Siamo quello che mangiamo

europe direct Firenze

Dall'Europa alla Toscana

Sicurezza alimentare e prodotti tipici

La presente pubblicazione è stata curata dall'ufficio Europe Direct Firenze

Contenuti e coordinamento del progetto a cura di: Francesco Piacente

Revisione testi: Cristina Gagliani, Iole Gallego, Giulia Grilli, Natale Seremia

Impaginazione e grafica: Francesco Piacente, Giulia Grilli

Firenze, 05/03/2015

Indice

Introduzione pag.5

Le competenze dell'Unione Europea in materia di salute e alimentazione pag.6

- Il Libro verde sui principi generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea pag.7
- Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare pag.8
- Il Regolamento del Parlamento Europeo 2002/178/CE pag.10

Il Sistema Europeo di Sicurezza Alimentare pag.12

- Il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF) pag.12
- L'Autorità per la sicurezza alimentare (EFSA); ruolo e organizzazione pag.13

La sicurezza alimentare in Italia: il Ministero della Salute pag.16

- La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN) pag.17
- Il Piano Nazionale Integrato 2015-2018 pag.18
- Relazione 2014 sul sistema di allerta comunitario pag.20

La Regione Toscana e la PAT (Piramide Alimentare Toscana) pag.21

- Il marchio Agriqualità pag.23
- La normativa regionale OGM pag.23
- La Piramide Alimentare Toscana (PAT); che cos'è, come nasce e quali sono i suoi obiettivi. pag.24

Conclusioni pag.32

Introduzione

La sicurezza alimentare e l'alimentazione sono state per lungo tempo prerogativa degli Stati nazionali. Nel processo di globalizzazione generalizzato, anche queste materie sono divenute di difficile controllo dalle amministrazioni nazionali.

La *governance* di questo settore si caratterizza infatti per la sua rilevanza extra-nazionale; quindi, non più materia esclusivamente riservata alle autorità nazionali, è oggetto di una regolazione pubblica che ha luogo anche al di fuori dei confini degli Stati, con strutture internazionali e sovranazionali.

Per questo motivo la sicurezza alimentare, non può essere limitata alle sole norme di polizia sanitaria. La regolazione di tale materia considera anche tutta una serie di regole che riguardano le tecniche di coltivazione, i metodi di produzione degli alimenti, la composizione dei cibi, la tutela preventiva della salute mediante procedure di autorizzazione, il rispetto degli obblighi di etichettatura dei cibi e l'informazione dei consumatori, nonché la predisposizione di standard e linee guida cui gli operatori e i regolatori debbono conformarsi.

Le recenti conquiste scientifiche, che hanno permesso di aumentare la produzione dal punto di vista quantitativo, portano nuove preoccupazioni dal punto di vista della salute. L'aumento degli scambi commerciali e i vari bisogni di sicurezza in relazione al cibo hanno avuto dunque importanti ripercussioni anche per l'aspetto giuridico-amministrativo, con innovazioni, sviluppi e mutamenti di finalità e istituti.

Nel Diritto dell'Unione Europea a fronte di queste problematiche si è sviluppata una certa giurisprudenza riguardante gli alimenti e il loro commercio. Come viene scritto ad esempio nel regolamento 2002/178/CE del Parlamento e del Consiglio, con cui si indicano i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, si fissano procedure precise nel campo della sicurezza alimentare e si istituisce l'EFSA (Autorità Europea di Sicurezza Alimentare):

> "*sia assicurato un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, tenendo conto in particolare delle diversità di offerta di alimenti compresi i prodotti tradizionali, garantendo al contempo l'efficace funzionamento del mercato interno*".

Proteggere la salute delle persone, degli animali e delle piante in ogni singola fase della produzione alimentare è una priorità essenziale per la salute pubblica e l'economia. La politica europea di sicurezza alimentare punta proprio a garantire ai cittadini di disporre di alimenti sicuri e nutrienti ottenuti da piante e animali sani e a far si che l'industria alimentare possa operare nelle migliori condizioni possibili. La politica di sicurezza alimentare, presenta come detto, caratteri transfrontalieri, poiché la maggior parte del cibo che mangiamo in ogni Stato membro proviene da altri paesi. L'UE, essendo al suo interno un mercato unico, permette a tutti i prodotti, e quindi anche a quelli alimentari, di essere venduti liberamente. Questo da una parte offre al consumatore una scelta molto più ampia e a prezzi più bassi grazie alla concorrenza che si crea nel settore, dall'altra richiede che la maggior parte delle norme più importanti riguardanti gli aspetti di qualità e sicurezza debbano essere fissate a livello europeo. La presenza di norme eterogenee non garantirebbe stesse possibilità per i produttori in termini di concorrenza.

Grazie alla normativa dell'Unione Europea, i cittadini europei godono di **uno dei più elevati standard di sicurezza alimentare a livello mondiale**.

Le competenze dell'Unione Europea in ambito di sicurezza alimentare e alimentazione

Come nasce l'attenzione per questa materia?

I principi di base della politica europea di sicurezza alimentare sono definiti nella legislazione alimentare generale dell'UE adottata nel 2002. L'obiettivo generale come già detto nell'introduzione, è agevolare il **libero scambio** di prodotti alimentari in tutti i paesi dell'Unione garantendo lo stesso elevato livello di tutela per i consumatori di tutti gli Stati membri. Questo approccio comune ha assicurato l'applicazione di standard minimi in tutta l'Unione Europea e ha aiutato i paesi membri a prevenire e controllare le malattie e a gestire i rischi in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi in modo coordinato ed efficace. I consumatori dovrebbero avere la certezza che gli alimenti che acquistano in Europa siano sicuri.

Per trovare le prime norme comunitarie in materia di igiene alimentare bisogna tornare al 1964. Da allora sono state progressivamente trasformate in uno strumento globale e coerente per la tutela della salute dell'uomo, degli animali, dei vegetali e dell'ambiente. Dopo queste prime norme si passa direttamente agli anni novanta. A seguito di alcune crisi alimentari e in relazione ai dubbi sulla capacità della legislazione e delle strutture amministrative europee di raggiungere efficacemente gli obiettivi di assicurare un'elevata tutela della salute, il 30 aprile 1997 la Commissione Europea ha adottato "*Il libro verde sui principi generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea*". Con questo testo la Commissione ha fatto il punto sulle maggiori problematiche del settore, indicando le finalità principali su cui costruire il nuovo impianto normativo, e ha avviato un dibattito con gli Stati membri e i soggetti privati per gettare le basi per la costituzione di una nuova legislazione comune.

Se il "*Libro verde*" è stato il primo passo, con il "*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*" si è passati ad una fase propositiva che poi ha trovato il proprio compimento con l'adozione del regolamento 2002/178/CE.

Il Libro verde sui principi generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea

A seguito del dibattito aperto intorno agli scambi commerciali di OGM all'interno del mercato unico e alle conseguenti nuove preoccupazioni riguardanti l'alimentazione umana e animale (BSE, diossine...), alla fine degli anni Novanta la Commissione ha sentito l'esigenza di riscrivere il corpus legislativo del settore della sicurezza alimentare allora in vigore, in quanto non forniva adeguate garanzie. Per far questo, era stato avviato un vasto programma di consultazioni pubbliche che ha permesso di evidenziare le maggiori criticità e le istanze più urgenti. A conclusione di questo percorso la Commissione pubblicò appunto il "*Libro verde*" che raccoglieva in se tutto il lavoro fatto.

Quello che emergeva maggiormente era **un'eccessiva frammentazione e complessità** nella giurisprudenza e una non omogenea ripartizione delle competenze fra i vari livelli e organi comunitari e nazionali. Per questo, varie parti della pubblicazione si occupano della rivisitazione e riorganizzazione dell'apparato giuridico comunitario. La legislazione in materia alimentare, essendo di grande interesse pubblico ha bisogno sicuramente di un efficace controllo. Le finalità e gli obiettivi del "*Libro verde*" andavano proprio in questo senso. Il lavoro della Commissione partiva dall'esaminare se la legislazione già presente allora rispondesse o meno alle necessita di consumatori e produttori, e se la costituzione di sistemi ufficiali di controllo andasse incontro ad obiettivi quali la garanzia di un approvvigionamento di prodotti alimentari sicuri e integri. Per fare questo si prospettava un grande dibattito pubblico, aperto a tutte le categorie interessate sulla legislazione in materia in modo tale che la Commissione potesse proporre misure appropriate alle necessità emerse. Necessità emerse che sono riconducibili a sei punti: in primo luogo garantire un elevato livello di tutela della salute e sicurezza pubblica per il consumatore. Secondo punto, molto importante, era garantire comunque la **libera circolazione delle merci** nel mercato interno. Con il terzo punto veniva basata la legislazione su prove scientifiche e valutazioni di rischio. Altre due necessità, riguardanti i produttori, consistevano nell'assicurare competitività all'industria europea sul mercato internazionale da una parte, e nell'attribuire la responsabilità principale ai produttori e ai fornitori dall'altra. Per poter lasciare tutta la responsabilità a queste categorie si richiedeva però una legislazione coerente, razionale e comprensibile per l'utente.

Ci sono alcune riflessioni da fare per essere più precisi. L'intenzione espressa di razionalizzazione e semplificazione non avrebbe dovuto comunque limitare la tutela della sicurezza alimentare. L'idea era dunque favorire un certo bilanciamento fra legislazione generale e particolare e ricomporre il quadro frammentato a livello di Comunità nell'applicazione delle norme nei vari Stati membri dovuto al **principio di sussidiarietà**. In altre parole non si voleva permettere una frammentazione del mercato interno derivata da iniziative legislative nazionali. Da questo punto di vista l'uso dei regolamenti avrebbe garantito maggiore trasparenza e un'applicazione meno tardiva o non corretta.

A seguito della consultazione avviata con il "*Libro verde*" la Commissione ha quindi adottato il "*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*" contenente tutta una serie di proposte ufficiali di azione comunitaria da adottare nel settore alimentare. Da questo punto di vista il "*Libro verde*" è dunque stato funzionale al dibattito e ha fatto da stimolo e cornice ad un'elaborazione di regolazioni pubbliche in questo settore.

