dell'UE, adottata nel 2002. L'obiettivo generale è agevolare il libero scambio di prodotti alimentari in tutti i paesi dell'Unione garantendo lo stesso livello elevato di tutela dei consumatori in tutti i paesi membri.

La legislazione dell'UE disciplina un'ampia gamma di questioni riguardanti i prodotti alimentari in generale e la sicurezza degli alimenti in particolare, comprese le informazioni sui prodotti alimentari e il benessere degli animali. Inoltre, essa regola tutte le fasi della catena alimentare (produzione dei mangimi per animali e degli alimenti, trasformazione, magazzinaggio, trasporto, importazione, esportazione e vendita al dettaglio). Questo approccio integrato garantisce la tracciabilità, dai campi alla tavola, di tutti gli alimenti e i mangimi prodotti e venduti nell'UE e offre ai consumatori informazioni esaurienti sul contenuto del loro cibo.

La legislazione alimentare dell'UE stabilisce altresì i principi per l'analisi dei rischi, indicando come, quando e da parte di chi vengono effettuate le valutazioni scientifiche e tecniche per garantire un'adeguata tutela degli esseri umani, degli animali e dell'ambiente.

Questo approccio comune assicura l'applicazione di standard minimi in tutta l'UE. Inoltre, aiuta i paesi membri a prevenire e controllare le malattie e a gestire i rischi in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi in maniera coordinata, efficiente ed efficace sotto il profilo dei costi.

### I principi di base

*La legislazione alimentare dell'UE si basa sui seguenti principi comuni che vanno applicati in tutti i paesi membri dell'Unione:*

- *tutela della salute pubblica e della salute e del benessere degli animali e dei vegetali;*
- *analisi dei rischi e pareri scientifici indipendenti;*
- *precauzione;*
- *tracciabilità dell'origine di tutti i prodotti;*
- *trasparenza e informazioni chiare e univoche sui prodotti alimentari e i mangimi;*
- *responsabilità chiaramente definite per tutti i soggetti della catena agroalimentare; spetta soprattutto a questi ultimi garantire la sicurezza dei prodotti immessi sul mercato;*
- *controlli rigorosi e verifiche periodiche;*
- *formazione e istruzione.*



## In cosa consiste la politica europea di sicurezza alimentare

I consumatori dovrebbero avere la certezza che gli alimenti che acquistano in Europa sono sicuri. Le prime norme comunitarie in materia d'igiene alimentare risalgono al 1964. Da allora sono state progressivamente trasformate in uno strumento proattivo, globale e coerente per la tutela della salute dell'uomo, degli animali, dei vegetali e dell'ambiente. Queste norme contribuiscono altresì a garantire la fluidità degli scambi di prodotti alimentari e mangimi.

### Principio di precauzione e pareri scientifici

La politica alimentare dell'UE si basa su dati scientifici concreti e su un'approfondita valutazione dei rischi. Le istituzioni dell'UE sono guidate dai lavori dei comitati scientifici e dai pareri scientifici indipendenti di organismi come l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).

L'EFSA è stata istituita nel 2002 e ha sede a Parma. Effettua le valutazioni dei rischi prima che determinati prodotti alimentari possano essere venduti nell'UE. Inoltre, fornisce pareri scientifici alla Commissione europea e ai paesi dell'UE per aiutarli a prendere decisioni valide a tutela dei consumatori. L'EFSA svolge anche un ruolo fondamentale nell'aiutare l'UE a rispondere tempestivamente alle crisi in materia di sicurezza alimentare.

### Controlli

La normativa europea prevede rigorosi controlli per garantire che tutti i prodotti immessi nella catena alimentare siano conformi agli standard. Si esamina l'eventuale presenza di residui nocivi derivanti da



*I regolamenti dell'UE per la tutela delle persone, degli animali e dell'ambiente si basano su valutazioni scientifiche.*

medicinali veterinari, pesticidi e contaminanti come le diossine.

Le aziende agricole e le imprese alimentari sono soggette anche alle visite degli ispettori dell'UE. Le autorità nazionali eseguono controlli ai confini esterni dell'Unione per garantire che i generi alimentari e gli animali provenienti dai paesi extra-UE rispettino le norme europee.

### Additivi e aromi

Gli additivi e gli aromi sono sostanze chimiche aggiunte intenzionalmente agli alimenti per migliorarne il sapore, la consistenza e l'aspetto o conservarli più a lungo. Queste sostanze sono regolamentate per evitare che mettano a rischio la salute umana.

Tutti gli additivi alimentari utilizzati nell'UE — compresi i conservanti, i coloranti e gli edulcoranti — sono controllati scientificamente prima che se ne autorizzi l'uso per garantire che siano sicuri per i consumatori. Questi controlli vengono effettuati caso per caso. Spesso le sostanze autorizzate vengono utilizzate in dosi prestabilite in determinati prodotti alimentari. Le norme dell'UE prevedono altresì che gli additivi utilizzati figurino chiaramente sulla confezione del prodotto.

