



I dati europei confermano che l'Italia ha una rete di controlli tra le più efficienti ed efficaci per garantire la salubrità di ciò che mangiamo. Ma alla ribalta della cronaca finiscono sempre nuovi episodi, spesso inquietanti. Vediamo le cifre e sentiamo il parere degli esperti...

di Dario Guidi

## Ma siamo sicuri che...

### Cibo e alimenti, tra controlli sempre più severi e nuovi scandali

**A** vederla in positivo si può parlare di un sistema di controlli che, cifre alla mano, dimostra di funzionare decisamente bene ed è ritenuto il migliore d'Europa. Composto da una rete (legata strettamente alle strutture europee) che comprende Aziende sanitarie, l'Istituto zooprofilattico, i Nas dei Carabinieri e tanti altri tasselli.

Ma a vederla in negativo, la stessa realtà, parla della continua scoperta di scandali, truffe e problemi legati a ciò che mangiamo, a prodotti rischiosi per la nostra salute, venduti senza rispettare le regole. E allora si capisce che spesso cittadini e consumatori non dormono sonni granché tranquilli.

**Per questo torniamo a parlare**

**di sicurezza alimentare. Per provare a fare il punto della situazione.** L'elenco di vicende che hanno allarmato i consumatori, dalle mozzarelle alla diossina in giù, è lungo assai. Anche se a volte, tra gli annunci catastrofisti con cui i problemi vengono presentati sugli organi di informazione e la realtà delle cose, una qualche differenza (in meglio) capita che ci sia.

**Ma vediamo qualche cifra, concentrandoci sul versante della prevenzione-repressione.** Come detto, l'Italia è al primo posto nell'Unione europea per quanto riguarda la sicurezza alimentare. Lo si evince dalla Relazione sul sistema di allerta comunitario per il 2008 pubblicata sul sito del Ministero della Salute in cui sono registrate tutte le notifiche pervenute dai paesi comunitari su alimentazione umana o animale risultata contaminata.

Complessivamente, nell'anno 2008, l'Ue ha trattato 3.040 notifiche. Di queste, 1.662 hanno riguardato prodotti già distribuiti sul mercato, mentre i respingimenti ai confini sono stati 1.378. L'Italia, di notifiche, ne ha effettuate 468 (pari al 15,4%) risultando,

come nel 2007 e nel 2006, il primo paese per numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia viene la Germania (439 notifiche), la Gran Bretagna (343),



#### Coop e la sicurezza degli alimenti

### “Per noi è una priorità, da sempre”

**Maurizio Zucchi, responsabile qualità di Coop Italia, ci racconta cosa significa la sicurezza per Coop?**

Quasi tutti i giorni leggiamo sui giornali o sentiamo alla Tv di frodi alimentari e di prodotti sequestrati, purtroppo anche di possibili rischi per la salute dei consumatori. Coop ha fra i suoi obiettivi fondanti quello di garantire ai propri soci e consumatori merci sicure.

Questo ha comportato investire somme ingenti per il controllo dei fornitori e dei prodotti, creare una struttura qualità

che non ha paragoni nel panorama italiano della distribuzione: stiamo parlando di oltre 80 persone che tutti i giorni lavorano per garantire la sicurezza delle merci ed un investimento di 11 milioni di euro all'anno.

**Quali sono le garanzie sui Prodotti a marchio Coop?**

La cosa fondamentale è individuare produttori seri e affidabili: li scegliamo solo dopo aver ispezionato lo stabilimento di produzione, verificando se hanno la capacità di rispettare tutti gli standard Coop richiesti nei nostri rigorosi capitolati.

**Qualche esempio di standard più restrittivi rispetto a quello previsto dalle leggi?**

No coloranti (presenti in prodotti della

concorrenza), no additivi a rischio, 50% del limite di legge su micotossine, produzione integrata e residui inferiori al 30% anche nei prodotti industriali, no ogm nei prodotti e anche nell'alimentazione animale. Su numerose filiere critiche del latte, uova, salumi, pomodoro, olio, carni e ortofrutta Coop inizia il controllo con la selezione reale dei produttori, delle materie prime per l'alimentazione degli animali, quindi veramente un controllo “dal campo alla tavola”.