Il "*Libro bianco*" è stato un vero e proprio strumento di progettazione con cui la Commissione ha provato a tradurre le precedenti consultazioni in azioni da svolgersi nell'immediato futuro per costruire un quadro normativo comune e completo. Entrambi hanno svolto quindi una funzione di **partecipazione collettiva**, di dialogo e di programmazione in una fase pre-deliberativa, di modo che poi si sarebbe potuto arrivare alla promulgazione di un regolamento tenendo conto di quanto emerso.

Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare

Il "*Libro bianco*" costituisce un elemento essenziale in questo percorso. È in questo documento che la Commissione infatti ha raccolto un insieme di misure che consentivano di organizzare la sicurezza alimentare in modo più coordinato e integrato. Cosa comprendeva questo documento? Innanzi tutto la **creazione di un'Autorità alimentare europea autonoma**, che avrebbe dovuto elaborare pareri scientifici indipendenti su tutti gli aspetti inerenti la sicurezza alimentare, la gestione dei sistemi di allarme rapido e la comunicazione dei rischi. In secondo luogo, un quadro normativo migliorato che doveva coprire tutti gli aspetti connessi agli alimenti. In terza battuta, armonizzare i sistemi di controllo in tutti gli Stati membri e infine favorire maggiore dialogo con i consumatori e le altre parti coinvolte.

I principi generali su cui si basava questo documento meritano comunque un po' di attenzione. Vi era l'intenzione di adottare una strategia globale e integrata che si applicasse a tutta la catena alimentare: andare dunque a definire in modo chiaro i ruoli degli attori che a questa prendono partendo e dai produttori per arrivare ai consumatori. Per quanto riguarda gli alimenti in senso stretto invece era necessario adoperarsi per far si che fosse chiara la provenienza. Dal punto di vista della sicurezza prevedere **un'analisi dei rischi**, compresa la valutazione, la gestione del rischio e la comunicazione. Prevenzione dei rischi, basata sul **principio di precauzione**. Infine occorreva garantire indipendenza, eccellenza e trasparenza ai pareri scientifici utili per la gestione degli alimenti. L'Autorità alimentare europea che veniva prevista, invece, avrebbe dovuto diventare il punto di riferimento scientifico per l'insieme dell'Unione in materia di sicurezza alimentare. Incaricata della valutazione scientifica e della comunicazione, lavorare in stretta connessione con le agenzie e le istituzioni scientifiche nazionali. Il progetto prevedeva inoltre la formulazione di pareri scientifici, la raccolta e le analisi di informazioni, reazione alle crisi e comunicazione con i consumatori assicurando un alto livello elevato di autonomia, di eccellenza e trasparenza. Per raggiungere gli obiettivi preposti occorreva una forte rivisitazione del quadro normativo europeo proponendo un insieme coerente di norme in materia di sicurezza alimentare, con l'obiettivo di identificare i principi comuni e porre la sicurezza alimentare come principale obiettivo del diritto comunitario in materia.

Di pari passo alla formazione del nuovo corpo normativo doveva essere rivisto l'intero impianto delle disposizioni di controllo per coprire completamente la catena alimentare. L'idea proposta dalla Commissione era di creare un quadro armonizzato per i sistemi di controllo nazionali basato appunto sulla definizione dei criteri generali a livello europeo, la formulazione di orientamenti comunitari e una migliore collaborazione amministrativa nella concezione e nella gestione dei sistemi di controllo. Un aspetto importante della prevenzione e del controllo è l'informazione e la formazione dei consumatori a partire dalla fase di decisione che deve essere totalmente trasparente. In più si riteneva necessario prendere in considerazione le preoccupazioni dei consumatori, consultando il grande pubblico sugli aspetti di sicurezza ali-

mentare, fornendo un quadro di discussione tra gli esperti scientifici e i consumatori e facilitando il dialogo internazionale tra i consumatori su scala europea e mondiale.

Da questo punto di vista era stato individuato in alcune norme vincolanti per l'**etichettatura dei prodotti** che avrebbe dovuto consentire ai consumatori di scegliere i generi alimentari con consapevolezza. Non si voleva solamente indicare la **provenienza**, ma prevedere che l'etichettatura indicasse anche i **componenti e gli ingredienti del prodotto**, così da estendere l'informazione ai consumatori sugli aspetti di composizione biologica, chimica e fisica degli alimenti comprendendone anche il **valore nutritivo**.

Cosa prevedeva il nuovo quadro normativo?

Alimenti per animali: impiego di materiali e di prodotti specifici nell'alimentazione animale; valutazione, autorizzazione e l'etichettatura degli alimenti animali; approvazione degli impianti di produzione di alimenti per animali e misure di controllo

Creazione di un sistema di allarme rapido

Salute e benessere degli animali: rafforzamento della lotta contro le zoonosi, ESB e altre encefalopatie spongiformi trasmissibili, integrazione dei problemi di benessere degli animali nella politica alimentare

Igiene delle derrate alimentari: rifacimento di tutte le disposizioni giuridiche esistenti per garantire coerenza e chiarezza nell'insieme della catena di produzione alimentare

Limiti ai contaminanti, residui di pesticidi e ai farmaci veterinari negli alimenti

Autorizzazione e etichettatura dei nuovi alimenti

Additivi, aromi, imballaggio e ionizzazione delle derrate alimentari

*Possibilità di adottare **misure di salvaguardia** nelle situazioni di urgenza*

Processo di decisione in materia di alimentazione *(quest'ultimo dovrà essere razionalizzato e semplificato per garantire rapidità e trasparenza)*

Infine il "*Libro bianco*" presentava anche una dimensione internazionale, ovvero un riferimento per i prodotti importati che avrebbero dovuto poi soddisfare le esigenze sanitarie per lo meno equivalenti a quelle applicate nell'ambito della Comunità. Questo si sarebbe dovuto tradurre all'interno dell'Organizzazione Mondiale del Commercio in un impegno da parte della Comunità a perseguire anche a livello internazionale, norme volte a mantenere livelli elevati di sanità pubblica.

A conclusione di questa panoramica sul "*Libro bianco*", c'è da ricordare la funzionalità che questo documento aveva. A seguito di un grande percorso di partecipazione, avviato con il "*Libro verde*" e concluso con la raccolta delle proposte del "*Libro bianco*", occorre poi vedere come realmente queste ultime siano state tradotte in norme. Lo strumento con cui è stata data applicazione alle proposte della Commissione è il regolamento **Reg/2002/178/CE**.

Il Regolamento del Parlamento Europeo 2002/178/CE

Il regolamento del Parlamento Europeo 2002/178/CE recepisce il grosso lavoro iniziato dalla Commissione con il "*Libro verde*". Questo regolamento va a stabilire una disciplina integrata e comune per tutti i Paesi membri, andando a rafforzare le norme applicabili alla sicurezza degli alimenti che circolano nel mercato interno, introducendo un quadro di controllo e di monitoraggio della produzione, nonché di prevenzione e gestione dei rischi.

Il regolamento fra l'altro istituisce l'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** che come è stato già detto funge da riferimento per il controllo e la valutazione scientifica. Si assicura dunque le qualità degli alimenti destinati al consumo umano e dei mangimi, garantendo dunque la libera circolazione di alimenti sani e sicuri nel mercato interno, proteggendo i consumatori da pratiche commerciali fraudolente e ingannevoli. In sintesi nessun alimento dannoso per la salute o inadatto al consumo può essere immesso nel mercato.

Per garantire ciò vengono seguiti alcuni criteri precisi, tenendo conto di:

- condizioni d'uso normali
- informazione fornita al consumatore
- probabile effetto immediato o a lungo termine sulla salute
- effetti tossici cumulativi
- sensibilità particolari di alcuni consumatori

Questo significa anche che se un alimento dannoso fa parte di una partita o di una consegna più grossa, questa verrà considerata totalmente a rischio. Stesso discorso vale anche per i mangimi che se ritenuti dannosi non possono essere immessi sul mercato.

A chi si riconosce la responsabilità generale sugli alimenti?

I produttori sono chiamati ad applicare direttamente la normativa in ogni settore della catena alimentare e dunque durante la produzione, la trasformazione, il trasporto, la distribuzione e la fornitura di alimenti. Essi risultano responsabili anche della tracciabilità dei prodotti in tutta la fase, anche per quanto riguarda le sostanze incorporate negli alimenti. L'operatore ha un ulteriore compito di **prevenzione** e di **denuncia**. Infatti se egli ritiene che un prodotto nocivo sia stato messo sul mercato deve avviare rapidamente la procedura di ritiro dal mercato, informando le autorità competenti e i consumatori dei rischi presenti richiamando a se i prodotti già disponibili. Parte importante del quadro legislativo riguarda l'analisi dei rischi.

Questa si struttura in più fasi, ma tutto il processo si svolge nel segno dell'indipendenza, obiettività e trasparenza e si basa sulle ricerche scientifiche al momento disponibili. Le fasi di questo processo sono: la valutazione, la gestione e la comunicazione al pubblico.

Se l'analisi rileva un rischio viene applicato dalle istituzioni il principio di precauzione e di conseguenza vengono adottate misure provvisorie e adeguate. Il **principio di precauzione** permette di agire rapidamente nei confronti di un possibile rischio o pericolo per la salute umana, animale o vegetale, e anche per la protezione dell'ambiente.

Se infatti i dati scientifici non riescono a delineare bene il rischio o ad avere una sua valutazione completa, questo principio consente di impedire la distribuzione dei prodotti che potrebbero essere pericolosi e di ritirarli eventualmente dal mercato.

Per il coordinamento di azioni di questo tipo esiste il sistema di allarme rapido che permette un'immediata comunicazione e consente scambi di informazioni fra Stati, Commissione e EFSA riguardanti in prima battuta le misure che mirano a limitare l'immissione sul mercato o a ritirare gli alimenti. In secondo luogo gli interventi già compiuti riguardo a tale limitazione e infine anche eventuali respingimenti di partite di prodotti alimentari alla frontiera UE.

Se siamo in presenza di un rischio, queste informazioni vengono rese pubbliche. Nel caso particolare in cui venga a crearsi una situazione di rischio non prevista da tale regolamento è previsto un piano straordinario per la gestione della crisi in cui Stati membri, Commissione e EFSA si coordinano per un piano generale di gestione della crisi. È prevista anche l'istituzione straordinaria di un'**unità di crisi** da parte della Commissione e con la partecipazione dell'Autorità.