Le sostanze aromatizzanti possono essere utilizzate negli alimenti solo se è stato dimostrato scientificamente che non comportano rischi per la salute. Finora l'UE ha approvato oltre 2 100 sostanze aromatizzanti e altre 400 sono attualmente oggetto di analisi da parte dell'EFSA.

### Limiti di sicurezza per i materiali a contatto con gli alimenti

Il termine «materiali a contatto con gli alimenti» comprende tutti gli oggetti che entrano in contatto con i prodotti alimentari, per esempio gli imballaggi, i macchinari per la trasformazione, le posate e le stoviglie. Le norme dell'UE fissano i requisiti di base per garantire che tali materiali siano sicuri. Ad esempio, tutte le sostanze utilizzate per la produzione di imballaggi di plastica devono essere sottoposte ad una valutazione della sicurezza da parte dell'EFSA prima che se ne autorizzi l'impiego. L'attuale normativa stabilisce che i materiali a contatto con gli alimenti non devono indurre reazioni chimiche che potrebbero modificare il gusto, l'aspetto, la consistenza o l'odore del prodotto o alterarne la composizione chimica.

## Limitare gli additivi per mangimi e i residui di prodotti fitosanitari e veterinari

Le norme UE prevedono che gli additivi per mangimi, i medicinali veterinari e i prodotti fitosanitari siano sottoposti ad una valutazione scientifica completa per dimostrare che sono sicuri per gli esseri umani, gli animali e l'ambiente prima che se ne possa autorizzare l'uso. In caso contrario, sono vietati. A volte l'UE fissa una soglia massima per la presenza di residui nei mangimi.

## Migliorare l'igiene alimentare

Batteri, virus e parassiti possono costituire un grave rischio per la salute pubblica se non si applicano rigorose procedure di igiene alimentare. I casi di salmonella (pollame), listeria (prodotti lattiero-caseari, carni e prodotti della pesca) ed encefalopatia spongiforme bovina (carni bovine) sono tra i più noti.

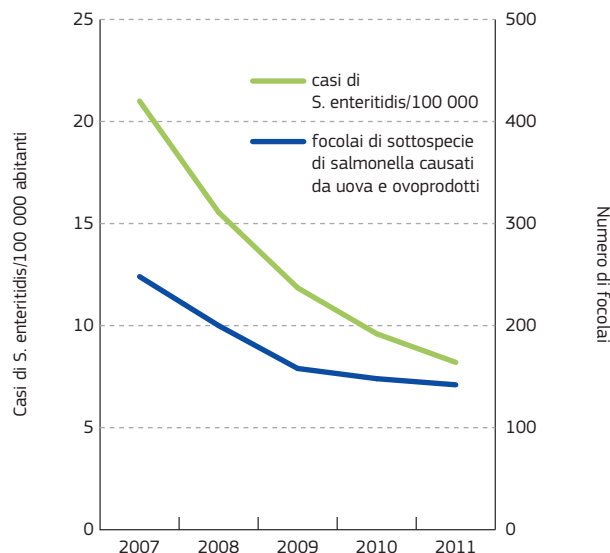
Per proteggere i cittadini da questi rischi, la normativa europea prevede un approccio globale e coordinato in materia di igiene lungo tutta la catena alimentare e in tutti i paesi dell'UE. La responsabilità principale spetta naturalmente ai produttori e venditori di generi alimentari, che sono tenuti ad applicare i programmi obbligatori di autocontrollo. Nel 2003 l'UE ha introdotto in tutti i paesi membri un programma di controllo della salmonella negli allevamenti di pollame. Questi programmi garantiscono che vengano adottate misure adeguate ed efficaci per individuare e controllare la presenza della salmonella e di altri batteri zoonotici in tutte le fasi della catena di produzione. L'UE adotta misure preventive, soprattutto a livello di produzione primaria, in modo da ridurre la prevalenza di questi batteri e i rischi che presentano per la salute pubblica. Oltre a questi interventi sono previste altre misure di controllo lungo la catena alimentare, ad esempio nelle fasi di macellazione, trasformazione, distribuzione, vendita al dettaglio e preparazione degli alimenti.



Le norme dell'UE promuovono un approccio globale e coordinato all'igiene dei prodotti alimentari.

Grazie a questo sistema, tra il 2007 e il 2011 i casi di salmonellosi nell'uomo sono diminuiti del 60,5 % e i casi connessi alle uova e agli ovoprodotti del 42,3 % (da 248 focolai si è scesi a 143).

### CASI E FOCOLAI DI SALMONELLA REGISTRATI NELL'UE DAL 2007 AL 2011



## Ridurre la contaminazione dei prodotti alimentari

Le norme dell'UE sui contaminanti si basano sul principio secondo il quale il livello di contaminanti deve essere mantenuto il più basso possibile attuando le buone prassi. Per alcuni contaminanti (ad esempio diossine, metalli pesanti e nitrati) sono state fissate delle soglie massime, basate su pareri scientifici, per tutelare la salute pubblica.

