



Ministero delle
Attività Produttive
DG AMTC



DG SANCO

Tutela della salute del consumatore in Europa: la CE apre un nuovo laboratorio per lo studio e la sorveglianza dei materiali a contatto con gli alimenti.

Il prossimo 8 dicembre verrà inaugurato ad Ispra (in Italia) presso il Centro di Ricerca Congiunta della Commissione Europea, con il Direttore Generale della salute e Tutela Consumatori (DG SANCO), il Direttore del Joint Research Centre, il Direttore Esecutivo dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, il Direttore della Confederazione delle Industrie che producono alimenti e bevande, rappresentanti dei Laboratori di Riferimento presso gli Stati Membri, associazioni dei consumatori.

Si tratta di un nuovo importante passo avanti nella tutela della nostra salute e sicurezza. Si aprono nuove strutture comunitarie a carattere tecnico-scientifico, che sono in grado di monitorare i meccanismi di lavorazione degli alimenti e delle bevande, ma anche i giocattoli ed altri prodotti che possono presentare rischi di contaminazione chimica e avere potenziale nocivo per i consumatori.

Il confezionamento dei cibi gioca un ruolo importante nel prevenire il deterioramento o la contaminazione, perché svolge una funzione protettiva. Esso però deve essere sicuro e la migrazione di sostanze chimiche dall'involucro all'alimento deve essere severamente controllato. Questo richiede l'armonizzazione dei metodi di analisi e dei materiali di riferimento per garantire il medesimo livello di protezione del consumatore in tutta l'Europa.

Con la sua esperienza unica e la profonda conoscenza in materia di sicurezza dei materiali a contatto con gli alimenti, il *Community Reference Laboratory for Food Contact Materials* (CRL FCM) non solo fornirà i laboratori di controllo nazionali con strumenti di analisi armonizzati, ma coordinerà anche il Network dei *National Reference Laboratories*, per favorire lo scambio di informazioni, la costruzione di competenze e la formazione.
Per maggiori informazioni: <http://crl-fcm.jrc.it/>

Naturalmente queste strutture lavorano ad un livello altamente scientifico ed il loro "output" sono pubblicazioni, conferenze e iniziative rivolte agli esperti, alle autorità di controllo ed ai centri di ricerca. Il beneficio per i cittadini, però, è diretto, in quanto il loro operato supporta le decisioni e le politiche in materia di tutela della salute e sicurezza sia a livello comunitario che nazionale.

Per la divulgazione delle informazioni e l'educazione al consumo dei cittadini, sono competenti, come sempre, gli organismi specifici nei diversi Stati membri, le associazioni dei consumatori ecc.

Cosa prevede il Regolamento europeo EC/882/2004 (Art. 33) :

Gli Stati Membri disporranno la designazione di uno o più laboratori di riferimento nazionali. Uno Stato Membro può designare un laboratorio situato in un altro Stato Membro dell' European Free Trade Association (EFTA) e un singolo laboratorio può funzionare come riferimento

per più di uno Stato Membro. Questi laboratori di riferimento nazionali hanno i seguenti compiti:

- * collaborare nella loro area di competenza con il Laboratorio di Riferimento Comunitario
- * coordinare nella loro area di competenza le attività dei laboratori ufficiali responsabili per l'analisi dei campioni come stabilito all'art. 11



Il logo del Community Reference Laboratory



Il sito della struttura, che fa capo alla Commissione Europea

* quando necessario, organizzare test comparativi tra i laboratori nazionali ufficiali e assicurare un follow-up appropriato a questi test comparativi

* assicurare la disseminazione alle autorità competenti e ai laboratori ufficiali nazionali dell'informazione fornita dal Laboratorio di Riferimento Comunitario

* fornire assistenza tecnica e scientifica alle autorità competenti per l'implementazione di piani di controllo coordinati, adottati secondo quanto disposto all'art. 53

* essere responsabili per la conduzione di altre attività specifiche in conformità alla procedura riferita all'art. 62, senza pregiudizio agli eventuali altri compiti aggiuntivi a livello nazionale.

Gli Stati Membri comunicheranno il nominativo ed indirizzo di ciascun laboratorio di riferimento nazionale alla Commissione, al competente Laboratorio Comunitario di Riferimento e agli altri Stati Membri.



Cosa significa proteggere i cibi dalla contaminazione dei loro contenitori ed involucri

Le materie come la plastica, la carta e il cartone, il metallo, la ceramica, sono usati comunemente per la manifattura di beni di consumo (ad esempio i giocattoli) e per confezionare gli alimenti. La sicurezza di questi materiali è legata alla condizione che durante il contatto non si verifichi migrazione di sostanze chimiche a livelli significativi dal materiale all'alimento o alla persona.

Anche nel recente passato vi sono stati casi di sospetta pericolosità per la salute umana di alimenti i cui contenitori cedevano sostanze chimiche: ricordiamo le bottiglie di materiale plastico per acqua e bevande, il cartone dei contenitori di riso, corn flakes ecc., le pellicole per alimenti, le lattine delle conserve.