Questo è quello che, a grandi linee, stabilisce il regolamento. Ovviamente ci sono state correzioni e modifiche nel corso degli anni, anche se l'impostazione di fondo è rimasta inalterata. Nel corso del 2004 il cosiddetto "pacchetto igiene" è andato a modificare e ampliare alcune disposizioni in materia di rete di organismi operanti nell'ambito di competenza dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare; è stato elaborato un piano generale di gestione delle crisi nel settore dei prodotti alimentari per animali e in materia di regole specifiche di organizzazione dei controlli ufficiali riguardanti i prodotti di origine animale destinati al consumo da parte dell'uomo.

Il Sistema Europeo di Sicurezza Alimentare

Sistema europeo di sicurezza alimentare, non è una definizione presente nella struttura dell'Unione europea ma è una semplificazione che talvolta viene utilizzata per circoscrivere e definire quelle istituzioni e organismi che si occupano di sicurezza alimentare. In questo caso ci soffermeremo su i due soggetti più importanti e fondamentali: l'Autorità per la sicurezza alimentare (EFSA) e il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF). All'interno del Sistema europeo di sicurezza alimentare, la valutazione e la gestione del rischio sono due processi distinti come si può capire già dal nome di questi due organismi.

L'EFSA, in quanto organismo incaricato della valutazione del rischio, elabora pareri scientifici e consulenze specialistiche per fornire un fondamento solido all'attività legislativa e alla definizione delle politiche. Ciò permette alle istituzioni dell'UE di assumere decisioni tempestive ed efficaci. Dall'altra parte il RASFF è uno strumento molto importante nell'UE, che consente il rapido ed efficace scambio di informazioni tra gli Stati membri e la Commissione nei casi in cui si rilevino rischi per la salute umana nella filiera degli alimenti e dei mangimi. Questo scambio permette agli attori della sicurezza alimentare di agire più rapidamente e in maniera coordinata per affrontare e risolvere tali rischi.

Il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF)

Il Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi è un sistema in vigore all'interno della Comunità Europea dal 1979, ma trova base legale nel regolamento 178/2002 che come si è visto stabilisce i principi della legislazione alimentare. Fanno parte del RASFF, per l'Unione Europea, la Commissione e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), l'Associazione europea per il libero scambio (EFTA) di cui fanno parte non solo paesi dell'UE e, attraverso i rispettivi organi deputati tutti gli Stati membri dell'Unione Europea più i paesi che fanno parte esclusivamente dell'EFTA come Norvegia, Svizzera, Islanda e Lichtestein.

Per l'Italia l'organo deputato è il Ministero della Salute. I membri del RASFF sono tenuti a notificare alla Commissione tutte quelle informazioni di cui entrano in possesso a proposito di seri rischi per la salute derivanti da alimenti o mangimi. In particolare gli Stati membri devono informare la Commissione dell'intenzione di provvedimenti volti al ritiro o al richiamo di prodotti alimentari al fine di tutelare la salute dei propri consumatori. Inoltre, se con l'operatore responsabile è già stato convenuto che un alimento o mangime non dovrebbe essere immesso sul mercato e se questa misura è adottata a causa di un grave rischio i paesi sono tenuti a comunicarlo. La Commissione in questo caso serve da legame fra lo Stato membro che ha inviato la notifica e tutti gli altri membri della rete. Gli Stati sono inoltre tenuti ad informare la rete di eventuali respingimenti alla frontiera dell'Unione Europea, così da poter notificare tale respingimento a tutti i posti di frontiera.

Le notifiche del RASFF sono di due tipi: notifiche di mercato e respingimenti al confine. A sua volta vi sono due tipi di notifiche di mercato: le allerte e le notifiche informative. Le notifiche di allerta sono inviate quando un alimento o mangime che rappresenta un serio rischio per la salute viene riscontrato sul mercato e quando viene richiesta un'azione rapida.

L'obiettivo della notifica è di dare a tutti i membri del RASFF l'informazione per verificare se il prodotto in questione sia già sui loro mercati e intraprendere di conseguenza le giuste contromisure. Le notifiche informative vengono invece utilizzate quando viene identificato un rischio a proposito di un alimento o un mangime sul mercato, ma non è richiesta un'azione rapida per gli altri Stati.

Questo spesso è dovuto al fatto che tale prodotto non è arrivato o non è più presente sui loro mercati. Per quanto riguarda i **respingimenti al confine**, si parla di partite di alimenti e mangimi che sono testate e respinte ai confini esterni dell'UE e dell'Area Economica Europea che fa riferimento all'EFTA. Le notifiche vengono dunque inoltrate a tutte le altre postazioni di confine per rafforzare i controlli e non permettere allo stesso prodotto di entrare attraverso un'altra frontiera.

Ci sono poi le *news*, notifiche correlate ad informazioni di sicurezza sui prodotti alimentari e mangimi ma che però non sono state comunicate come allerta o informativa, ma che vengono ritenute utili per le attività di controllo. Come è stato già sottolineato, l'organo deputato nell'ordinamento italiano ad essere membro del RASFF è il Ministero della Salute.

Con propria circolare prot. 606/20.1/3/1110 del 15 maggio 2003, il Ministero ha fornito indicazioni ai propri uffici periferici, alle Regioni e alle Provincie Autonome, in ordine alle competenze e alle modalità operative in caso di riscontro di "*frode tossica o di prodotti nocivi o pericolosi per la salute pubblica*" e ha invitato gli stessi enti a predisporre un proprio sistema di allerta.

L'Autorità per la sicurezza alimentare (EFSA)

L'autorità europea per la sicurezza alimentare è stata istituita ufficialmente nel gennaio 2002 con sede a **Parma**. È stata istituita con la funzione di fonte indipendente di consulenza scientifica e di comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare. L'istituzione di questa Autorità rientrava nel quadro di un programma globale volto a migliorare la sicurezza alimentare nell'UE e ad assicurare un elevato livello di protezione dei consumatori.

Le principali competenze dell'EFSA sono la sicurezza di alimenti e mangimi, l'alimentazione, il benessere e la salute degli animali, e la protezione e la salute delle piante. In prospettiva l'obiettivo di questo ente è quello di essere riconosciuto a livello internazionale come l'organismo europeo di riferimento per la valutazione dei rischi.

L'autorità mantiene una posizione di indipendenza anche se è finanziata direttamente dal bilancio dell'UE. La consulenza scientifica offerta è alla base del sistema europeo di sicurezza alimentare che garantisce una soglia di protezione per i consumatori europei fra le più alte del mondo. Si può dire che questa Autorità sia la chiave di volta dell'Unione Europea per la valutazione dei rischi relativi alla sicurezza di alimenti e mangimi. L'EFSA infatti in stretta collaborazione con le varie autorità nazionali e in consultazione con gli operatori, fornisce la consulenza scientifica e comunica in maniera chiara riguardo ai rischi esistenti e emergenti.

Organizzazione

Venendo alla sua organizzazione, l'EFSA è gestita da un Consiglio di Amministrazione, i cui membri sono nominati per agire nell'interesse pubblico, senza rappresentare governi, organizzazioni o settori.

Questo Consiglio è composto da quindici membri e fra le sue funzioni ha quella di elaborare il bilancio dell'EFSA e approvare il programma di lavoro annuale. Assicura inoltre che essa operi in modo efficace e collabori profondamente con le organizzazioni partner dell'UE e con quelle esterne. Prevede la figura di un Direttore esecutivo, che è anche il legale rappresentante dell'Autorità, responsabile delle questioni operative, di organico e della redazione del programma di lavoro annuale in consultazione con Commissione, Parlamento europeo e Stati membri. Attualmente questa carica è ricoperta da **Bernhard Url**, nominato nel maggio 2014.

L'organizzazione comprende anche un comitato scientifico e dei gruppi di esperti scientifici che forniscono consulenza agli organi decisionali europei nei settori della sicurezza alimentare e anche del rispetto all'ambiente.

La parte più corposa del lavoro dell'Autorità riguarda sicuramente la valutazione della sicurezza di prodotti regolamentati, di sostanze e di indicazioni nutrizionali e sulla salute presentate per ottenere l'autorizzazione UE.

Gli scienziati che compongono i gruppi scientifici sono indipendenti e altamente qualificati, con una forte conoscenza della valutazione dei rischi.

La procedura di nomina è una selezione pubblica e basata su una comprovata eccellenza scientifica.

Bernhard Url insieme al rettore dell'Università di Parma

È previsto anche un organo assembleare per l'EFSA. Questo è costituito dal foro consultivo, che rappresenta il punto d'incontro tra EFSA e autorità nazionali. Il foro è il punto centrale dell'**approccio collaborativo** che contraddistingue l'Autorità, e permette la condivisione di informazioni, rischi e conoscenze.

I membri utilizzano quest'assemblea per fornire consulenza su questioni scientifiche, sul programma di lavoro e sulle proprie priorità e per affrontare i rischi imminenti.

Il ruolo dell'EFSA e come lavora

Come già sottolineato, il ruolo dell'EFSA consiste nel valutare e comunicare tutti i rischi riguardanti la catena alimentare. Le sue consulenze sono spesso elaborate in risposta a richieste specifiche, che arrivano da parte delle istituzioni dell'UE come la Commissione e il Parlamento europeo e dagli Stati membri.

L'Autorità agisce anche di sua spontanea volontà, nel segno della propria indipendenza. Le consulenze così date, vengono utilizzate come supporto alla fase di gestione del rischio, e nell'elaborazione delle politiche, anche se l'EFSA non partecipa direttamente. La sua funzione si esaurisce nel fornire un **solido fondamento scientifico**.

Oltre a questo, l'obiettivo principale resta quello di dare comunicazioni adeguate, coerenti e accurate sulle questioni di sicurezza alimentare. Se la valutazione viene fatta attraverso consulenze richieste o attraverso un'attività propria, detta "*autoassegnazione*", la fase di comunicazione avviene comunicando i rischi in modo aperto e trasparente, basandosi sulle consulenze date.

Non sempre è possibile tradurre risultati scientifici in consigli utili e semplici per la maggior parte delle persone che non siano addetti ai lavori. Questo è però uno dei compiti principali dell'Autorità, che comunica attraverso canali sia tradizionali che elettronici, dalla trasmissione online delle proprie riunioni, alle varie pubblicazioni cartacee.