## Promuovere una migliore nutrizione

Nell'UE, cinque dei sette maggiori fattori di rischio di morte precoce sono legati a ciò che mangiamo e beviamo: ipertensione, colesterolo, indice di massa corporea, basso consumo di frutta e verdura e abuso di alcol. Spetta ai singoli paesi membri, non all'UE, introdurre adeguate misure di salute pubblica per far fronte a queste sfide. Tuttavia, alcune iniziative sono coordinate a livello di UE, ad esempio nell'ambito della «piattaforma d'azione europea su dieta, attività fisica e salute» e del «gruppo ad alto livello sulla nutrizione e l'attività fisica». Entrambi riuniscono rappresentanti di tutta Europa per affrontare i problemi di salute legati all'alimentazione, tra cui l'obesità e il diabete.



*Una migliore nutrizione può aiutare ad evitare i rischi per la salute.*

## Sostenere l'innovazione in campo alimentare

I «nuovi» prodotti alimentari sono prodotti o ingredienti che in passato non venivano utilizzati spesso per il consumo umano. In base alla definizione giuridica dell'UE, il loro primo impiego risale al 1997. Gli esempi includono il sucromalt, una miscela di saccaridi (edulcoranti) ricca di maltosio, e la gomma di guar, una sostanza simile alla farina bianca ottenuta da semi di guar. Per entrambi i prodotti l'UE ha autorizzato la commercializzazione nel 2010.

Tutti i nuovi prodotti o ingredienti alimentari autorizzati per la vendita nell'UE sono stati sottoposti a una valutazione scientifica della sicurezza. Al momento del rilascio dell'autorizzazione le autorità competenti fissano le condizioni specifiche relative alle modalità di consumo e di etichettatura di tali prodotti o ingredienti.

## Etichette più chiare

Grazie alle norme europee in materia di etichettatura i consumatori ricevono informazioni precise e complete sul contenuto e sulla composizione dei prodotti alimentari, il che li aiuta a compiere scelte informate su ciò che mangiano. Gli alimenti devono essere muniti di un'etichetta ben visibile con le principali informazioni sugli allergeni e sul valore nutrizionale, tra cui le calorie e il contenuto di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. Le etichette alimentari devono inoltre contenere informazioni sul produttore, il venditore, l'importatore, le condizioni di conservazione e, in alcuni casi, le modalità di preparazione. Le etichette devono essere non rimovibili, ben visibili e facili da leggere e da comprendere.

## Prodotti alimentari per gruppi specifici

Alcuni alimenti destinati a gruppi specifici della popolazione (neonati, bambini ecc.) sono soggetti a norme più particolareggiate per garantire un'adeguata composizione nutrizionale e informare il consumatore.

## Precise indicazioni sulla salute

Le norme dell'UE in materia di indicazioni nutrizionali e sulla salute disciplinano i casi in cui i produttori vogliono presentare un prodotto alimentare come benefico per la salute, con frasi sull'etichetta o nella pubblicità come ad esempio «contribuisce alla normale funzione del vostro cuore» o «riduce il colesterolo». Ciò è consentito solo se l'affermazione è scientificamente comprovata e confermata da una valutazione da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Oltre alle 31 indicazioni nutrizionali consentite, nel maggio 2012 l'UE ha deciso di autorizzare altre 222 indicazioni sulla salute dopo aver esaminato più di 4 600 domande.

## Promuovere i prodotti alimentari tradizionali e di elevata qualità

Le norme sull'etichettatura rendono più semplice individuare gli alimenti biologici, i prodotti di qualità o gli alimenti prodotti con modalità particolari. Per i prodotti legati a una determinata origine geografica vengono utilizzati logo specifici dell'UE: denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP). Per quelli preparati o fabbricati con metodi tradizionali: specialità tradizionale garantita (STG).

Il logo biologico dell'Unione europea può essere applicato su tutti gli alimenti biologici preconfezionati prodotti nell'UE. Garantisce che sono stati fabbricati in conformità con le norme di produzione biologica dell'UE.



*Nell'UE i prodotti alimentari devono recare informazioni chiare sull'etichetta riguardo al valore nutrizionale, al contenuto e alla produzione.*



Alla fine del 2012 vi erano 1 138 prodotti registrati come DOP, IGP o STG, tra cui, ad esempio, lo champagne (DOP), il prosciutto di Parma (IGP) e la birra gueuze (STG).

## Promuovere la salute degli animali e ridurre le malattie degli animali

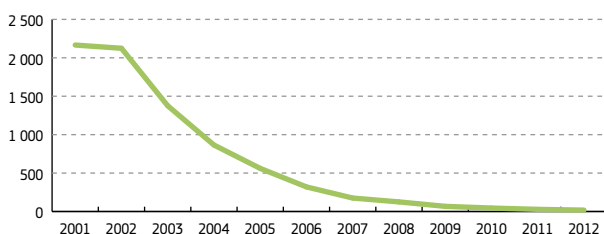
La legislazione UE sulla salute degli animali si basa sul principio «prevenire è meglio che curare». Quando si sviluppano focolai di malattie animali, l'UE attua un piano di emergenza per contenere la loro diffusione, proteggere gli animali a rischio e limitare l'impatto della crisi sugli agricoltori, l'economia e la società.

