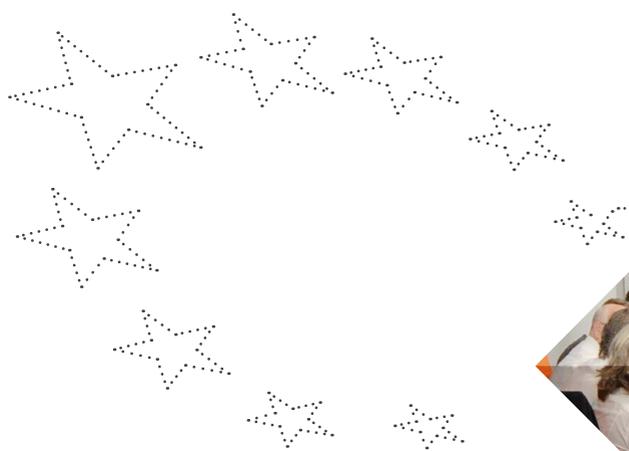


..... *La scienza a tutela dei consumatori,*

dal campo alla tavola



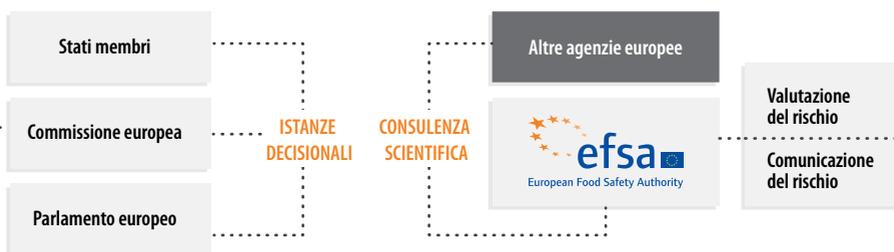


EFSA:

un organismo fondato sulla scienza, che tutela e informa i consumatori

■ L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) fornisce consulenza scientifica imparziale di alto livello per contribuire a informare le decisioni delle istanze politiche sui rischi legati all'alimentazione. Tale funzione è una componente fondamentale del quadro istituzionale dell'Unione europea (UE) che tutela la sicurezza dei consumatori, così come quella degli animali e dell'ambiente, dai rischi associati alla catena alimentare. L'attività fondamentale dell'EFSA è la valutazione

scientifica del rischio, una disciplina specialistica della scienza applicata che consiste nell'esame di dati e studi scientifici allo scopo di valutare i rischi connessi a taluni pericoli. L'Autorità svolge un ruolo importante anche nel comunicare i propri pareri scientifici ai partner principali, alle parti interessate e al pubblico in generale in modo tempestivo, chiaro e proficuo, contribuendo a colmare il divario tra scienza e consumatori.



L'Europa collabora per garantire alimenti più sicuri

■ Nel 2002, dopo una serie di allarmi legati agli alimenti, che hanno avuto ripercussioni sulla salute di esseri umani e scosso la fiducia dei cittadini, l'UE ha adottato la legislazione alimentare generale (regolamento (CE) n. 178/2002), che mette a disposizione un quadro onnicomprensivo per il sistema normativo alimentare dell'UE, che è basato su presupposti scientifici. Fondamentale per tutto ciò è stata la separazione delle funzioni di valutazione del rischio e gestione del rischio e l'istituzione dell'EFSA, con enfasi particolare su eccellenza scientifica, indipendenza, apertura, trasparenza e prontezza di reazione, che sono ancora oggi i valori fondamentali dell'Autorità. Mentre l'EFSA ha assunto il ruolo di valutatore del rischio, i gestori del rischio dell'UE (Commissione europea, Parlamento europeo e Stati membri dell'UE) hanno mantenuto il

controllo sui processi decisionali in campo normativo, sulle politiche e sulle misure di prevenzione e controllo.

Per il successo di questo sistema sono fondamentali la partecipazione attiva e la cooperazione con i portatori di interesse e con i partner a livello europeo e nazionale. Attraverso il proprio foro consultivo l'EFSA collabora da vicino con le autorità nazionali per la sicurezza alimentare in attività scientifiche, di raccolta e monitoraggio di dati, nonché di comunicazione. L'Autorità tiene inoltre incontri periodici con le organizzazioni che rappresentano i consumatori, con l'industria, le ONG ambientaliste e altri soggetti interessati, per favorire la loro partecipazione e comprensione del proprio lavoro.