**Ci sono altri elementi specifici del sistema di controllo Coop?**

Siamo gli unici ad avere sottoposto al giudizio e alla certificazione di un “occhio” esterno l'affidabilità dell'intero sistema di garanzie che copre tutti i prodotti a marchio Coop, unici a pubblicare i dati delle proprie attività (il

seguite da Olanda, Polonia, Spagna e Francia. Per quanto riguarda l'origine, i prodotti italiani risultati irregolari (sempre secondo l'osservatorio Ue) sono stati 99 (70 nell'anno precedente), pari al 3,3% di tutte le notifiche, risultando così l'Italia il terzo Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania e la Spagna. Considerando, invece, anche i paesi terzi non europei, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (complessivamente 513) seguita da Turchia, Iran, India e Stati Uniti. Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 118 segnalazioni dagli assessorati alla sanità, dalle Asl e dai Carabinieri per la sanità (107 nel 2007 e 186 nel 2006). Si assiste pertanto ad un numero di notifiche praticamente stazionarie rispetto all'anno precedente. Gli Uffici periferici del Ministero della salute hanno notificato 350 irregolarità (389 nell'anno 2007). Nell'ambito delle classi di alimenti analizzate, le irregolarità riscontrate sono sia di natura igienico-sanitaria (contaminanti microbiologici, residui di antiparassitari, metalli pesanti, micotossine, stato di conservazione, additivi e coloranti), sia di natura formale-merceologica e anche etichettatura non conforme dal punto di vista sanitario.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine, residui di fitofarmaci, metalli pesanti e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, questi ultimi leggermente in calo rispetto al 2007. Si è assistito, inoltre, ad un aumento della contaminazione da melamina in prodotti alimentari, con un numero di notifiche di allerta in notevole incremento (58 notifiche contro le 14 dell'anno precedente che riguardavano solo l'alimentazione animale). Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnalano in particolare le 70 notifiche per presenza di elevati

livelli di solfiti. Le irregolarità, segnalate nell'anno 2008, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, cattivo stato di conservazione. Tra queste notifiche si segnalano le importazioni illegali di prodotti alimentari (10), l'immissione sul mercato di *novel-food* non autorizzati e la presenza di OGM non autorizzati (34 notifiche).



## In Italia un sistema di controlli che funziona

**Aldo Grasselli: "Ma servono consumatori sempre più attenti e consapevoli"**

di Dario Guidi

**D**i sicurezza alimentare abbiamo parlato con Aldo Grasselli, che proprio del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare è presidente.

**Gli allarmi alimentari si susseguono. Complessivamente come può essere valutata la situazione quanto alla sicurezza e alla salubrità di ciò che compriamo e mangiamo?**

«I consumatori hanno giustamente acquisito la consapevolezza che i cibi possono essere il veicolo di rischi per la salute. Per questo motivo sono più reattivi e si allarmano ogniqualvolta vengono diffuse notizie di derrate alimentari non conformi ai requisiti di igiene. Le reazioni sono a volte anche esaltate dai messaggi di quei media che si lanciano in previsioni catastrofiche. Ricordiamo gli scenari da apocalisse ipotizzati per la mucca pazza e l'influenza aviaria senza alcun fondamento scientifico. A nulla vale rimarcare che nel nostro paese le filiere della produzione di alimenti sono controllate con molto rigore e che in Italia possiamo vantare il più elevato standard europeo di qualità alimentare. Per evitare inutili sbandamenti emotivi i consumatori devono essere rassicurati attraverso una informazione completa e trasparente. La mole di interventi di prevenzione del rischio alimentare che i servizi medici e veterinari dei dipartimenti delle ASL svolgono a loro tutela spesso è del tutto sconosciuta.

La qualità sanitaria degli alimenti prodotti in Italia è di alto livello. Questo risultato si ottiene con un monitoraggio quotidiano da parte di medici e di veterinari



bilancio è disponibile su [www.e-coop.it](http://www.e-coop.it)), unici ad avere un laboratorio che fa analisi sui rischi emergenti, mantiene relazioni di alto livello con il mondo scientifico che ad oggi conta oltre 50 relazioni consolidate con università ed enti di ricerca. Un sistema di garanzie che non ha dunque paragone per ampiezza, articolazione, strumentazione e risultati.