Ogni anno, l'UE fornisce un sostegno finanziario per prevenire e monitorare le diverse epizootie. Tra le misure figurano i programmi di vaccinazione, la sperimentazione animale, le cure e il risarcimento per l'abbattimento. Nel complesso, questi programmi hanno contribuito a ridurre l'incidenza di diverse malattie nell'UE, tra cui la rabbia, la BSE e la salmonellosi.

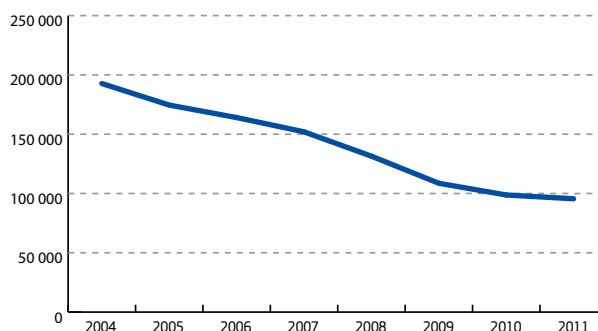
Inoltre, nel 2012 l'UE ha avviato una serie di studi sulla perdita di colonie di api e una ricerca sul virus Schmallenberg, un nuova infezione virale che colpisce i bovini, gli ovini e i caprini e che è stata identificata per la prima volta nel 2011.

Al primo sospetto di focolaio di malattia scatta l'obbligo di applicare le misure di controllo dell'UE: restrizioni sugli spostamenti, vaccinazione e abbattimento obbligatorio degli animali per evitare la diffusione dell'epizootia. L'UE dispone inoltre di stock di vaccini per talune malattie animali che rischiano di trasformarsi in epidemie.

CASI DI BSE NELL'UE



CASI DI SALMONELLOSI NELL'UE



## Prevenire la trasmissione della malattia dagli animali all'uomo

Le zoonosi sono malattie come la salmonellosi e la tubercolosi che possono essere trasmesse dagli animali all'uomo e viceversa e in quanto tali rappresentano un grosso fattore di rischio per la salute pubblica. Le norme dell'UE garantiscono che le malattie degli animali siano controllate e che solo gli animali sani e i loro prodotti entrino nella catena alimentare. L'UE finanzia anche la ricerca sulle zoonosi.

### La spesa dell'UE per la sicurezza alimentare

*Negli ultimi 10 anni l'UE ha speso 3,3 miliardi di euro per la politica di sicurezza alimentare, di cui 2,2 miliardi per programmi di eradicazione di determinate malattie animali.*

*Il progetto di bilancio dell'UE per queste attività nel periodo 2014-2020 ammonta a 2,2 miliardi di euro, suddivisi tra le seguenti priorità:*

- eradicazione delle epizootie,
- fondo di emergenza per le patologie veterinarie, compresi i laboratori di riferimento dell'UE, i programmi di formazione e le banche di vaccini.



*Le condizioni di vita delle galline ovaiole sono disciplinate dalla legislazione dell'UE sul benessere degli animali.*

## Garantire il benessere degli animali

La politica dell'UE in materia di benessere degli animali si basa sul principio, definito nel trattato UE, che riconosce gli animali come «esseri senzienti» dotati di coscienza. L'articolo 13 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea stabilisce infatti che «nella formulazione e nell'attuazione delle politiche dell'Unione nei settori dell'agricoltura, della pesca, dei trasporti, del mercato interno, della ricerca e sviluppo tecnologico e dello spazio, l'Unione e gli Stati membri tengono pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali, rispettando nel contempo le disposizioni legislative o amministrative e le consuetudini degli Stati membri per quanto riguarda, in particolare, i riti religiosi, le tradizioni culturali e il patrimonio regionale».

Le norme dell'UE riguardanti il benessere degli animali sono tra le più rigorose al mondo e sanciscono una serie di libertà fondamentali: libertà dal disagio, dalla fame, dalla sete, dalla paura, dall'angoscia, dal dolore, dalle lesioni e dalle malattie e libertà di comportarsi in modo naturale. Da quando furono introdotte le prime norme in materia di benessere degli animali nel 1974, si è sviluppata una politica europea per disciplinare diversi aspetti.

Tra questi figurano il divieto di testare i prodotti e gli ingredienti cosmetici sugli animali e le norme specifiche per il trattamento degli animali al momento della macellazione. Esistono inoltre norme rigorose sul trasporto degli animali. I tragitti superiori a 8 ore, ad esempio, possono essere effettuati soltanto con veicoli ufficialmente autorizzati e dotati di sistemi di abbeveraggio e di controllo della temperatura a bordo.

Il benessere degli animali è considerato un elemento essenziale della «buona pratica agricola». Ciò significa che gli agricoltori devono rispettare le norme minime per poter beneficiare di un sostegno nell'ambito della politica agricola comune. Per alcuni animali da allevamento si applicano ulteriori disposizioni. Ad esempio, l'UE vieta le gabbie «non modificate» per l'allevamento delle galline in batteria, poiché prive di spazio per il nido e il posatoio.