Con chi lavora l'Autorità europea per la sicurezza alimentare

Essendo il centro nevralgico del sistema europeo, è necessario che l'EFSA collabori a stretto contatto con tutti i suoi partner europei, fra cui come già detto si annoverano le istituzioni con cui è obbligata a collaborare secondo le norme comunitarie e quindi la Commissione, Il Parlamento europeo e gli Stati membri. Inoltre collabora con le autorità nazionali per la sicurezza alimentare attraverso il foro consultivo. Ci sono però anche opportunità importanti d'incontro con parti interessate della società civile, ad esempio associazioni di consumatori, ONG e operatori di mercato di tutti i settori. L'apertura di questo ente però non si esaurisce coinvolgendo solo gli addetti ai lavori; infatti con il progetto delle giornate "*Porte Aperte*", qualsiasi cittadino può presentare dati e informazioni considerate rilevanti.

Questa partecipazione va nella direzione degli obiettivi che l'EFSA si è proposta nei confronti della cittadinanza. Nell'ultimo piano strategico portato a termine si evidenziava come fosse necessario fare uno sforzo importante che andasse verso il **rafforzamento della fiducia nell'ente e nel sistema di sicurezza in generale**. A tal fine è stata avviata una fase di indagine che portasse dei feedback di come è percepito l'attività dell'Autorità. Con la disamina sull'EFSA si conclude la parte di questa pubblicazione dedicata alla sfera d'azione europea in materia di sicurezza alimentare.

La sede dell'EFSA a Parma

Il lavoro dell'EFSA:

Ricezione di una richiesta di valutazione scientifica o avvio in proprio

Valutazione

Adozione e comunicazione

La sicurezza alimentare in Italia: il Ministero della Salute

Come si evince capire dal percorso che questa pubblicazione tenta di portare avanti, il diritto che regola la politica di sicurezza alimentare è condizionato da più livelli normativi che si intersecano fra di loro. È chiaro che, il diritto interno italiano subisce gli influssi di questi diversi livelli, di conseguenza le misure regolatorie interne non devono e non possono tenere conto solo delle normative interne ma anche, e forse in misura maggiore devono conformarsi al diritto sovranazionale e internazionale.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti ai consumatori e salvaguardare il settore agroalimentare da crisi ricorrenti, l'Unione Europea e l'Italia in qualità di Paese membro, hanno adottato la strategia d'intervento "*sicurezza dai campi alla tavola*". Questa formula racchiude in se l'impostazione che l'UE e gli Stati membri hanno dato all'intervento normativo e di controllo degli ultimi anni: tale intervento si basa su una combinazione di requisiti elevati sia per i prodotti alimentari e per la salute e il benessere degli animali e delle piante, sia per prodotti all'interno dell'UE sia per prodotti importati.

Con il "pacchetto igiene" del 2006, tutti gli Stati membri hanno conformato i criteri relativi all'igiene della produzione degli alimenti e di conseguenza anche quelli relativi ai controlli di natura sanitaria che vengono effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio dell'Unione. Prima di questo provvedimento sussistevano molte differenze tra le legislazioni nazionali dei vari paesi.

L'uniformità delle norme sanitarie ha però permesso la libera circolazione di alimenti sicuri contribuendo in maniera significativa al **benessere dei cittadini**, nonché ai loro interessi, e dal punto di vista economico ha garantito il buon funzionamento del mercato unico, escludendo rischi e paure ed evitando ostacoli alla libera circolazione delle merci.

Il Ministro italiano della Salute, Beatrice Lorenzin

Oltre a queste norme generali, che coprono tutti i prodotti alimentari, nel nostro paese sono in vigore altre norme specifiche che riguardano aspetti particolari della sicurezza degli alimenti.

Sono regolamentati, in aggiunta, i settori dell'uso dei pesticidi, integratori alimentari, coloranti, residui di farmaci veterinari, contaminanti in genere, addizione di vitamine, minerali e sostanze analoghe, materiali e prodotti usati a contatto con gli alimenti.

Garantire alimenti sicuri e promuovere un'alimentazione corretta è compito della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN), istituita nel 2006 presso il Ministero della Salute ed inserita nel Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la sicurezza alimentare e gli organi collegiali per la tutela della salute.

In linea con la strategia globale di intervento dell'Unione Europea "*sicurezza dal campo alla tavola*", la DGISAN ha potere di indirizzo e coordinamento nei confronti delle Regioni, titolari delle funzioni e dei compiti amministrativi in tema di sicurezza alimentare.

Tali compiti sono svolti attraverso i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende sanitarie locali con i Servizi Veterinari (SV) e i Servizi di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN).

Interamente pubblico, il sistema di controllo italiano si avvale di una rete di laboratori d'eccellenza, costituita dalle 10 sedi centrali e dalle 95 sezioni provinciali degli Istituti zooprofilattici sperimentali (IZS) e dalle Agenzie regionali per la protezione dell'ambiente (ARPA).

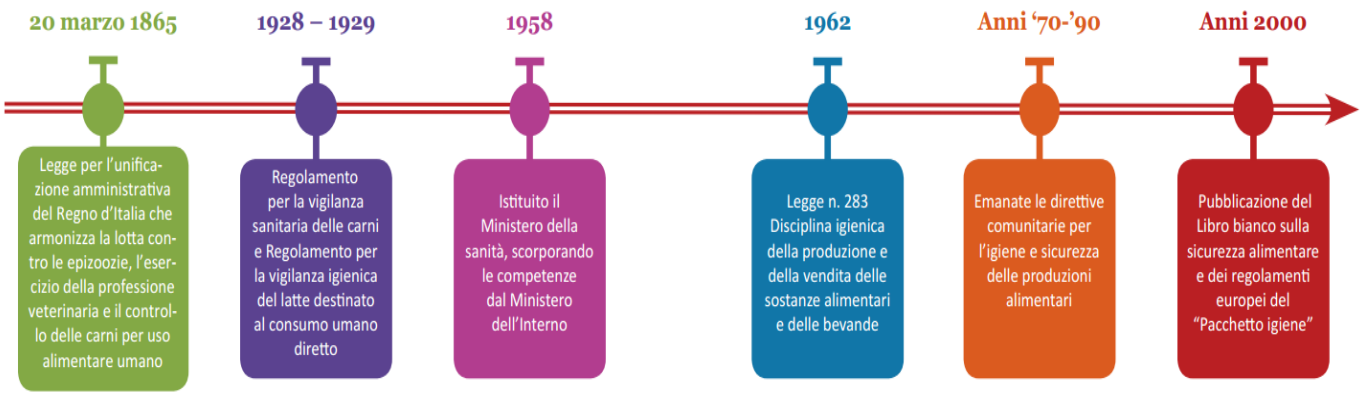
Ma quando è che inizia il percorso del diritto interno riguardante la sicurezza alimentare?

Non è intenzione di questa pubblicazione essere un trattato storico sulla sicurezza alimentare, ma importante sottolineare che l'idea che la sicurezza degli alimenti sia un elemento chiave per la tutela della salute dei cittadini è presente già dopo che l'Unità d'Italia venne portata a termine nel 1861.

Risale al 1865 infatti, nell'ambito dell'**unificazione amministrativa** del nuovo Regno d'Italia, l'emanazione delle prime norme contro le epizoozie, sull'esercizio della professione veterinaria e sul controllo delle carni per uso alimentare.

Nello schema riassuntivo proposto di seguito e tratto da una pubblicazione del Ministero della Salute, è possibile osservare come la normativa nazionale all'inizio degli anni Settanta si si intersecata con le prime direttive comunitarie.

Gli ultimi sviluppi riportati nello schema sono quelli già affrontati nelle prime pagine di questa pubblicazione. L'obiettivo di tutela della salute, prioritario rispetto ad altri temi, ha individuato in Italia nel Ministero della Salute il naturale soggetto gestore della sicurezza alimentare. Col passare del tempo, la sicurezza alimentare ha assunto una dimensione europea.



La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN)

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione è l'organo preposto all'interno del Ministero della salute che si occupa degli aspetti che interessano questa pubblicazione. La DGISAN svolge le seguenti funzioni:

- ***igiene e sicurezza*** *della produzione e commercializzazione degli alimenti, inclusi i prodotti primari;*
- ***piano nazionale integrato****, piani di controllo della catena alimentare e indirizzi operativi sui controlli all'importazione di alimenti;*
- ***gestione del rischio*** *nel settore di competenza, gestione del sistema di allerta e gestione delle emergenze nel settore della sicurezza degli alimenti e dei mangimi zoonosi a trasmissione alimentare;*
- ***esercizio delle competenze statali in materia di nutrizione****, alimenti per gruppi specifici di popolazione, alimenti addizionati, alimenti funzionali, integratori alimentari, prodotti di erboristeria a uso alimentare, etichettatura nutrizionale, educazione alimentare e nutrizionale;*
- ***aspetti sanitari*** *relativi a tecnologie alimentari e nuovi alimenti, alimenti geneticamente modificati, additivi, enzimi, aromi alimentari, contaminanti biologici, chimici e fisici della catena alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;*
- ***prodotti fitosanitari e connesse attività di autorizzazione*** *alla produzione, all'immissione in commercio e all'impiego sottoprodotti di origine animale;*
- ***accertamenti****,* ***audit*** *e* ***ispezioni*** *nelle materie di competenza organizzazione del sistema di audit per le verifiche dei sistemi di prevenzione concernenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria in raccordo con la direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari;*
- ***promozione dell'attività di esportazione*** *e connesse attività di certificazione igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione;*
- ***ricerca e sperimentazione*** *nel settore alimentare e relativa attività di promozione coordinamento con i laboratori per il controllo degli alimenti;*
- ***attività operativa*** *nei rapporti con le istituzioni e gli organismi dell'Unione Europea e internazionali*

Nello svolgimento delle proprie funzioni la direzione si avvale, per la parte di competenza e in raccordo con le direzioni generali di afferenza, degli uffici periferici veterinari (UVAC-PIF) e degli uffici periferici di sanità (USMAF-SASN).