LA FILIERA ALIMENTARE: DAL CAMPO ALLA TAVOLA

La filiera alimentare in Europa è in costante trasformazione e il mandato dell'EFSA si è evoluto fino a comprendere un numero sempre più complesso di aspetti relativi alla sicurezza della filiera alimentare: malattie di origine alimentare, contaminanti, salute e benessere degli animali, protezione delle piante, produzione e distribuzione degli alimenti, innovazione nel settore alimentare, per citarne solo alcuni. Oggigiorno la consulenza che l'EFSA fornisce ai gestori del rischio è alla base di numerosi regolamenti e leggi in essere per tutelare i consumatori europei dai rischi legati all'alimentazione, dal campo all'azienda agricola, e dall'azienda agricola sino alla tavola.

Campo e azienda agricola

Protezione delle piante

■ Le colture agricole sono la nostra principale fonte di alimenti e mangimi. L'EFSA contribuisce a proteggere i consumatori fornendo la consulenza scientifica che è alla base delle norme sull'uso sicuro dei pesticidi e di altri prodotti fitosanitari. L'Autorità ha aiutato l'UE a valutare centinaia di sostanze attive utilizzate nei pesticidi e a fissare limiti comuni, basati su dati scientifici, per i livelli di residui ammessi in Europa. Gli esperti scientifici dell'EFSA valutano inoltre i rischi che organismi nocivi ed erbe infestanti rappresentano per la salute delle piante, comprese le colture agricole, e quindi per l'ambiente.

Animali

■ La salute e il benessere degli animali destinati alla produzione alimentare (come bovini, polli e suini) durante la riproduzione, l'allevamento, il trasporto e la macellazione possono avere conseguenze importanti per la salute umana.

L'EFSA valuta gli effetti che le condizioni e il trattamento degli animali possono avere sulla salute degli animali stessi e degli esseri umani, compresi gli operatori del settore.

Circa il 75 % delle nuove malattie che hanno colpito gli esseri umani dal 2000 in poi è stato causato da animali o prodotti di origine animale: le cosiddette "zoonosi" sono malattie che possono essere trasmesse dagli animali agli esseri umani, anche attraverso il cibo. Le attività di consulenza scientifica e raccolta e monitoraggio dei dati da parte dell'EFSA hanno contribuito a una campagna a livello europeo per controllare e ridurre la presenza di batteri come *Salmonella* e *Campylobacter* che, se presenti negli animali, possono infettare gli alimenti. Grazie a questa iniziativa, nell'arco di cinque anni si sono dimezzati i casi di salmonellosi umana, abbassandosi a 100 000: ne è risultato così un notevole rafforzamento della protezione dei consumatori da tali malattie di origine alimentare.