## Un efficace sistema di tracciabilità per gli animali vivi e i prodotti alimentari e mangimi di origine animale

Ogni giorno nell'UE vengono importate e vendute numerose partite di animali vivi e di prodotti di origine animale. Per far sì che questi trasferimenti avvengano in tutta sicurezza si applicano procedure rigorose.

Il sistema informatico veterinario integrato TRACES garantisce la tracciabilità degli animali vivi e dei prodotti alimentari e mangimi di origine animale che entrano nell'UE e circolano sul suo territorio. Il sistema collega le autorità veterinarie all'interno e all'esterno dell'UE e consente ai servizi veterinari e alle imprese di reagire tempestivamente in caso di rischi per la salute. Se necessario, i prodotti sono ritirati rapidamente dal commercio.

La normativa europea sulla tracciabilità impone l'obbligo di marciare i bovini, i suini, gli ovini e i caprini con un numero di identificazione a vita. Ciò aiuta le autorità e i servizi veterinari a registrare tutti i loro movimenti in caso di insorgenza di una malattia.

Tutti gli animali vivi e tutti le grandi partite di prodotti di origine animale che entrano nell'UE devono anche essere accompagnati da un certificato sanitario (convalidato da un veterinario ufficiale) che conferma che soddisfino i requisiti di base dell'UE in materia di salute degli animali.



*Nell'UE il bestiame deve essere marciato in modo da poter risalire alle sue origini.*

## Facilitare i viaggi con animali domestici

Le norme europee contribuiscono a garantire che gatti, cani e furetti da compagnia possano viaggiare in modo sicuro da un paese dell'UE all'altro. Nel 2004 l'UE ha introdotto il «passaporto per gli animali domestici», che contiene tutte le informazioni necessarie sull'identità dell'animale e il suo stato di salute, compresi i dati sulle vaccinazioni, i test e/o i trattamenti antiparassitari. Ciò contribuisce a prevenire la diffusione di malattie quali la rabbia. Al sistema aderiscono anche Andorra, Monaco, Norvegia e Svizzera.

## Promuovere a livello internazionale le norme sul benessere degli animali

L'UE lavora in stretta collaborazione con organismi internazionali quali l'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e l'Ufficio internazionale delle epizoozie (UIE) per svolgere un'opera di sensibilizzazione e introdurre norme sul benessere degli animali riconosciute a livello internazionale. Inoltre, l'UE promuove il benessere degli animali quando firma accordi commerciali con gli altri paesi del mondo o negozia nuovi accordi.

## Fermare la diffusione dei parassiti

Con una produzione vegetale di 205 miliardi di euro l'anno, investire nella salute delle piante è essenziale per garantire la sostenibilità e la competitività dell'agricoltura, dell'orticoltura e della silvicoltura nell'UE.

Senza la protezione offerta dalla normativa dell'UE in campo fitosanitario, questi settori sarebbero esposti a diverse minacce, con notevoli conseguenze a livello economico. Ad esempio, la produzione europea di agrumi (per un valore di 4 miliardi di euro) subirebbe gravi danni se il cancro degli agrumi dovesse raggiungere l'Unione. L'insetto è stato recentemente individuato negli Stati Uniti, che hanno speso finora più di 800 milioni di euro in risarcimenti e trattamenti. Le norme dell'UE ci proteggono dai parassiti con rigorosi requisiti e condizioni per l'importazione e la circolazione dei prodotti all'interno dell'Unione. Vi sono anche ispezioni periodiche durante la stagione di crescita e immediatamente dopo il raccolto. Le norme dell'UE garantiscono inoltre che i prodotti antiparassitari non costituiscano un rischio per la salute umana o per l'ambiente.

## Proteggere il materiale riproduttivo vegetale

Il materiale riproduttivo vegetale (semi e giovani piante) è un elemento fondamentale per la produzione



*La salute delle piante è essenziale per raggiungere l'obiettivo generale della sicurezza alimentare nell'UE.*

agricola, orticola e forestale. In quanto primo anello della catena alimentare e dei mangimi, incide in maniera significativa sulla diversità, la qualità e la salute delle colture. Nel 2012, sono state registrate per la commercializzazione nell'UE 19 580 varietà di coltivazioni agricole e 18 450 varietà di ortaggi.

Nello stesso anno, il mercato di semi commerciali dell'UE è stato valutato a circa 6,8 miliardi di euro, pari a oltre il 20 % del mercato mondiale. Il 60 % delle esportazioni mondiali di semi proviene dall'UE. Inoltre, il settore del materiale riproduttivo vegetale è altamente innovativo, con ingenti investimenti nella ricerca. L'UE ha istituito un sistema che concede diritti di proprietà intellettuale alle nuove varietà vegetali, denominato «privativa comunitaria per ritrovati vegetali».