### Quali sono gli impegni di Coop nel prossimo futuro?

Nonostante l'evoluzione normativa e l'impegno delle aziende, dobbiamo tuttavia prendere atto del moltiplicarsi di scandali alimentari. Nei produttori di qualità c'è una diffusa preoccupazione per un aumento del rischio sulla sicurezza delle materie prime acquistate. Nell'ultimo anno sono emerse frodi in comparti importanti quali l'olio, il vino, i latticini. È chiaro che questi non sono episodi, esiste un'economia sommersa basata sulla truffa. La conclusione che deve essere tratta è che la



sicurezza alimentare è un requisito ancora non raggiunto e Coop deve ulteriormente alzare la guardia, in particolare si intende rinforzare il presidio su: 1) materie prime e sui relativi fornitori; 2) sistemi di verifica e prevenzione di potenziali frodi.

**Si parla molto di rischi emergenti: ci può spiegare cosa significa e cosa sta facendo Coop?**

La sicurezza alimentare assume oggi contorni diversi rispetto al passato, sono mutate le condizioni socio-economiche, la globalizzazione degli approvvigionamenti, le metodologie di indagine sempre più sofisticate che rilevano nuovi contaminanti. Pertanto come Coop abbiamo deciso di destinare maggiori risorse sia nella ricerca sia nella gestione dei rischi emergenti, allestendo all'interno del laboratorio una sezione analitica ad hoc partendo dal tema delle contaminazioni dovute agli imballaggi e rafforzando i rapporti con il mondo scientifico. (Dario Guidi)



specialisti in sicurezza alimentare che operano nel Servizio Sanitario Nazionale.»

**Rispetto ad alcuni anni fa la situazione è migliorata? E comunque quali sono i cambiamenti che si registrano nelle problematiche in questo campo?**

«Una serie di crisi che hanno interessato alcuni paesi dell'Unione Europea hanno imposto regole sanitarie più rigide e un livello di controlli sempre più professionale e di elevato contenuto scientifico tecnologico. Oggi possiamo dire che mangiamo più pulito di 20 anni fa e che il settore agroalimentare nazionale si posiziona al top della sicurezza non solo per una consolidata tradizione ma anche per poter accedere a mercati molto selettivi quali gli USA e il Giappone. Naturalmente, così come si esportano alimenti, se ne importano altri che ormai provengono da ogni parte del globo. Il primo elemento di garanzia dei consumatori è la rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti e del loro percorso "dal campo (o dal mare) alla tavola".»

**Quali sono i principali fattori di rischio che oggi si registrano?**

«Ogni giorno in Italia si consumano 180 milioni di pasti. Se consideriamo i turisti si tratta di oltre 60 miliardi di pasti l'anno, molti di questi consumati fuori casa. I rischi sono molteplici, ma in termini epidemiologici possiamo dire che nessuno dei potenziali fattori di rischio è fuori controllo. Le intossicazioni e le tossinfezioni alimentari sono i più classici eventi patologici che si riscontrano tra i consumatori. Molto spesso possiamo dire che queste patologie dipendono da una cattiva conservazione degli alimenti, in molti casi dovuta ad una cattiva gestione del frigorifero di casa. Nel mondo occidentale stanno aumentando intolleranze e allergie alimentari, ciò però non dipende dalla salubrità degli alimenti ma dalla maggiore reattività verso alcune loro componenti antigeniche. A volte questo

può essere dovuto ad alimenti nuovi, importati, che agiscono in modo non prevedibile su consumatori non ancora adattati a nuovi stimoli. Un nuovo campo di ricerca deve riuscire a chiarire i rapporti tra residui indesiderati negli alimenti e alterazioni metaboliche, disfunzioni ormonali e neoplasie.

Sono molte le sostanze chimiche che la nostra società, non solo l'industria, libera nell'ambiente. Se l'ambiente è contaminato, oltre l'aria anche tutti gli alimenti, a cominciare dall'acqua, possono portare al nostro organismo piccole quantità di sostanze che nel tempo possono dare effetti indesiderati sulla salute.»

**La crisi economica mondiale può introdurre ulteriori elementi di preoccupazione?**

«Se il mondo si impoverisce è prevedibile che i rischi aumentino. La crisi può portare gli strati sociali più deboli a cercare cibi a costo sempre più abbordabile, qualcuno potrebbe profittarne mettendo sul mercato alimenti a prezzo più basso ma con minori garanzie sanitarie. Per questo motivo, affinché nessuno consumi cibo di serie B, i controlli dei servizi sanitari medici e veterinari dovranno essere ancora più efficaci.

