



European Food Safety Authority

Il cibo in Europa
è sicuro?

Vieni a scoprirlo!



Ciao a tutti!

sono Bernhard Url. Mi piacerebbe raccontarvi qualcosa su quello che facciamo all'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

La sicurezza del cibo che portiamo in tavola è la nostra priorità. Il cibo è essenziale per la vita. Con il nostro lavoro vogliamo contribuire a proteggere i consumatori, gli animali e l'ambiente dai rischi legati agli alimenti.

Quelle che troverete in questo opuscolo sono solo alcune delle tematiche di cui ci siamo occupati negli ultimi mesi.

Buona lettura, e... se volete saperne di più, tenete d'occhio il nostro sito web www.efsa.europa.eu !

*Bernhard Url
Direttore esecutivo EFSA*



IN EVIDENZA

Sai cos'è la resistenza agli antibiotici? E quali sono i rischi per la salute legati a un consumo eccessivo di caffè? Hai sentito parlare della *Xylella* negli ulivi? Queste sono solo alcune delle tematiche esaminate dall'EFSA recentemente. Scoprile con noi!

La resistenza agli antibiotici



Ogni anno in Europa circa 25.000 persone muoiono per infezioni causate da batteri resistenti agli antibiotici, e la minaccia che incombe va ben oltre i confini dell'Unione. L'ultimo rapporto annuale a livello europeo, curato dall'EFSA e dal Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), evidenzia ancora una volta che la resistenza agli antibiotici costituisce un serio rischio per la salute umana e quella animale.

Entro la fine dell'anno l'EFSA valuterà le alternative all'uso degli antibiotici negli animali. A ciò farà seguito un parere scientifico in cui gli esperti dell'EFSA e delle agenzie partner EMA ed ECDC valuteranno il rapporto tra consumo di antibiotici e sviluppo di resistenza in esseri umani e animali.

La *Xylella* negli ulivi

Nell'ottobre del 2013 è stato rinvenuto il batterio *Xylella fastidiosa* nei secolari ulivi del Salento. Questo batterio è noto per i gravi danni che può arrecare alle coltivazioni, danni che possono provocare anche la morte della pianta infestata.

Gli esperti scientifici dell'EFSA hanno eseguito una valutazione dei rischi per la salute delle piante da *X. fastidiosa* e valutato le opzioni per ridurre tali rischi. Hanno inoltre pubblicato un elenco contenente la lista di piante che possono ospitare la *X. fastidiosa*. Attualmente l'EFSA continua a fornire consulenza alla Commissione europea per questo annoso problema, che sta causando ingenti danni agli agricoltori e al paesaggio pugliese.



L'acrilammide negli alimenti

L'acrilammide è un composto chimico che si forma naturalmente in cibi a base di amido quando sono cotti al forno, fritti o arrostiti ad alte temperature (120-150°C). Si sviluppa soprattutto nelle patate, nel caffè, nei biscotti, nei cracker e nel pane in genere.

Nel loro ultimo parere scientifico in merito, gli esperti dell'EFSA hanno stabilito che l'acrilammide presente negli alimenti può aumentare il rischio di cancro negli individui di tutte le fasce d'età. Sarebbe però l'infanzia la fascia di popolazione più esposta. Una scelta accurata degli ingredienti, un opportuno metodo di conservazione e la giusta temperatura di cottura del cibo influenzano la quantità di acrilammide che può formarsi nei diversi tipi di alimenti, aiutandoci a ridurre l'esposizione a questa sostanza.



La caffeina

Quanti caffè al giorno si possono bere? Una domanda che molti si pongono, dato che il caffè è una delle bevande preferite degli italiani. Ci sono però soglie limite di caffeina che non devono essere superate per non incorrere in rischi per la salute, considerato che questa sostanza è contenuta anche in cioccolata, tè, bevande energetiche, etc.