Il trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura costituisce il quadro generale di riferimento per l'accesso alle risorse genetiche delle piante agricole. L'UE e tutti i paesi membri lo hanno ratificato. L'accordo tipo sul trasferimento del materiale (SMTA) è un elemento importante del trattato. Consiste in un modello di contratto tra due parti private, in cui la prima parte concede alla seconda il diritto di utilizzare alcune risorse genetiche ed entrambe concordano di condividere i benefici derivanti dall'eventuale commercializzazione dei prodotti ottenuti con tali risorse. Il trattato copre oltre 1,5 milioni di campioni e ogni anno sono circa 444 000 i trasferimenti approvati mediante l'accordo SMTA.

## Un sistema rigoroso per l'autorizzazione e la commercializzazione degli organismi geneticamente modificati

Gli organismi geneticamente modificati (OGM) sono organismi le cui caratteristiche genetiche vengono alterate artificialmente per conferire loro nuove caratteristiche. Si tratta ad esempio di piante o colture resistenti alla siccità, agli erbicidi o a determinati insetti o che hanno un maggiore valore nutritivo.

L'immissione sul mercato di OGM nell'UE è soggetta a severi controlli. Questi organismi possono essere utilizzati solo previa autorizzazione, che viene rilasciata solo se sono considerati sicuri per gli esseri umani, gli animali e l'ambiente. Una volta immessi sul mercato, vanno sottoposti a controlli adeguati per rilevare eventuali effetti imprevisti.

Gli OGM possono essere autorizzati sia per gli alimenti che per i mangimi e/o la coltivazione. Le domande di autorizzazione sono gestite a livello europeo secondo la procedura stabilita dalla pertinente legislazione dell'UE. La procedura comprende una valutazione della domanda da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e delle autorità nazionali dei paesi dell'UE. La Commissione può proporre l'autorizzazione di un OGM solo a seguito di una valutazione favorevole del rischio da parte dell'EFSA. Successivamente gli Stati membri votano la proposta di autorizzazione della Commissione nell'ambito di un comitato di regolamentazione.

L'autorizzazione di un OGM a livello dell'UE non impedisce tuttavia agli Stati membri di adottare clausole di salvaguardia a livello nazionale se si rilevano gravi rischi per la salute o per l'ambiente.

I prodotti contenenti, costituiti da o ottenuti a partire da OGM autorizzati devono essere etichettati, tranne se contengono una percentuale inevitabile e non intenzionale di OGM inferiore a 0,9 %. Le norme sull'etichettatura non si applicano ai prodotti derivati da animali nutriti con mangimi contenenti OGM. La Commissione sta conducendo uno studio esplorativo sui regimi di etichettatura «senza OGM» per valutare l'eventuale necessità di un'armonizzazione in questo campo.

Il sito [http://ec.europa.eu/food/dyna/gm\\_register/index\\_en.cfm](http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm) contiene un elenco degli OGM autorizzati nell'UE.

### Garantire l'uso sicuro dei pesticidi

I prodotti fitosanitari, comunemente noti come pesticidi, vengono utilizzati principalmente per difendere le colture dai danni provocati da parassiti e malattie. Il loro



*L'UE fissa la soglia massima consentita di residui di antiparassitari presenti negli alimenti e nei mangimi*

uso è regolamentato in maniera rigorosa nell'UE per assicurare che le sostanze chimiche che contengono non producano effetti secondari indesiderati sulle persone o sull'ambiente. Nessun prodotto fitosanitario può essere utilizzato o venduto nell'UE finché non ne è stata valutata attentamente la sicurezza in base alle previste condizioni di impiego.

Le sostanze attive utilizzate nei prodotti fitosanitari sono sottoposte a un rigoroso processo di approvazione, che richiede una valutazione approfondita da parte dell'EFSA per quanto riguarda l'impatto sulla salute dell'uomo e degli animali e sull'ambiente. Sulla base di tale valutazione, la Commissione europea decide se autorizzare o meno l'uso di una sostanza a livello dell'UE. Data la grande diversità di esigenze agricole e di condizioni climatiche e ambientali nell'UE, spetta in ultima analisi ai singoli paesi membri autorizzare e controllare l'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari contenenti sostanze attive approvate.

In circostanze specifiche, la Commissione europea può limitare in maniera significativa i possibili impieghi di una sostanza attiva, se lo ritiene necessario per gestire in maniera coordinata alcuni rischi che potrebbero compromettere la salute dell'uomo, degli animali e dell'ambiente.

Le norme dell'UE in materia di pesticidi prevedono anche dei «livelli massimi di residui» di antiparassitari nei prodotti alimentari e nei mangimi.

### Efficaci sistemi di allarme rapido

Il sistema di allarme rapido dell'UE per gli alimenti e i mangimi (RASFF) è stato introdotto nel 1979 e consente lo scambio rapido di informazioni sui prodotti alimentari e i mangimi fra tutti i soggetti competenti a livello nazionale ed europeo. Permette inoltre ai governi di intervenire in maniera rapida e coordinata per prevenire i rischi in materia di sicurezza alimentare, ad esempio mediante il ritiro dei prodotti dal mercato. Nel 2012 sono state trasmesse tramite il sistema RASFF ben 3 424 notifiche. In più della metà dei casi le autorità hanno bloccato le importazioni alla frontiera esterna



dell'Unione perché non conformi con le norme europee sulla sicurezza alimentare.