**Il sistema di controlli italiano è ritenuto tra i**



**più efficienti d'Europa. È davvero così e quali sono i suoi punti di forza?**

Che il nostro sistema di sicurezza alimentare sia severo ed efficiente lo dicono i dati delle attività di controllo che sono svolte per conto del Ministero della salute e degli Assessorati regionali alla sanità dai Servizi medici e veterinari dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL. La nostra attività preventiva, paragonata a quella delle altre nazioni dell'UE, è al primo posto. Per una volta un primato positivo lo possiamo vantare.»

**Guardando nello specifico delle produzioni italiane sono davvero sempre più sicure?**

«Il rischio è inversamente proporzionale alla conoscenza. Il principio vale anche per il rischio legato al consumo di alimenti. Il consumatore italiano è informato ed esigente, conosce e sa scegliere ciò che vuole mangiare e impone le regole di un mercato sano e pulito. La nostra agricoltura e la zootecnia possono essere competitive nei confronti dei prodotti del mercato europeo solo se puntano a distinguersi in termini di qualità. E ormai ogni operatore del settore alimentare sa che la salubrità è il prerequisito senza il quale non si può produrre qualità. Le nostre filiere, quindi, sono natural-

mente orientate alle produzioni sane. In ogni caso, deve continuare ad esistere un sistema di controlli efficace e severo che non consenta di operare a chi non si mantiene nei limiti della legge.»

**Oltre ad un efficiente sistema di controlli come si possono prevenire i comportamenti fraudolenti: con norme più restrittive, accordi internazionali da rivedere, ecc.?**

«Un importante elemento di rischio per il nostro Paese, che ha una straordinaria capacità di trasformare le materie prime in capolavori gastronomici, riguarda l'importazione. Dobbiamo selezionare i fornitori extranazionali ed extraeuropei per evitare che materie prime di scarsa qualità possano danneggiare anche solo occasionalmente dei consumatori e con essi, in modo irrimediabile, il valore commerciale attribuito universalmente all'"Italian food". Nel nostro mercato dobbiamo estendere la tracciabilità e la rintracciabilità delle produzioni alimentari per evitare che partite sottratte al controllo fiscale vadano sul mercato prive anche del controllo sanitario. Gli alimenti che circolano "in nero" non possono offrire tutte le necessarie garanzie sanitarie. Occorre, in sintesi, mantenere un forte ruolo regolatore dello Stato.»

**Il consumatore, nei suoi comportamenti quotidiani a cosa deve stare attento? È vero che solo una minoranza legge attentamente le etichette?**

«A volte leggere un'etichetta può sembrare noioso, invece deve diventare il primo modo di esercitare il diritto di avere alimenti sicuri. A volte può addirittura salvare la vita se si scopre in tempo che in qualche alimento sono presenti sostanze alle quali siamo allergici. Ci sono esempi di reazioni anafilattiche violente che si possono evitare attraverso etichette chiare. Il consumatore deve scegliere i prodotti alimentari con consapevolezza, sapendo che sul cibo agiscono negativamente diversi fattori: la freschezza, le modalità di conservazione, la tenuta della catena del freddo. Solo una certa esperienza consente di sospettare che un prodotto alimentare non sia idoneo al consumo, ma neppure l'occhio più allenato riesce a rilevare contaminazioni che richiedono esami di laboratorio sofisticati. Quindi, il consumatore deve soprattutto chiedere che lo Stato mantenga costantemente attivi ed efficienti i sistemi di sorveglianza e di controllo di tutte le fasi della produzione alimentare, dai campi alla tavola. Negli acquisti quotidiani, invece, servirsi abitualmente da negozianti di fiducia permette di avere in loro un valido alleato. La grande distribuzione è generalmente un buon partner del consumatore perché ha una elevata professionalità nel selezionare i fornitori e perché con ogni prodotto che va sui banchi di vendita mette in gioco la credibilità di un marchio e la conseguente fiducia e fedeltà dei consumatori. Il consumatore, poi, deve sapere che può segnalare ogni non conformità che riscontra o sospetta ai servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle ASL, l'Autorità Competente in Sicurezza Alimentare su tutto il territorio nazionale.»