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione (DGISAN)

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione è l'organo preposto all'interno del Ministero della salute che si occupa degli aspetti che interessano questa pubblicazione. La DGISAN svolge le seguenti funzioni:

- ***igiene e sicurezza*** *della produzione e commercializzazione degli alimenti, inclusi i prodotti primari;*
- ***piano nazionale integrato****, piani di controllo della catena alimentare e indirizzi operativi sui controlli all'importazione di alimenti;*
- ***gestione del rischio*** *nel settore di competenza, gestione del sistema di allerta e gestione delle emergenze nel settore della sicurezza degli alimenti e dei mangimi zoonosi a trasmissione alimentare;*
- ***esercizio delle competenze statali in materia di nutrizione****, alimenti per gruppi specifici di popolazione, alimenti addizionati, alimenti funzionali, integratori alimentari, prodotti di erboristeria a uso alimentare, etichettatura nutrizionale, educazione alimentare e nutrizionale;*
- ***aspetti sanitari*** *relativi a tecnologie alimentari e nuovi alimenti, alimenti geneticamente modificati, additivi, enzimi, aromi alimentari, contaminanti biologici, chimici e fisici della catena alimentare, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;*
- ***prodotti fitosanitari e connesse attività di autorizzazione*** *alla produzione, all'immissione in commercio e all'impiego sottoprodotti di origine animale;*
- ***accertamenti****,* ***audit*** *e* ***ispezioni*** *nelle materie di competenza organizzazione del sistema di audit per le verifiche dei sistemi di prevenzione concernenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria in raccordo con la direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari;*
- ***promozione dell'attività di esportazione*** *e connesse attività di certificazione igiene e sicurezza degli alimenti destinati all'esportazione;*
- ***ricerca e sperimentazione*** *nel settore alimentare e relativa attività di promozione coordinamento con i laboratori per il controllo degli alimenti;*
- ***attività operativa*** *nei rapporti con le istituzioni e gli organismi dell'Unione Europea e internazionali*

Nello svolgimento delle proprie funzioni la direzione si avvale, per la parte di competenza e in raccordo con le direzioni generali di afferenza, degli uffici periferici veterinari (UVAC-PIF) e degli uffici periferici di sanità (USMAF-SASN).

Il Piano Nazionale Integrato 2015-2018

Nell'ambito di queste funzioni serve sicuramente soffermarsi sul Piano Nazionale

Integrato (PNI). Tale piano infatti ha l'obiettivo di orientare e dirigere i controlli ufficiali per la sicurezza alimentare e per la lotta alle frodi lungo l'intera filiera produttiva, in funzione dei rischi. Per fare questo le attività di controllo sulle produzioni alimentari vengono integrate con quelle relative ad altri ambiti correlati, quali sanità e benessere alimentare, alimentazione zootecnica, sanità delle piante e tutela ambientale. Questo piano ha cadenza triennale e per quanto riguarda quello attuale, 2015-2018, è stato redatto dal Ministero della Salute in coordinamento con le altre amministrazioni competenti per i diversi settori, in conformità e nel rispetto dei regolamenti e delle decisioni prese a livello di Unione Europea.

Il PNI fornisce dunque un approccio coerente, completo e integrato per i controlli e assicura criteri comuni per consentire di orientare i controlli ufficiali in funzione dei rischi. Assume in questo senso il ruolo di punto di riferimento fondamentale per tutte le amministrazioni coinvolte, razionalizzando i controlli e ottimizzando l'uso delle risorse disponibili. Nei confronti dell'Unione Europea esso deve fornire un'ampia base informativa per la Commissione che deve verificarne l'applicazione. Ogni anno anche per questo, viene formulata una relazione che deve riunire gli esiti delle attività svolte. È un modo per fare il punto sulla situazione generale del PNI, che così può essere modificato anche all'interno del proprio periodo di vigenza.

Al suo interno il PNI si occupa di tutti gli aspetti di sicurezza. Si pone degli obiettivi principali, individua le autorità competenti e i laboratori nazionali di riferimento, organizza e gestisce i controlli ufficiali, predispone piani di intervento e di assistenza e controlla l'avanzamento degli obiettivi nel lavoro delle autorità competenti.

Per il PNI 2015-2018 il Nucleo di valutazione, coordinato dal Ministero della Salute, ha identificato i seguenti obiettivi di alto livello strategico:

- Tutela del consumatore e della leale concorrenza mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare
- Lotta alle frodi e alla contraffazione
- Difesa delle produzioni agroalimentari anche mediante l'analisi del ciclo di vita dei prodotti delle filiere produttive agroindustriali

Tali obiettivi, strettamente interconnessi tra loro, verranno perseguiti da tutte le amministrazioni che partecipano al PNI, in riferimento ai seguenti obiettivi strategici di filiera:

- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori anche attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli altri organi proposti al controllo
- Tutela della sicurezza e qualità delle produzioni da agricoltura biologica
- Tutela della sicurezza e qualità delle Indicazioni Geografiche registrate, anche mediante la protezione "ex officio".

Gli obiettivi operativi verranno scelti dal Nucleo di valutazione in coerenza con le attività di controllo descritte nel Piano ed in considerazione degli ambiti di attività che si ritengano più significativi per il raggiungimento dei target prefissati negli obiettivi strategici.

Inoltre, saranno tali da sottolineare il ruolo di tutte le amministrazioni che, nell'esercizio delle funzioni di competenza, concorrono alla tutela dell'igiene e della sicurezza, della qualità merceologica e dell'impatto ambientale delle produzioni agro-zootecniche italiane, a partire dalla produzione primaria fino alla distribuzione, comprese le fasi di importazione, scambi intracomunitari ed esportazione.

Nella relazione annuale al PNI, gli obiettivi operativi attuati verranno riesaminati e rendicontati, al fine di determinare il grado di raggiungimento degli obiettivi strategici e di stabilire gli obiettivi operativi per l'anno successivo. Per concludere questa parte relativa alla sicurezza alimentare in Italia, è utile vedere anche come e quanto incide il sistema di controllo e di notifica. Per fare questo occorre vedere la relazione annuale del sistema di allerta comunitario.

Relazione 2014 sul sistema di allerta comunitario

Come detto, attraverso il RASSF le autorità preposte possono notificare eventuali rischi a tutti gli altri membri del sistema. Il Ministero della Salute, essendo il referente del Sistema di Allerta Comunitario, è colui che può inviare tali notifiche. Alla fine di ogni anno, o più spesso all'inizio di quello successivo, viene fatta dal RASSF, una relazione su tutte le notifiche che si sono presentate. L'ultima relazione, che si riferisce all'anno 2014 parla di un numero di notifiche in lieve calo rispetto al 2013 e in calo costante se si va a vedere anche gli anni precedenti. Si parla all'incirca di 3100 notifiche presentate per l'intera Unione. Il nostro Paese è risultato il primo fra gli Stati membri per segnalazioni; questo è dovuto anche ad una intensa attività di controllo sul territorio.

In Italia sono state presentate 506 notifiche; di queste in particolare 137 sono pervenute da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute e mentre le altre 369 da parte di uffici periferici del Ministero della Salute. Guardando nello specifico, un elevato numero di notifiche ha riguardato contaminanti microbiologici come la **Salmonella**, **Escherichia coli** e **Listeria monocytogenes**. Fra i contaminati chimici, sono stati riscontarti in maggioranza residui di fitofarmaci, micotossine e metalli pesanti. Si riscontrano ancora numerose notifiche per quanto riguarda la presenza di sostanze allergeniche che non sono indicate nell'etichettatura.

Da dove provengono i cibi maggiormente a rischio? Le notifiche riguardanti prodotti italiani sono state 89, in calo rispetto agli anni passati. I Paesi maggiormente soggetti risultano essere Cina, Turchia e India, in questo ordine.

È stato evidenziato che molte delle non conformità sono da ricondurre ad una non corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo da parte degli operatori. Quindi, potremmo concludere che, gli operatori dovrebbero migliorare questo aspetto, mentre le autorità durante la fase di controllo, dovrebbero utilizzare in modo più efficace lo strumento dell'audit.

La Regione Toscana e la PAT (Piramide Alimentare Toscana)

Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità

Scendiamo ancora un gradino nella scala dei controlli alimentari. Al livello regionale, abbiamo il controllo più vicino al produttore e consumatore. Le linee guida di questo controllo sono quelle poste dal quadro normativo europeo e nazionale. Sostanzialmente, gli enti regionali preposti sono il tassello che, collaborando con Ministero della Salute, EFSA e Commissione europea, portano avanti i controlli sui prodotti alimentari.

I controlli si basano su più livelli. Il primo è sicuramente l'opera di autocontrollo che gli operatori devono sostenere. L'idea è quella di far gestire alle aziende alimentari in maniera ottimale le attività di produzione, trasformazione, confezionamento e vendita dei prodotti trattati. Con questo processo si ha la possibilità di prevenire i rischi che possono insorgere in ogni fase del processo produttivo. La metodologia su cui si basa questo autocontrollo è quella dell' "*analisi dei rischi e punti critici di controllo*", la cosiddetta metodologia HACCP, che costituisce un'ottima garanzia per la salute del consumatore.

Questo perché, dare la responsabilità di attuare le appropriate misure di sicurezza, al produttore fa si che quest'ultimo non si senta in qualche modo controllato, bensì si consideri un controllore di se stesso. Oggi questa procedura è indicata dalla normativa europea quale metodologia da utilizzare per garantire la sicurezza di tutti i consumatori. Per rendere uniforme e per facilitare i piani di autocontrollo vengono resi disponibili i Manuali di corretta prassi igienica, che fungono da documenti orientativi e didattici voluti dalla normativa comunitaria e utilizzabili come guida per tutti gli operatori. La stesura di questi piani di autocontrollo tuttavia è prerogativa di ogni operatore del settore alimentare, che può misurare gli adempimenti con le proprie necessità. La Regione, per le ricerche analitiche, mette a disposizione un **elenco regionale dei laboratori** che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo. La sicurezza che gli alimenti siano privi di rischi per la salute dipende dal corretto svolgimento delle fasi del processo produttivo anche detto filiera alimentare. In particolare l'operatore del settore alimentare deve garantire il rispetto dei requisiti di sicurezza per mangimi ed alimenti in regime di autocontrollo, degli obblighi relativi alla loro etichettatura, degli obblighi di rintracciabilità e di ritiro dal mercato di animali destinati alla produzione alimentare, di mangimi ed alimenti che presentino un rischio per la salute dei consumatori, dell'obbligo di informazione ai consumatori e le autorità circa il rischio rilevato.