Questo sistema ha consentito all'UE di reagire tempestivamente per proteggere i consumatori, ad esempio nel 2011, a seguito del focolaio di E. coli, e nel 2013, quando in diversi paesi dell'UE sono state rilevate tracce di carne di cavallo nei prodotti spacciati per carne bovina. I controlli di tracciabilità sono stati avviati il giorno stesso e da allora l'UE ha proposto un nuovo piano d'azione per combattere le «frodi alimentari», rivedere il sistema di verifiche e introdurre sanzioni pecuniarie più severe.

Europhyt è un altro sistema di allarme rapido dell'UE. Riguarda i prodotti vegetali che vengono importati e sono oggetto di scambi all'interno dell'UE. Il sistema serve a prevenire l'introduzione e la diffusione di malattie delle piante e di parassiti.

### Rispetto delle norme: controlli regolari all'interno dell'UE

Spetta innanzitutto agli operatori del settore assicurare che i prodotti alimentari che immettono sul mercato siano sicuri.

I rigorosi controlli eseguiti dalle autorità dei paesi membri garantiscono il costante rispetto degli elevati standard dell'UE per gli alimenti e i mangimi.

I controlli vengono effettuati regolarmente su tutti gli operatori della catena agroalimentare da autorità indipendenti, imparziali e competenti. Queste ultime devono utilizzare tecniche e metodi d'avanguardia e si avvalgono di una vasta rete di laboratori ufficiali per

*L'UE effettua regolarmente dei controlli per assicurarsi che i generi alimentari siano sicuri.*



tutte le prove o analisi necessarie per verificare il rispetto delle norme.

Gli ispettori dell'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione europea (UAV) svolgono audit presso le autorità nazionali e controllano che le norme comunitarie siano applicate in tutta l'UE. Sono inoltre attivi nei paesi che si preparano ad aderire all'Unione e in quelli che esportano animali, piante, prodotti alimentari e mangimi verso l'UE.

### Controlli ufficiali alle frontiere dell'UE

I controlli alle frontiere dell'UE sulle importazioni di piante, animali, prodotti alimentari e mangimi sono essenziali per tutelare la salute pubblica, degli animali e dei vegetali e garantire che tutti i prodotti importati rispettino le norme europee e possano essere commercializzati nell'UE in condizioni di sicurezza. I controlli variano a seconda dei prodotti e dei potenziali pericoli che presentano per la salute.

Ad esempio, le partite di animali vivi o di piante possono entrare nell'UE solo attraverso punti d'ingresso designati dopo aver superato una serie di controlli specifici. Ad alcuni alimenti, mangimi e prodotti di origine animale (lana, pelli, embrioni, sottoprodotti di origine animale) vengono inoltre applicati rigorosi controlli e norme di consegna. La maggior parte di questi prodotti deve essere accompagnata da garanzie specifiche per quanto concerne il loro stato sanitario (ad esempio la certificazione veterinaria o fitosanitaria).

### Migliorare la formazione per rendere più sicuri gli alimenti

La strategia dell'UE per la formazione punta a migliorare le conoscenze e l'informazione sulle norme dell'Unione in materia di alimenti, salute delle piante e degli animali e benessere degli animali ed è rivolta ai responsabili dei controlli ufficiali lungo la catena alimentare nei paesi UE ed extra-UE.

Il programma, avviato nel 2006, ha formato oltre 30 000 addetti ai controlli ufficiali di 180 paesi in oltre 30 discipline diverse.

### Ricerca

Dal 2002 l'UE ha potenziato la ricerca sulla sicurezza alimentare e la salute degli animali e delle piante, concentrandosi, in particolare, sulle malattie legate alle allergie alimentari, gli effetti dei mangimi per animali sulla salute dell'uomo e l'impatto ambientale di determinati metodi di produzione.



## Cooperazione a livello mondiale

L'UE collabora con i suoi principali partner commerciali e con le organizzazioni internazionali per promuovere la sua politica di sicurezza alimentare ed assicurarsi che tutte le importazioni dai paesi terzi rispettino le stesse norme.

Una di queste istituzioni è l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), con la quale l'UE collabora attraverso la rete internazionale delle autorità preposte alla sicurezza alimentare (Infosan). La rete è composta da sportelli nazionali in oltre 160 paesi, che ricevono informazioni caso per caso dall'OMS sulle questioni riguardanti la sicurezza alimentare e le diffondono nei rispettivi paesi.

## Sicurezza alimentare nel mondo, sviluppo e aiuti umanitari

L'UE fornisce inoltre un importante contributo alla sicurezza alimentare a livello mondiale. In particolare, lavora per garantire che le questioni riguardanti la nutrizione siano integrate nelle politiche sanitarie, di sviluppo e dell'istruzione. Collabora con i paesi in via di sviluppo per creare efficaci sistemi di gestione alimentare al fine di migliorare la sicurezza alimentare delle popolazioni più povere e vulnerabili. I pareri di veterinari esperti, i programmi di formazione e i finanziamenti per programmi di controllo e di eradicazione delle malattie sono altri esempi dell'azione dell'UE nei settori dello sviluppo e degli aiuti umanitari.