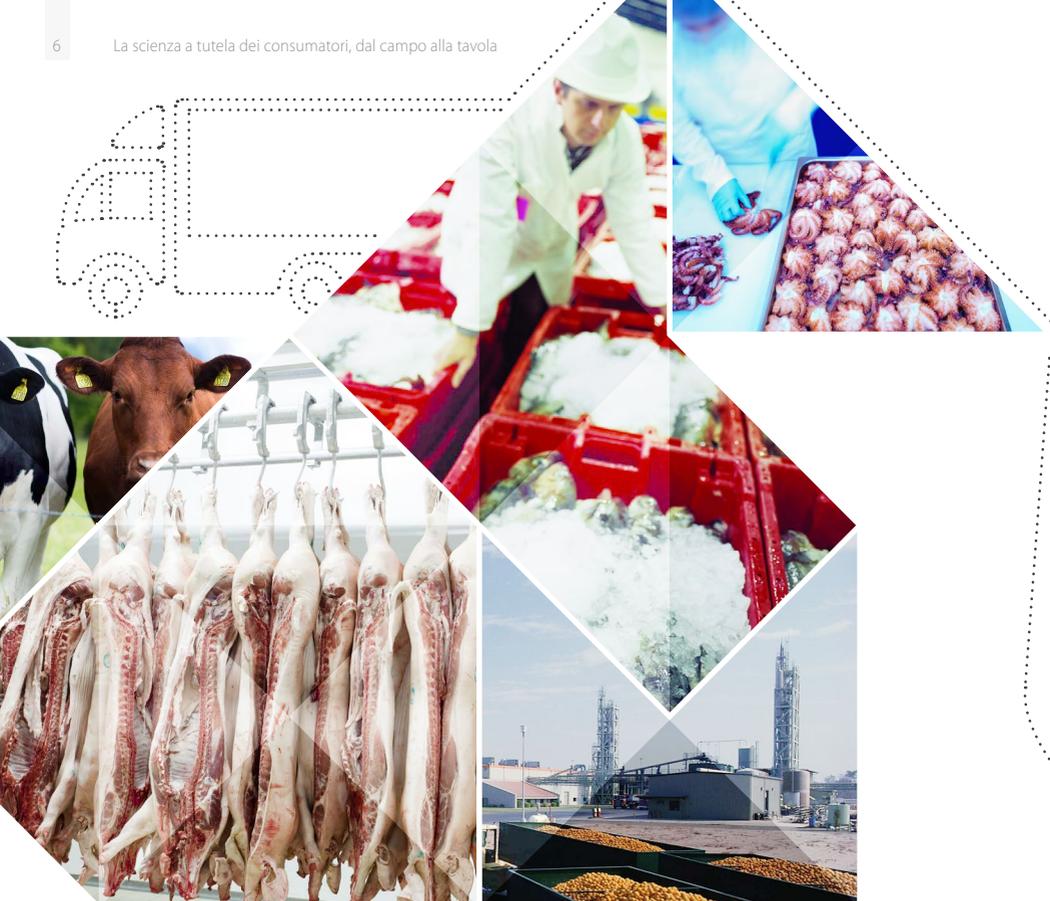


L'EFSA valuta anche la sicurezza dei mangimi, il che è importante per la salute degli animali, per l'ambiente e per la sicurezza degli alimenti di origine animale. Sin dalla sua istituzione nel 2002 l'attività di valutazione e monitoraggio del rischio è stata il forte filo conduttore delle continue misure di gestione del rischio che hanno visto il numero di casi di BSE nei bovini segnalati nell'UE calare da diverse migliaia all'inizio degli anni 2000 a 44 nel 2010.

Ambiente

■ Sempre più spesso viene chiesto all'EFSA di esaminare il possibile impatto della filiera alimentare sulla biodiversità degli habitat animali e vegetali. L'Autorità esegue ad esempio valutazioni del rischio ambientale da

colture geneticamente modificate, nonché da pesticidi e additivi per mangimi utilizzati dagli agricoltori. Inoltre valuta i possibili rischi per la salute umana e animale derivanti da contaminanti ambientali. L'aria, il suolo, l'acqua e le piante possono essere contaminati da inquinanti ambientali e sostanze, per esempio i metalli presenti nel suolo o le tossine prodotte da alcuni tipi di funghi. Spesso ciò può essere il risultato di attività umane, come le emissioni industriali o i gas di scarico degli autoveicoli, cui gli esseri umani possono venire esposti tramite l'ambiente o per ingestione di cibi e acque contaminate. Il loro accumulo nell'organismo può condurre nel tempo a effetti dannosi.



Dallo stabilimento alla tavola

Trasporto e immagazzinaggio

■ Le materie prime usate per la produzione di alimenti oppure animali e carcasce di animali in transito o immagazzinate possono essere esposte a potenziali rischi di infezione biologica e contaminazione chimica, derivanti ad esempio dai residui di carichi precedenti che si trovano nei container utilizzati per trasportare oli e grassi commestibili. L'EFSA valuta i rischi di tale contaminazione derivanti da contatto, ad esempio, con macchinari, veicoli e materiali da imballaggio, e fornisce consulenza scientifica ai gestori del rischio sulle possibili misure da assumere per limitare tali rischi.