La **rintracciabilità** dei mangimi e degli alimenti, prevista dal regolamento (CE) 178/2002, pone il suo valore implicito nella possibilità di ricostruire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione e di qualsiasi altra sostanza attraverso tutte le fasi dalla produzione, alla trasformazione e infine alla distribuzione. Questo permette all'operatore alimentare ed all'autorità di controllo la localizzazione del rischio insorto ed il conseguente eventuale ritiro dal mercato di prodotti nocivi o non conformi.

L'etichettatura invece, è considerata un **biglietto da visita**, che ogni alimento deve presentare. L'etichetta deve sempre riportare:

- la denominazione di vendita (il nome dell'alimento) eventualmente seguita dal trattamento tecnologico eseguito
- gli ingredienti
- il peso netto
- il nome e la sede del produttore
- ove necessario, il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- le modalità di conservazione

Oltre a questo occorre segnalare eventuali ingredienti o additivi che possono portare a **reazioni allergiche** anche in minima parte. Da segnalare è anche la possibilità della presenza. Facoltativo è invece presentare una tabella nutrizionale o il contenuto energetico. Dare informazioni chiare sulla qualità, sugli ingredienti e sui livelli nutrizionali permette al consumatore/cittadino di fare scelte consapevoli e sane e farlo promotore della propria salute.

Chiaramente poi il controllo non può essere totalmente lasciato in mano agli operatori del settore. Il controllo ufficiale è una delle garanzie fondamentali per il consumatore dal punto di vista sanitario. È qui che entra nel vivo l'azione delle Regioni e in particolare della Regione Toscana. Infatti la Regione individua e affida ad organi competenti preposti l'attuazione di tali controlli.

Questi enti sono:

- **Aziende sanitarie locali** della Toscana (Asl), attraverso le articolazioni organizzative di Igiene degli alimenti e della nutrizione, di Sanità pubblica veterinaria, nonché i Laboratori di biotossicologia dei Dipartimenti di prevenzione;
- **Agenzia regionale per la protezione ambientale** della Toscana - Arpat -, attraverso i Laboratori dei Dipartimenti provinciali;
- **Istituto zooprofilattico** sperimentale per la Toscana ed il Lazio (Izs), attraverso i Laboratori della sede centrale in Roma e delle Sezioni toscane;
- **Ministero della salute attraverso gli Uffici veterinari e medici periferic**i - Pif, Uvac, Usmaf e il Comando Carabinieri per la sanità - Nuclei antisofisticazione sanità;
- **Personale delle Autorità** competenti per la sicurezza alimentare.

Secondo il principio della sicurezza "*dal campo alla tavola"* l'attività di vigilanza e controllo procede per tappe:

- sui prodotti agricoli e sui mangimi per animali, allo scopo di verificare che non contengano sostanze pericolose (anabolizzanti od altri residui nocivi per la salute)
- negli allevamenti, per garantire la salute ed il benessere animale;
- nei macelli e nelle industrie di trasformazione
- nelle fasi di commercializzazione e somministrazione, con la verifica anche delle modalità di etichettatura e del rispetto dei requisiti di informazione al consumatore.

I controlli ufficiali svolti dalle Asl seguono programmi che tengono conto di obiettivi individuati dalla Regione Toscana nei suoi piani annuali e pluriennali e sono eseguiti secondo procedure documentate. Ma l'impegno della Regione Toscana non si esaurisce con i controlli e con l'indicazione di laboratori per l'autocontrollo. Un grande sforzo in questi anni è stato fatto dal punto di vista dell'alimentazione: la PAT, la Piramide Alimentare Toscana va in questo senso. L'obiettivo principale è conciliare la buona alimentazione, con la sicurezza alimentare e la promozione dei prodotti locali. Nel prossimo paragrafo saranno approfonditi questi aspetti. Prima di passare alla Piramide Alimentare Toscana, bisogna da approfondire altre due iniziative della Regione Toscana; il marchio Agriqualità e la normativa regionale sui prodotti OGM.

Il marchio Agriqualità

È il marchio di processo registrato dalla Regione Toscana, per promuovere e individuare quei prodotti agroalimentari realizzati con determinate tecniche di agricoltura integrata. Questo metodo di agricoltura è stato disciplinato da un regolamento comunitario, relativo a metodi di produzione agricola compatibile con esigenze di protezione dell'ambiente. In Toscana molte aziende agricole hanno aderito a questo progetto, e anche per questo, la Regione continua a promuovere la modalità produttiva con una legge regionale (L.R. 25/99) con le finalità di favorire produzione, valorizzazione e diffusione di tali prodotti e di sostenere il reddito degli agricoltori.

La normativa regionale OGM

Con la legge regionale n. 53 del 06.04.2000, la regione Toscana ha vietato la coltivazione sul territorio di O.G.M. che ha vietato inoltre la somministrazione a mense scolastiche, prescolastiche, ospedali, luoghi di cura della Regione, delle Provincie e dei Comuni. La Toscana si presenta in questo campo all'avanguardia, in quanto la stessa legge 53 si tratta del primo esempio di una legge regionale di questo tipo approvata in Italia.

La legge regionale n. 53/00 altro non è che il recepimento dei principi di precauzione e di salvaguardia della salute umana e di tutela dell'ambiente sancite dalle decisioni comunitarie. Infatti di fronte ad una situazione così nebulosa, come appare quella degli Organismi geneticamente modificati, la Regione Toscana ha assunto tutte le decisioni e ha emanato atti volti a dare tranquillità alla popolazione in un campo che investe direttamente la salute e l'aspetto igienico-alimentare sul quale le vicende degli ultimi anni, dalla BSE (Virus della Mucca Pazza), al pollo alla diossina, hanno esasperato la sensibilità dei consumatori.

La Piramide Alimentare Toscana (PAT); che cos'è, come nasce e quali sono i suoi obiettivi

La Piramide Alimentare Toscana è un'iniziativa unica nel suo genere. Declina a livello regionale prodotti e abitudini alimentari per una corretta e sana alimentazione, tenendo conto però delle caratteristiche culturali e delle tradizioni alimentari del territorio. A questa iniziativa ha lavorato un comitato scientifico qualificato, composto da un gruppo di ricercatori delle Università e vari Istituti toscani che si occupano di alimentazione.

Gli obiettivi dati a questo comitato scientifico erano quelli di fornire indicazioni semplici e rispettose delle tradizioni e delle abitudini per vivere in buona salute. Sono stati dunque selezionati prodotti in base alle loro caratteristiche proprie e alla vicinanza tra luogo di produzione e quello di consumo. Quello che è uscito da questa elaborazione è proprio la PAT.

La Piramide propone una rosa di settanta alimenti, di cui la stragrande maggioranza appartiene alla tradizione toscana. I livelli della Piramide verranno discussi in un paragrafo apposito.

Come nasce questa iniziativa?

Si parte dal presupposto che per stare bene, la qualità della vita è fondamentale. Per avere un'alta qualità, la scelta di una sana e corretta alimentazione è il primo passo. Non è certo un mistero che il nostro benessere dipende molto dal nostro comportamento a tavola. La Piramide dunque vuole essere uno strumento semplice con cui aiutare i consumatori nella scelte a tavola, andando a selezionare i cibi più adatti per mantenerci in salute.

La semplicità della PAT è che consiste in una rappresentazione grafica dell'alimentazione sana ed equilibrata. Progetti di questo tipo esistono in molti Stati europei, non in Italia, dove manca una Piramide ufficiale; la PAT è la prima iniziativa italiana che intraprende questo percorso.

Oltre alla motivazione, legata alla salute, vi è comunque una motivazione anche economica. Comprare e valorizzare prodotti tipici locali ha una doppia finalità; l'acquisto diretto diminuisce il numero di intermediari e di conseguenza diminuiscono i costi. Il vantaggio va a favore sia del produttore, che contiene i costi di produzione, sia del consumatore che può acquistare prodotti migliori pagandoli meno.

Un'ultima motivazione ha carattere ambientale; diminuire la distanza fra produttore e consumatore vuol dire diminuire gli intermediari e di conseguenza i trasporti su gomma e tramite aereo. Questo può significare una sensibile diminuzione delle emissioni inquinanti nell'atmosfera.

La Piramide Alimentare Toscana

Suddivisa su sei livelli, la Piramide ci indica le corrette proporzioni dei cibi che non dovrebbero mai mancare nella nostra dieta.

Nel livello più basso, alla base della Piramide, sono rappresentati i cibi da consumare più spesso, mentre man mano che si salgono i gradini vengono indicati quelli da consumare con minor frequenza.

Frutta e Verdura

Per un'alimentazione sana e corretta, è risaputo che frutta e verdura hanno un ruolo fondamentale. Hanno un **ruolo protettivo** e, consumandone in quantità più volte al giorno e parallelamente diminuire il consumo di carne, aiutano a prevenire obesità, diabete, alcuni tipi di tumori, e aumentano in media la durata di vita. Fra chi consuma maggiormente questa categoria di alimenti è riscontrato una minore incidenza di danni alle arterie, di infarti e di ictus cerebrali.

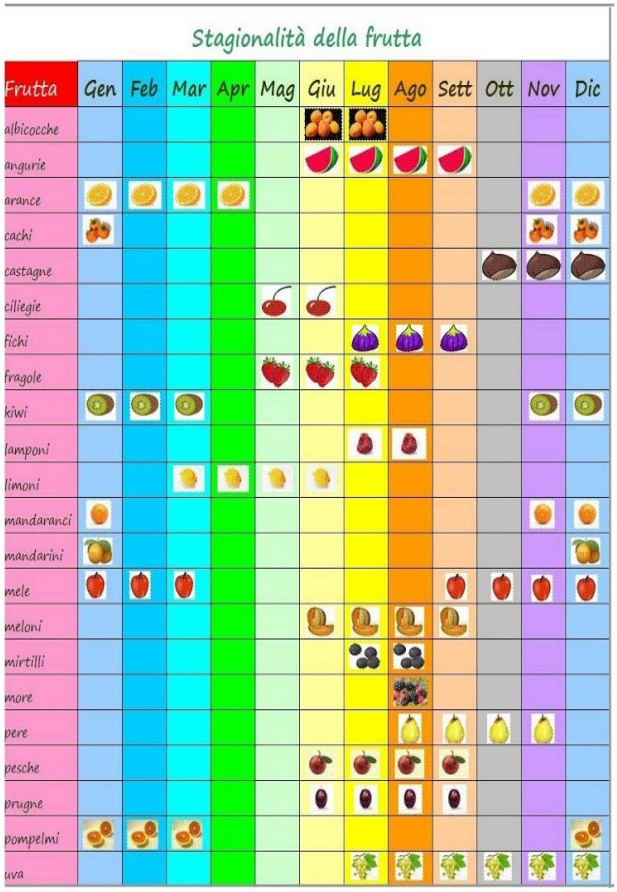
Ma che tipo di frutta è da preferire? Sicuramente quella fresca e di stagione, favorendo la produzione locale e, strano ma vero, preferire la frutta molto colorata, che contiene una quantità maggiore di sostanze protettive.