L'EFSA ha pubblicato di recente un parere scientifico in cui si stabilisce quale sia la dose di caffeina che si può assumere quotidianamente senza incorrere in effetti nocivi per la salute. Gli esperti affermano che fino a 400 mg al giorno di caffeina (circa 5,7 mg/kg pc al giorno, ovvero 4 o 5 tazzine di caffè) consumata nel corso della giornata non pongono problemi di sicurezza per adulti sani della popolazione in genere, fatta eccezione per le donne in gravidanza. Un espresso contiene 80 mg di caffeina, mentre una grossa tazza di caffè americano ne ha 90 mg.



EFSA IN



1 Cos'è l'EFSA e di cosa si occupa? Nel sistema europeo di sicurezza alimentare la valutazione del rischio e la sua gestione sono due processi distinti. Questo è il motivo per cui è nata l'EFSA, che esprime pareri scientifici e dà consulenza specialistica grazie ai quali la Commissione europea, il Parlamento e gli Stati membri dell'UE possono assumere decisioni tempestive ed efficaci.

L'EFSA ha un ruolo importante nella raccolta e nell'analisi dei dati a livello europeo, garantendo che la valutazione del rischio sia basata sulle informazioni scientifiche più esaurienti. Coopera con gli Stati membri dell'UE e con i migliori esperti europei.

L'EFSA lavora sulla sicurezza di alimenti e mangimi, l'alimentazione, il benessere e la salute degli animali, e la protezione e la salute delle piante. In tutti questi settori fornisce consulenza scientifica e comunica in maniera chiara. Questo sistema garantisce che i consumatori europei siano protetti e informati per quanto riguarda i rischi associati alla catena agro-alimentare.

2 Di cosa NON si occupa l'EFSA? L'EFSA si occupa esclusivamente della valutazione del rischio, quindi *non* emana leggi in materia di sicurezza alimentare; *non* ha laboratori; *non* autorizza né rimuove prodotti dal mercato; *non* controlla la veridicità delle etichette alimentari; *non* si occupa dei controlli e delle denominazioni di qualità come DOC, DOP, DOCG.

3 Com'è organizzata e condotta l'attività scientifica all'EFSA? Il comitato scientifico dell'EFSA e i dieci gruppi di esperti sono composti dai migliori esperti in vari ambiti scientifici. Altri esperti partecipano ai gruppi di lavoro, e sono loro richieste conoscenze ancora più specialistiche. Il comitato scientifico fornisce pareri su questioni multidisciplinari, mentre i gruppi di esperti valutano i rischi nei propri ambiti di competenza (ad esempio OGM, pesticidi, nutrizione, ecc.). Personale EFSA qualificato assiste tali gruppi ed effettua valutazioni in alcuni settori.

L'EFSA collabora con le autorità nazionali di sicurezza alimentare e organizza riunioni periodiche con le associazioni di difesa dei consumatori, l'industria e altre parti interessate per far conoscere il proprio operato. Grazie ai rapporti con le reti scientifiche e le agenzie di sicurezza alimentare di tutto il mondo, l'Autorità si mantiene sempre aggiornata sui più recenti sviluppi scientifici a livello internazionale.

4 Quali relazioni intrattiene l'EFSA col territorio? L'EFSA ha instaurato una solida collaborazione con il Comune di Parma, l'Università e le autorità locali. Alcuni docenti dell'Università fanno parte dei gruppi di esperti EFSA e l'Università stessa è inclusa nell'elenco degli organismi abilitati a partecipare ai bandi di gara per progetti co-finanziati dall'EFSA. I tanti esperti scientifici che arrivano a Parma da tutto il mondo usufruiscono dei servizi della città (alberghi, ristoranti, mezzi di trasporto, ecc.). L'EFSA si avvale inoltre di ditte, per lo più locali, per numerosi servizi (sicurezza, manutenzione dell'edificio, coperture assicurative, ecc.) reclutandole con gare d'appalto pubbliche. Per informazioni sulle opportunità di impiego all'EFSA, potete invece consultare la sezione del sito "Offerte d'impiego".

5 L'EFSA in cifre? L'EFSA conta un organico di circa 470 persone; collabora con 1.500 esperti, 400 istituti scientifici e università; organizza circa 1.000 riunioni all'anno, pubblicando annualmente circa 500 documenti scientifici.