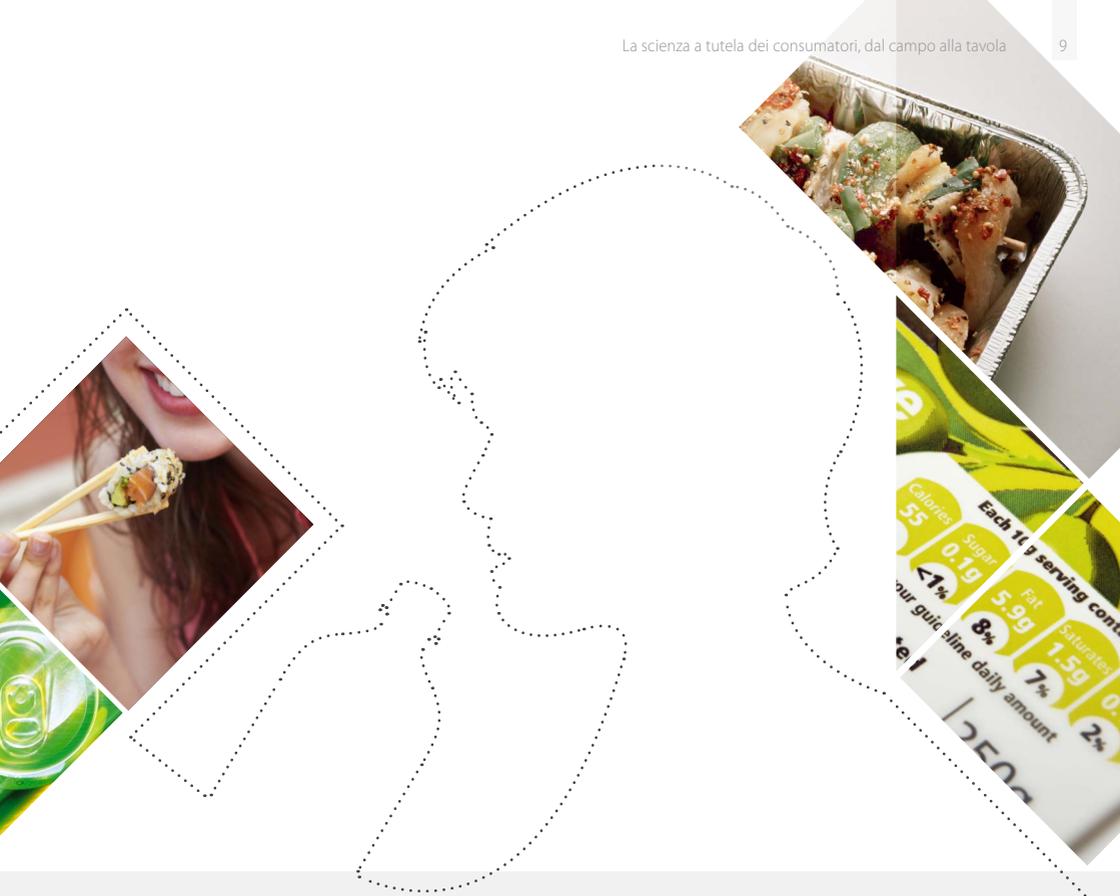
Preparazione e produzione degli alimenti

■ In Europa il settore alimentare è regolamentato in maniera da tutelare i consumatori dai rischi potenziali associati ad alimenti e mangimi, lasciando al tempo stesso alle imprese possibilità di innovazione. L'Autorità valuta la sicurezza di ingredienti alimentari soggetti ad apposita regolamentazione, quali additivi, aromi, enzimi e sostanze nutritive, al fine di assistere i gestori del rischio nel processo di autorizzazione del loro utilizzo nei prodotti alimentari. Ad esempio l'EFSA ha valutato migliaia di aromi utilizzati nei prodotti alimentari ed entro il 2020 ha in programma di



completare la nuova valutazione di tutti gli additivi alimentari autorizzati nell'Unione europea prima del 2009. La consulenza scientifica dell'EFSA informa le decisioni dei gestori del rischio in materia di sicurezza e di usi consentiti di tali ingredienti; in taluni casi alcuni aromi e additivi sono stati rimossi dal mercato dell'UE a seguito del lavoro svolto dall'EFSA. L'Autorità

valuta inoltre la sicurezza dei processi produttivi alimentari (ad esempio il riciclaggio della plastica usata per le confezioni alimentari) e dei coadiuvanti tecnologici utilizzati dall'industria alimentare.