La Commissione gestisce inoltre un'iniziativa intitolata «Migliorare la formazione per rendere più sicuri gli alimenti», indirizzata anche ai paesi extra-UE. Attualmente è in corso un progetto da 8 milioni di euro (BTSF World) per aiutare i paesi in via di sviluppo a comprendere meglio le misure sanitarie e fitosanitarie e trarre maggior profitto dagli scambi regionali e internazionali.

*Anche la sicurezza dei prodotti alimentari che acquistiamo dai paesi extra-UE va sottoposta a rigorosi controlli.*



## Cosa accade nell'UE quando scoppia una crisi della sicurezza alimentare? Il caso dell'E. coli

*Tra maggio e luglio 2011, un focolaio di una malattia provocata da un ceppo virulento di E. coli ha provocato nell'UE 55 morti, 850 casi di malattia grave e altri 3 000 casi di disturbi. L'E. coli è un batterio comune presente nel sistema digerente dell'uomo e degli animali.*

*L'intervento dell'UE:*

- *poiché il focolaio si era sviluppato in Germania, le autorità tedesche hanno immediatamente notificato la Commissione attraverso il sistema di allarme rapido RASFF;*
- *sono stati attivati i sistemi di allarme e le reti di intervento a livello europeo;*
- *gli scienziati hanno rapidamente identificato il ceppo di E. coli responsabile del focolaio;*
- *una volta individuata la fonte del focolaio (semi di fieno greco importati dall'Egitto e utilizzati per la germinazione), l'UE ha ordinato la distruzione di tutti i semi di fieno greco importati da un determinato esportatore e imposto un divieto temporaneo sulle importazioni di altri prodotti pericolosi;*
- *la Commissione europea ha tenuto riunioni giornaliere con le autorità nazionali responsabili dei servizi sanitari e della sicurezza alimentare e ha pubblicato aggiornamenti quotidiani sul suo sito Internet per informare i cittadini;*
- *la Commissione ha iniziato a collaborare con le autorità nazionali, l'Ufficio alimentare e veterinario, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie e il laboratorio di riferimento dell'UE per individuare i settori per rafforzare la cooperazione, compiere ulteriori progressi e trarre insegnamenti da questo grave focolaio di tossinfezione alimentare ([http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)).*

## Prospettive

La sicurezza dei nostri alimenti rimarrà al centro dell'attenzione delle autorità europee. Oltre alle proposte sul controllo della qualità, la Commissione ha varato altre proposte specifiche volte a rafforzare, modernizzare e semplificare l'attuale normativa dell'UE sulla salute degli animali e delle piante e il materiale riproduttivo vegetale.

Queste proposte, presentate dalla Commissione europea nel maggio 2013, riguardano anche le norme che disciplinano i controlli ufficiali per garantire un'applicazione efficace della legislazione sulla sicurezza alimentare. L'obiettivo è migliorare la capacità di prevenzione e riduzione delle malattie degli animali e delle piante e la capacità di risposta dell'Unione alle minacce per la salute, applicare le nuove tecnologie e garantire una migliore attuazione delle norme.

### Ridurre i rifiuti alimentari

Ogni anno l'Europa spreca circa 90 milioni di tonnellate di cibo — senza contare le perdite agricole e i rigetti in mare del pesce. Gli sprechi si verificano a tutti i livelli della catena alimentare: produzione primaria, trasformazione, vendita al dettaglio/ingrosso, servizi di ristorazione (catering) e consumo. Questo fenomeno ha ripercussioni in campo ambientale, economico e sociale.

L'UE intende dimezzare il volume di rifiuti alimentari commestibili entro il 2020 nel quadro della sua strategia per l'efficienza delle risorse.

Una delle iniziative a breve termine consiste nel sensibilizzare i consumatori al problema dei rifiuti alimentari. Nel 2012 l'UE ha avviato a tal riguardo una campagna di comunicazione. [http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm). La campagna offre suggerimenti su come ridurre gli sprechi di prodotti alimentari e spiega il significato delle diciture «da consumarsi preferibilmente entro» e «data di scadenza» riportate sulle etichette.

Parallelamente, tutte le parti interessate stanno lavorando per individuare azioni con un valore aggiunto dell'UE al fine di ridurre al minimo i rifiuti alimentari, senza compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari, e integrare le numerose iniziative realizzate a livello nazionale e locale.



*La politica di sicurezza alimentare dell'UE continuerà ad evolversi per garantire elevati livelli di protezione della salute umana e degli interessi dei consumatori.*

## Per saperne di più

- ▶ **Sito della Commissione europea sulla sicurezza alimentare:** [http://ec.europa.eu/food/food/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/food/food/index_it.htm)
- ▶ **Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA):** <http://www.efsa.europa.eu/>
- ▶ **Domande sull'Unione europea? Europe Direct può aiutarti:** 00 800 6 7 8 9 10 11  
<http://europedirect.europa.eu>