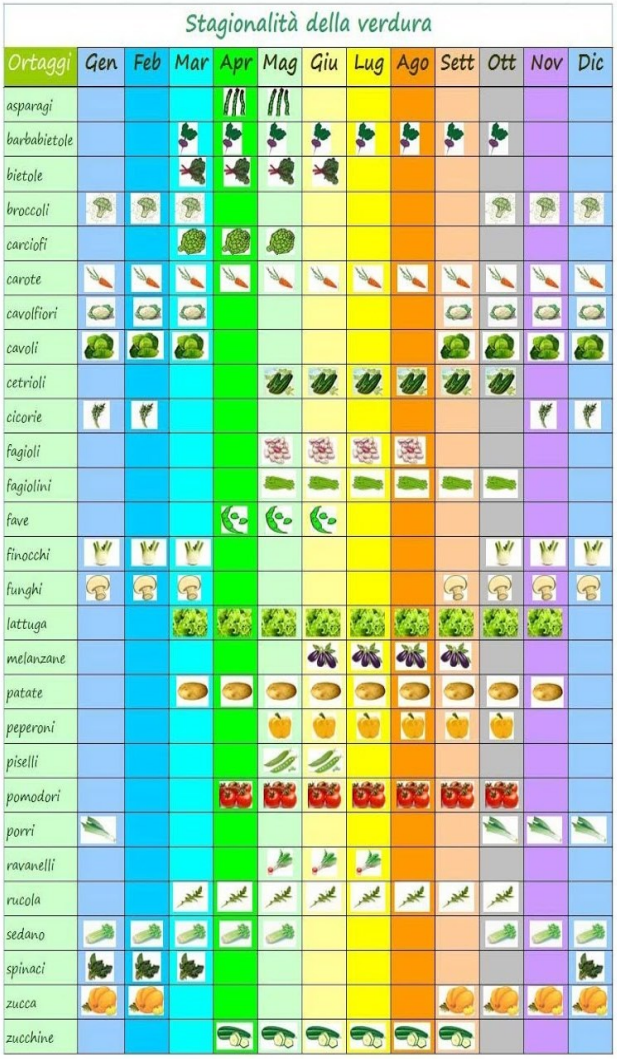
Da mangiare con meno cadenza, soprattutto se non si tiene un regime minimo di attività fisica, frutta come fichi, uva e banane perché contengono un'alta quantità di zucchero e calorie. La verdura ha la stessa raccomandazione della frutta; di stagione, di produzione locale e dai colori accesi.

In questo caso però è importante affrontare il discorso della cottura, visto che dal punto di vista delle sostanze antiossidanti, molto importanti e protettive, la cottura in acqua può danneggiarle, al contrario di quella al vapore che le mantiene più integre. Infatti minestroni e verdure stufate sono meglio delle verdure lesse, perché non viene eliminata l'acqua di cottura.

È consigliato dunque alternare verdure crude e cotte.

OGNI COSA A SUO TEMPO: CONSUMA FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE





I prodotti tipici e locali presenti a questo livello della piramide alimentare sono:

- **Mele** (in Toscana: mela rugginosa della Valdichiana, mela Stayman aretina, mela rotella della lunigiana)
- **Uva nera** (in Toscana: Sangiovese, morellino, colorino)
- **Arance e limoni, lamponi, mirtilli, more, fragole, ciliegie** (in Toscana: mirtillo nero della Montagna pistoiese, ciliegie di Lari)
- **Pesche, albicocche** (in Toscana: pesca cotogna toscana, pesca regina di Londa)
- **Kiwi, popone** (in Toscana: melone della Val di Cornia)
- **Cavolo nero** (in Toscana: cavolo nero riccio di Toscana)
- **Cavolfiore, broccolo** (in Toscana: cavolfiore, fiorentino)
- **Pomodoro** (in Toscana: pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro canestrino, pomodoro pisanello, pomodoro tondino liscio da serbo toscano)
- **Carote, peperoni rossi gialli e verdi, lattuga o scarola, bietola, spinaci** (in Toscana: lattuga quattro stagioni vinata, spinaci della Val di Cornia); **Carciofi** (in Toscana: carciofo violetto toscano)
- **Zucchine, zucca** (in Toscana: zucchina tonda fiorentina, zucchina lunga fiorentina, zucchina mora pisana, zucca invernale toscana)
- **Cipolle, aglio, porro** (in Toscana: cipolla rossa toscana, cipolla di Certaldo, cipolla di treschietto)
- **Ramerino, salvia**

Cereali

I cereali, pur essendo parte dei vegetali, meritano un discorso a parte perché vengono consumati quasi esclusivamente come materia prima per prodotti trasformati tipo pane, pasta e prodotti da forno. Il consumo di **cereali soprattutto integrali**, secondo studi effettuati, è protettivo per le malattie vascolari, per alcuni tipi di tumore, diabete e ipertensione; inoltre bilancia il colesterolo fra buono e cattivo. Per questo motivo i prodotti contenenti cereali integrali sono indicati come base nutrizionale quotidiana nelle raccomandazioni dietetiche dei paesi più industrializzati. I cerali integrali possono essere utilizzati con regolarità quotidiana, quasi in tutti i pasti, evitando però prodotti come cracker e grissini, che portano insieme al buono dell'integrale anche molti grassi.

In Toscana l'uso di questo tipo di cerali, non è molto diffuso, perciò la Regione si è posta l'obiettivo di una sensibilizzazione. A questo livello della Piramide si trova anche l'olio di oliva, esempio di toscanità nel mondo. Usato con moderazione, possiede virtù benefiche nella prevenzione di malattie vascolari, tumori, ipertensione, diabete e malattie della pelle.

I prodotti tipici locali presenti a questo livello della piramide alimentare sono:

- **Pane grosso in filone** (in Toscana: pane toscano a lievitazione naturale, bozza di Prato, pane di Montegemoli, pane di Vinca)
- **Pasta lunga e corta, farro, grano, riso** (in Toscana: farro della Garfagnana, riso della Maremma)
- **Pappa al pomodoro, ribollita, pasta e fagioli, olio in oliera** (in Toscana: olio extravergine di oliva toscano, olio extravergine di oliva terre di Siena, olio extravergine di oliva Lucca, olio extravergine di oliva Chianti classico)

Legumi, frutta secca e latte

Al terzo livello della PAT, abbiamo il gruppo dei legumi, della frutta secca e del latte. Partendo dai legumi, c'è da sottolineare la loro **ricchezza di fibre**, utili nella protezione da malattie come il diabete, da alcuni tipi di tumore e da problemi vascolari. La frutta secca invece, e in particolare noci, nocciole e mandorle, è ricca di un particolare tipo di grassi, gli **omega-3**, che favoriscono il bilanciamento fra colesterolo buono e cattivo.

È esclusa però la frutta secca senza guscio, come fichi, ananas e albicocche secche. Sono invece considerate le castagne, anche se hanno caratteristiche molto diverse.

È un po' più complesso invece il discorso relativo ai latticini, latte e yogurt in primis. Anche questi alimenti si ritiene possano aiutare a prevenire alcuni tipi di tumore, ad aumentare le difese immunitarie, a ridurre problemi intestinali e a migliorare la salute delle ossa con la presenza di calcio. È consigliato consumare latte e latticini tutti i giorni, mentre i legumi più volte nell'arco di una settimana. La frutta secca può entrare a far parte delle abitudini quotidiane, andando ad integrare pasti come la colazione o altri spuntini, o come aggiunta alle insalate.

I prodotti tipici locali presenti a questo livello della piramide alimentare sono:

- Fagioli non borlotti e ceci, piselli, fave e lenticchie (in Toscana: fagiolo cannellino, fagiolo zolfino, fagiolo di Sorana, cece piccino del Valdarno, cece rugoso della Maremma, cecina; fava lunga delle Cascine)
- Castagne, noci, mandorle, pinoli, nocciole (in Toscana: castagna del Monte Amiata, marrone del Mugello, farina dolce di castagne del Pratomagno, farina di neccio della Garfagnana, pinoli del parco di Migliarino San Rossore, noce aretina)
- Latte e yogurt

Pesce e pollame

Al quarto livello della Piramide troviamo i primi prodotti animali; **carne bianca e pesce**. Il pesce si è rivelato oltre che ricco di **grassi omega-3**, preventivo verso le principali malattie cardiovascolari; inoltre migliora la fluidità del sangue e previene aritmie cardiache ed è molto consigliato durante la gravidanza. Il **pesce azzurro** è fra i più indicati ed è consigliabile assumerlo almeno due volte a settimana, al contrario dei prodotti sott'olio e affumicati, meno consigliabili perché molto salati. Molluschi e crostacei rappresentano buone scelte, ma non devono sostituire completamente il consumo di pesce. Per quanto riguarda la carne, soprattutto quella di polli e tacchini è da preferire a quella rossa (che contiene maggiori quantità di un particolare grasso che fa aumentare il tipo di colesterolo peggiore)

I prodotti tipici presenti a questo livello della piramide alimentare sono:

- Sarde, acciughe, pesce spada, spigola, orata e trota (in Toscana: palamita, trota fario appenninica)
- Pollo (in Toscana: pollo del Valdarno

Formaggio, uova e patate

Avvicinandosi alla vetta della piramide, ci sono i prodotti da consumare più saltuariamente come i formaggi, specie quelli stagionati, le uova e le patate. I formaggi raccolgono al proprio interno una discreta quantità di calcio utile per le ossa. Ma sono tuttavia anche ricchi di grassi saturi che fanno pendere la bilancia del colesterolo verso quello cattivo. Questo inconveniente si riscontra anche nel consumo di uova. La patata anche se appartiene al mondo vegetale, si trova a questo livello della piramide perché è molto ricca di amido e povera di fibre: questo non consente di porla insieme agli altri vegetali.