Il consumo alimentare

■ Alla base di tutto il lavoro dell'EFSA vi sono gli enormi passi avanti compiuti nel settore della raccolta di dati sulle tendenze e abitudini di consumo dei prodotti alimentari. L'EFSA ha aumentato in misura considerevole il proprio contributo alla raccolta di dati e ad altre forme di collaborazione scientifica con gli Stati membri, stanziando nel 2014 oltre 11 milioni di euro per le suddette attività. Tali progressi ci aiutano a capire meglio ciò che mangiamo, orientando il lavoro dell'EFSA sia nel settore della sicurezza alimentare sia in quello relativo alla consulenza in materia di alimentazione, dieta e salute.

L'attività scientifica dell'EFSA offre anche una base alle decisioni in fatto di linee guida nutrizionali; i suoi valori di riferimento per l'assunzione di nutrienti e di energia tengono conto degli studi più recenti e aiutano le autorità pubbliche degli Stati membri a stabilire

raccomandazioni nutrizionali e a offrire una consulenza dietetica pratica e basata proprio sugli alimenti.

Negli ultimi decenni vi è stata una proliferazione di materiali e prodotti utilizzati in imballaggi alimentari, contenitori, recipienti e utensili. L'Autorità valuta i potenziali rischi connessi all'uso di plastica, carta, sostanze attive e intelligenti, inchiostri e resine impiegati nei materiali a contatto con alimenti, compresi i materiali riciclati, prima che il loro uso venga autorizzato nell'UE.


EFSA

Supporting Publications



WILEY



Il funzionamento dell'EFSA

■ L'EFSA è gestita da un consiglio di amministrazione indipendente, i cui membri vengono nominati per agire nell'interesse pubblico, senza rappresentare governi, organizzazioni o settori. Il consiglio di amministrazione, composto da 15 membri, stabilisce il bilancio dell'EFSA e ne approva il programma di lavoro annuale. Il Direttore esecutivo dell'EFSA è il rappresentante legale dell'Autorità ed è responsabile di tutti gli aspetti operativi, delle questioni relative all'organico e della stesura del programma di lavoro annuale, in consultazione con la Commissione europea, il Parlamento europeo e gli Stati membri dell'UE.

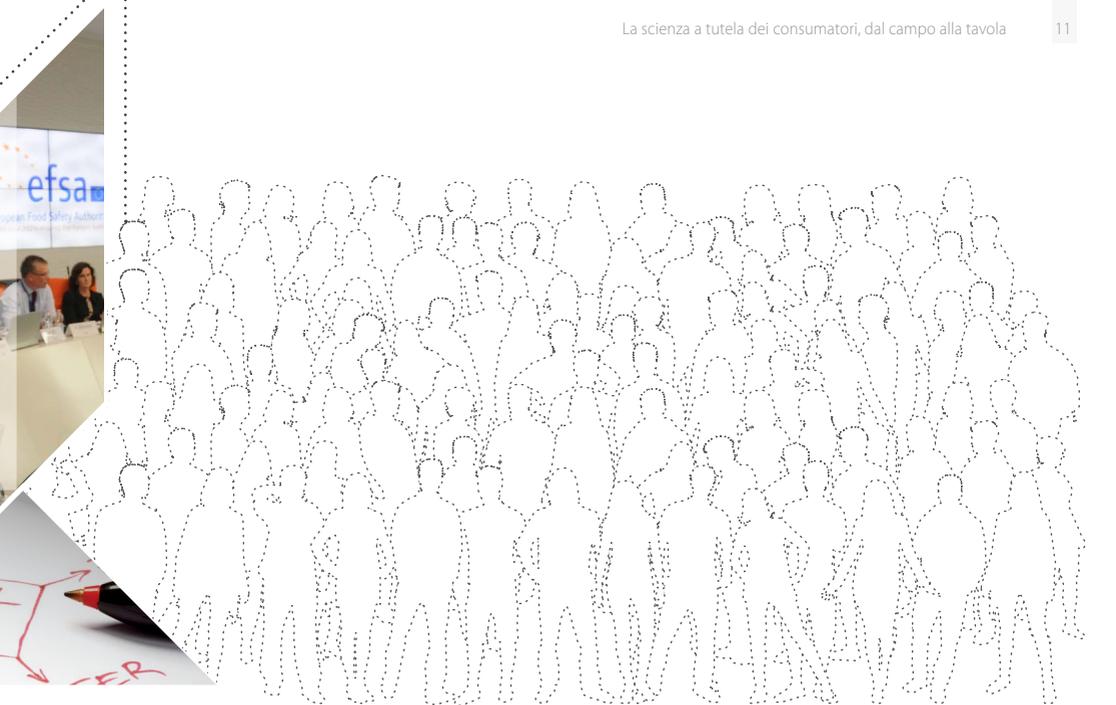
L'attività scientifica dell'EFSA è guidata dal suo comitato scientifico e dai suoi 10 gruppi di esperti scientifici, composti da scienziati di primo piano nei rispettivi settori di competenza. Quando sono richieste conoscenze più specialistiche, esperti aggiunti prendono parte ai gruppi di lavoro. Il comitato scientifico offre consulenza su questioni trasversali, mentre i gruppi di esperti scientifici eseguono valutazioni del rischio e forniscono indicazioni in settori specifici:

- **Additivi e prodotti o sostanze usati nei mangimi**
- **Salute e benessere degli animali**
- **Pericoli biologici, compresi i rischi correlati alla BSE-TSE**
- **Contaminanti nella catena alimentare**
- **Prodotti dietetici, alimentazione e allergie**
- **Additivi alimentari e fonti di nutrienti aggiunti agli alimenti**
- **Materiali a contatto con gli alimenti, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici**
- **Organismi geneticamente modificati**
- **Salute dei vegetali**
- **Prodotti fitosanitari e loro residui**

10 efficacy of concentrated liquid L-lysine monohydrochloride and L-lysine produced using different strains of *Corynebacterium glutamicum* for all animal species. A dossier submitted by Animal Feed (FEEDAP)

EFSA

RISK



La consulenza scientifica degli esperti dell'EFSA è il risultato di deliberazioni e decisioni collegiali, in cui ciascun membro ha pari voce in capitolo. Inoltre l'EFSA applica una serie di severi meccanismi e processi operativi interni volti a tutelare l'indipendenza delle proprie attività scientifiche, compresi stringenti requisiti in materia di dichiarazioni d'interesse.

Il personale scientifico altamente qualificato delle due direzioni scientifiche dell'EFSA presta assistenza a questi gruppi ed esegue valutazioni in alcuni settori, ad esempio le revisioni paritarie di sostanze attive utilizzate nei pesticidi. Insieme ai partner nazionali, il personale dell'EFSA svolge anche un ruolo vitale nell'armonizzare e ampliare il campo della raccolta di dati e delle attività di monitoraggio (ad esempio sul consumo alimentare, sulle zoonosi, sui pesticidi e sui contaminanti) che migliorano la qualità delle valutazioni del rischio eseguite dall'EFSA.

L'Autorità rimane sintonizzata sugli ultimi

sviluppi scientifici internazionali, tra cui le nuove metodologie di valutazione del rischio e le innovazioni, grazie alle conoscenze dei suoi esperti e alle relazioni con reti scientifiche e agenzie per la sicurezza alimentare di tutto il mondo.

Mediante le attività di comunicazione del rischio l'EFSA mira a diffondere e spiegare in modo più approfondito le implicazioni delle proprie valutazioni scientifiche oltre che contestualizzare i rischi associati alla filiera alimentare. La collaborazione con soggetti di primo piano, tra cui autorità nazionali, parti interessate e mezzi di comunicazione, aiuta l'EFSA a trasmettere i suoi messaggi a diversi tipi di pubblico. L'Autorità promuove inoltre l'omogeneità dei messaggi grazie al coordinamento delle comunicazioni con altri organismi di valutazione del rischio e gestori del rischio quali la Commissione europea e gli Stati membri dell'UE.