Sono situazioni che vengono normalmente a conoscenza del grande pubblico quando già le competenti autorità le stanno studiando. La polemica è generalmente piuttosto accesa e vede contrapporsi il fronte dei "garantisti" (coloro che pensano sia meglio bandire il materiale sospetto anche in attesa di prove certe della sua tossicità: prime fra tutte le associazioni dei consumatori) e quello degli "attendisti" (coloro che pensano sia meglio prendere provvedimenti solamente dopo aver

accertato in modo scientificamente inconfutabile la situazione: prime fra tutte le imprese che utilizzano quel ipo di materiale e dovrebbero affrontare costi e problemi organizzativi notevoli per adeguarsi).

E' in effetti un problema molto sentito, dato che il nostro stile di vita ci porta sempre più spesso a prediligere alimenti conservati, preparati e trasformati, e dunque confezionati. Invece di acquistare frutta e verdura fresca sfusa, acquistiamo magari quella lavata e preparata in buste, oppure quella cucinata e surgelata, per non parlare dei giovanissimi, che consumano prevalentemente cibi trasformati e conservati o comunque confezionati (si pensi al panino del fast-food...).

Il fatto poi che esigenze (importantissime) di carattere ambientale conducano all'impiego di materiali riciclati per la produzione di contenitori ed involucri destinati anche agli alimenti, comporta la necessità di ulteriore cautela, dovuta all'impiego di sostanze chimiche anche nello stesso processo di rigenerazione dei materiali.

Va infine ricordato che una parte del rischio afferisce la specifica categoria di utilizzatori di beni: se pensiamo agli alimenti per bambini, viene spontaneo pensare che sia opportuno garantire un livello maggiore (se non assoluto) di sicurezza; lo stesso dicasi per i giocattoli, che vengono spesso maneggiati e messi in bocca dai più piccoli e possono presentare rischi di trasmissione per via cutanea oppure orale di sostanze chimiche nocive.

Cosa può fare il consumatore per scegliere meglio e proteggere la propria salute?

Premesso che in questo settore come in altri legati alla salute e sicurezza, è prioritaria cura delle autorità di controllo e degli organismi incaricati delle politiche e della normativa garantire i cittadini, è bene però che i consumatori adottino comportamenti corretti che possono influire anche significativamente.

Nella scelta di consumo, è importante sapere che i beni prodotti in Europa sono sottoposti alla normativa comunitaria (oltre naturalmente alle ulteriori forme di regolamentazione e controllo nazionale), che è fra le più severe al mondo. I beni importati, per essere ammessi, devono offrire le medesime garanzie, ma è purtroppo frequente il caso di dichiarazione mendace di produttori e importatori senza scrupoli, per cui non è raro trovare sul mercato giocattoli con marchio CE contraffatto, abbigliamento trattato con coloranti vietati in Europa, alimenti sottoposti a trattamento e metodi di produzione/conservazione/confezionamento non conformi alla normativa comunitaria.

In realtà la mole enorme delle importazioni non consente di effettuare controlli severi e sistematici su tutta la merce in entrata, sia a livello documentale che di laboratorio. Per questo, un consiglio sempre valido è quello di accordare preferenza a beni prodotti in Europa, possibilmente con materie prime di provenienza europea e ancor meglio se dotati di qualche

marchio di qualità (purché serio, con contenuti significativi di garanzia e metodi di concessione severi, e per questo occorre informarsi) oppure certificazione, denominazione di origine garantita, ecc.

Alcuni consigli pratici di prevenzione

Va sottolineato che una corretta modalità di conservazione ed utilizzo degli alimenti confezionati ha la sua importanza:

- evitare di esporre i contenitori alla luce ed al calore (mai stoccare le confezioni di acqua o le bottiglie di olio all'aperto, o addirittura esposte al sole),
- evitare di lasciare gli alimenti nella confezione originale se non si consumano per intero (es: travasare il tonno non consumato dalla lattina ad un contenitore di vetro e riporlo in frigorifero)
- evitare di acquistare prodotti in confezionamento non integro (lattina ammaccata, scatola di surgelati con

segni di scongelamento o deformazione, cartoni forati)

- preferire i cibi freschi sfusi a quelli conservati e confezionati

- denunciare ai NAS (il nucleo specializzato dell'Arma dei Carabinieri) o alla ASL (l'azienda sanitaria locale) ogni anomalia riscontrata

E' estremamente utile leggere i materiali informativi e consultare i siti delle autorità competenti in materia e delle organizzazioni e associazioni impegnate in questo settore di tutela: Commissione Europea, DG SANCO, Ministero della Salute, Istituto Superiore della Sanità, Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare, Consiglio Nazionale Consumatori e Utenti, associazioni dei consumatori. Vi troveremo informazioni utili e consigli di comportamento, segnalazione per i casi sospetti in corso di analisi, riferimenti per richiedere informazioni e denunciare irregolarità.

Il Centro Europeo Consumatori è a vostra disposizione per assistere ed informare, orientare alle scelte di consumo, individuare le opportune fonti di informazione ed approfondimento. Il Centro è specializzato nell'assistenza al consumo transfrontaliero in ambito europeo e dispone di una biblioteca aperta al pubblico con pubblicazioni europee ed una ricca raccolta legislativa. I servizi del Centro Europeo Consumatori sono completamente gratuiti.