I prodotti locali presenti a questo livello della piramide alimentare sono:

- Formaggi (in Toscana: pecorino toscano, pecorini a latte crudo, ricotta toscana, raveggioli)
- Uova
- Patate (in Toscana: patata rossa di Cetica)

Carne rossa, salumi e dolci

All'ultimo livello della piramide ci sono gli alimenti che vanno consumati con più attenzione e meno frequenza. La carne rossa fornisce una grande quantità di grassi saturi, che sono molto dannosi per il cuore e la circolazione. Stesso discorso vale anche per i salumi, con cui bisogna usare ancora più moderazione. Preferibili in questa categoria sono i salumi magri come il prosciutto e la bresaola. I dolci sono da consumare con moderazione per il loro alto contenuto in grassi e zuccheri. Meno elaborati sono e meglio è e sicuramente sono da preferire quelli fatti in casa o artigianali rispetto a quelli industriali. Rientrano in questa categoria anche le bevande commerciali, con un alto tasso di zuccheri al loro interno.

I prodotti presenti a questo livello della piramide alimentare sono:

- Cornetto, brioche (in Toscana: schiacciata alla fiorentina)
- Ciambellone, crostata (in Toscana: schiacciata con l'uva, cenci)
- Biscotti secchi (in Toscana: zuccherini, frittelle di San Giuseppe)
- Bistecca fiorentina, salame, finocchiona, salsiccia (in Toscana: salame toscano, finocchiona toscana)

Acqua, vino e attività fisica

Guardando l'immagine della piramide, si nota che intorno ad essa sono stati posti altri tre fattori che ruotano attorno all'alimentazione. Questi sono l'attività fisica, l'acqua e il vino. Le persone che fanno una certa attività fisica hanno meno probabilità di sviluppare malattie croniche, oltre che mantenere il peso nella norma prevenendo obesità e sovrappeso che rimangono importanti fattori di rischio. E' sufficiente svolgere un'attività fisica moderata giornaliera, come una passeggiata di mezz'ora al giorno, e una o due volte la settimana, almeno un'ora di attività più intensa.

Il fabbisogno di acqua consigliato, invece, si aggira fra uno e due litri al giorno, pari all'incirca alla quantità di liquidi eliminati. L'organismo non possiede riserve di acqua e per questo è necessario rifornire il nostro corpo bevendo tanto e mangiando frutta e verdura. Ancora più importante è bere durante e dopo l'attività fisica o nella stagione calda per reintegrare al meglio i liquidi persi. Anche l'acqua del rubinetto va bene: costa poco, non inquina perché non ha imballaggi ed è sicura e controllata.

A fianco della piramide trova posto anche il vino, prodotto tipico e eccellenza toscana, che non è un alimento indispensabile ma un di più, un vizio. L'utilizzo che se ne consiglia è infatti moderato, perché contiene alcol, sostanza dannosa sotto più punti di vista. Le quantità consigliate sono due bicchieri al giorno per un uomo adulto e uno invece per le donne. Meglio che questi siano consumati in occasione dei pasti. Con queste precauzioni il vino può far parte benissimo della nostra dieta, perché ha anche qualità protettive nei confronti soprattutto delle malattie cardiovascolari, e comunque è parte integrante dell'identità culturale toscana e sarebbe un peccato rinunciarci. Nonostante questo chi non ha questa abitudine, non deve essere certamente incoraggiato ad iniziare.

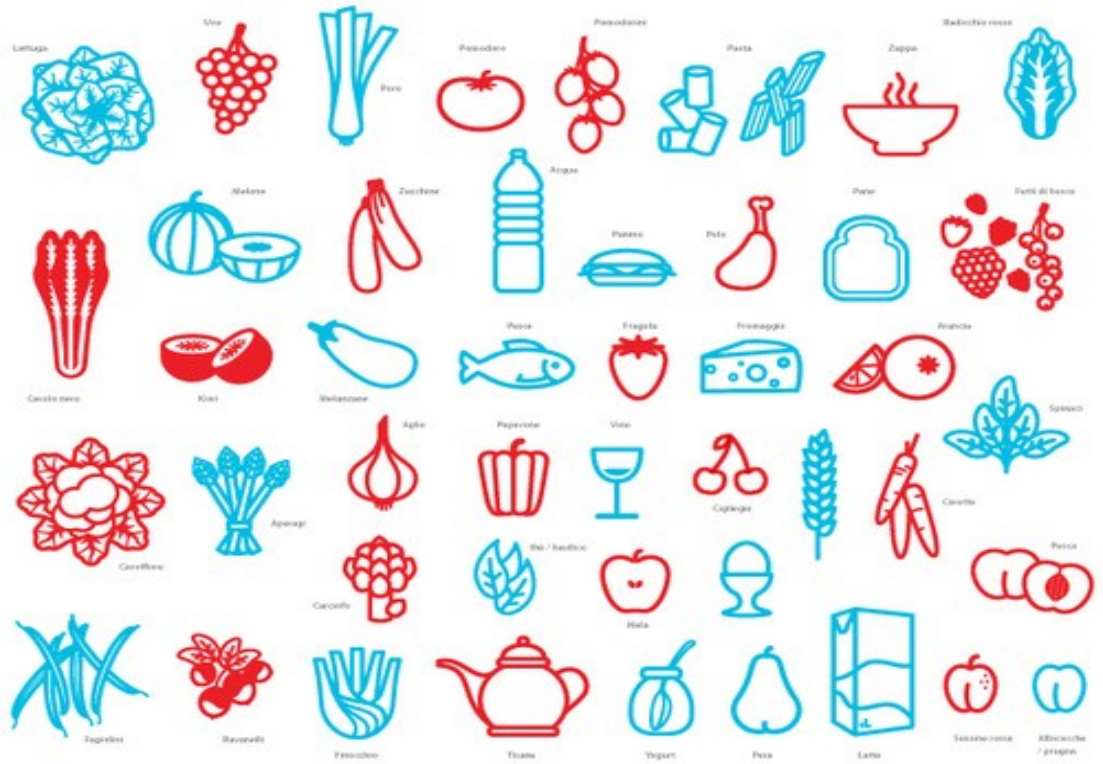
Conclusa questa rassegna, c'è da dire che non sempre è facile e possibile rispettare quelli che sono i criteri di una sana alimentazione. Soprattutto in certi ambiti, come quelli lavorativi, capita di non poter pranzare a casa e non avere a disposizione quello che sarebbe meglio mangiare. Come è possibile leggere sul sito della Regione, sono oltre 600.000 i toscani che ogni giorno pranzano fuori casa. Anche su questo punto esiste un progetto di sensibilizzazione realizzato da questo ente.

"Pranzo sano fuori casa" è un progetto regionale che ha l'obiettivo di aumentare la possibilità per chi mangia fuori casa di consumare un pasto gustoso ma allo stesso tempo bilanciato. Inserito nel programma "Guadagnare salute in Toscana" è collegato alla PAT. Questo progetto si articola in due fasi: la prima si occupa del coinvolgimento degli esercizi di ristorazione, con l'adesione a linee guida per ampliare l'offerta di un pasto sano. La seconda invece mira a coinvolgere e a sensibilizzare i consumatori, per far si che scelgano pasti sani e equilibrati.

I partner di questo progetto sono le aziende ASL Toscana, oltre a varie associazioni di operatori del settore e dei consumatori.

PRANZO SANO
FUORI CASA

PAT.
Piramide
Alimentare
Toscana



Conclusioni

Il tema della sicurezza alimentare è oggi quanto mai attuale. In un sistema mondiale altamente globalizzato, in grado di portare sugli scaffali dei nostri supermercati qualsiasi tipo di prodotto, essere a conoscenza che nella nostra comunità (prima di tutto toscana, ma allo stesso tempo europea) esiste un sistema che ci permette di stare tranquilli ogni volta che ci sediamo a tavola è molto importante. Nell'anno dell'EXPO, che si occuperà appunto del cibo e delle problematiche ad esso legate ancora di più. Da questo punto di vista l'Italia e l'Unione Europea hanno tutte le carte in regola per presentarsi a questo appuntamento. Come detto in precedenza, siamo all'avanguardia in questo settore (come in altri), e sarebbe un bene per i cittadini di tutto il pianeta, che su questi temi la nostra voce fosse univoca e decisa. I problemi legati anche alla corretta alimentazione riguardano tutti, sia i paesi dove i problemi maggiori non sono certo la scarsità di cibo, e quelli in cui non conoscono termini come obesità. Tenere insieme gli aspetti di sicurezza alimentare e alimentazione corretta, coadiuvati da una forte educazione alimentare, potrebbe andare nella direzione di prevenzione di malattie, evitare gli altissimi sprechi di cui almeno la società occidentale si macchia. Un messaggio universale per il benessere dell'umanità, è questa almeno nel parere di chi scrive l'esigenza e anche la speranza che il dibattito che si terrà a Milano, sede dell'EXPO, possa sviluppare. Le polemiche già presenti attorno a questo evento ci dicono che sono speranze vane? Proprio perché è una speranza crediamo di non doverla considerare vana. Nel nostro piccolo, sperando di aver fatto un lavoro oggettivo e che possa essere utile a molti, abbiamo voluto fornire questo strumento, che spero abbia la funzione di renderci sereni quando mangiamo, e consumatori più attenti e consapevoli.

MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA

NOURRIR LA PLANETE
ENERGIE POUR LA VIE

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

Bibliografia

- www.europa.eu
- www.efsa.europa.eu
- www.salute.gov.it
- www.regione.toscana.it
- www.treccani.it
- “Il Libro verde sui principi generali della legislazione in materia alimentare nell’Unione Europea”
- “ Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare”
- “Piano Nazionale Integrato 2015-2018”

Europe Direct Firenze

Via dell'Agnolo 1h-1i Piazza della Murate

50122

Firenze

www.edfirenze.eu

europedirect@comune.fi.it