

LEZIONE 8

U.D.A. 2: L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: GLI ALIMENTI BIOTECNOLOGICI E TRANSGENICI

Gli **alimenti biotecnologici** sono il risultato dell'applicazione delle più moderne tecnologie in campo alimentare. In particolare, gli **alimenti transgenici** sono il prodotto delle nuove conoscenze nel campo della biologia molecolare che consente di intervenire direttamente sul patrimonio genetico degli organismi viventi (piante e animali) e di realizzare alimenti animali e vegetali prodotti a partire da organismi geneticamente modificati (OGM) o che li contengono.

A fronte dei benefici derivanti dall'uso delle moderne biotecnologie (piante di maggiori dimensioni e più resistenti a virus, a insetti, a differenti condizioni climatiche e animali con aumentate caratteristiche riproduttive) non possono essere sottovalutati i rischi per la sicurezza degli alimenti, sicurezza che può essere compromessa dall'introduzione di sostanze tossiche, dall'alterazione dei valori nutrizionali, dall'ingenerarsi di allergie e resistenze a farmaci.

Nell'ambito dell'Unione europea, le biotecnologie sono state disciplinate nel corso degli anni Novanta e nei primi del 2000 da una vasta serie di direttive e regolamenti che prevedono tra gli altri: la classificazione degli OGM in non patogeni (innocui per l'ambiente) e patogeni; operazioni di ricerca di natura industriale e commerciale degli alimenti transgenici su scala limitata; un registro pubblico per la localizzazione ed il confronto delle colture e la valutazione di impatto ambientale; l'individuazione di standard europei per le tecniche e le procedure che si devono seguire; la valutazione preventiva degli eventuali rischi biologici e delle eventuali misure di protezione da parte degli utilizzatori di organismi geneticamente modificati; l'individuazione di autorità nazionali competenti a rilasciare le autorizzazioni agli impianti di ricerca e di produzione di organismi geneticamente modificati e ad effettuare ispezioni; un limite temporale di dieci anni per la prima autorizzazione alla concessione di colture OGM, dopo la quale si può ottenere un rinnovo per altri dieci anni; l'autorizzazione all'immissione sul mercato dei nuovi alimenti a seguito di una procedura di valutazione a livello comunitario; controlli obbligatori; la possibilità di ogni stato membro di sospendere o limitare temporaneamente la commercializzazione sul proprio territorio di un nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare, qualora ritenga la sua utilizzazione presenti rischi per la salute umana; una chiara e trasparente etichettatura di tutti i prodotti transgenici in modo da permettere al consumatore di scegliere consapevolmente se acquistarli o meno.

Sull'etichetta dei "nuovi prodotti alimentari" devono comparire le seguenti indicazioni: tutte le caratteristiche, quali la composizione, il valore nutritivo e l'utilizzazione cui il nuovo prodotto è destinato, che permettono di stabilire che esso non è più equivalente a un prodotto alimentare esistente; la presenza di sostanze che possono avere ripercussioni sulla salute di determinate persone; la presenza di sostanze che possono dar luogo a riserve di carattere etico; la presenza di un organismo geneticamente modificato. In particolare deve essere menzionata la presenza di OGM in tutti gli alimenti e mangimi se essa supera il 9% del totale degli ingredienti. Al di sotto di questa soglia si ritiene che la presenza di OGM sia involontaria, intervenuta in via accidentale o per contaminazione, e quindi inevitabile durante la coltivazione, il raccolto, il trasporto o la trasformazione dei prodotti.

Per garantire la tracciabilità di alimenti e mangimi contenenti OGM lungo tutta la filiera alimentare è stabilito che gli operatori che immettono sul mercato un prodotto confezionato contenente OGM o da esso costituito devono, in tutte le fasi della catena di produzione e di distribuzione, vigilare affinché la dicitura "questo prodotto contiene organismi geneticamente modificati" o "questo prodotto contiene (nome dell'organismo)" figuri sull'etichetta apposta sul prodotto.

LE SOSTANZE PERICOLOSE

Nell'ambito ristorativo il problema delle **sostanze pericolose** non va considerato esclusivamente in relazione agli additivi o coloranti, il cui uso è regolamentato in liste elaborate e aggiornate dal ministero della Salute, ma anche in merito ai prodotti chimici utilizzati nei pubblici esercizi. Detergenti, disinfettanti, disincrostanti, prodotti contro gli insetti vengono infatti continuamente adoperati per la pulizia dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili. Tali prodotti, oltre a inquinare l'ambiente, possono contaminare le sostanze alimentari e recare danno alla salute sia del consumatore che degli operatori.

Sono considerate sostanze pericolose quelle esplosive, infiammabili, nocive, corrosive, irritanti, sensibilizzanti, cancerogene, mutagene, pericolose per l'ambiente, tossiche. Il decreto stabilisce che l'etichettatura delle sostanze pericolose immesse sul mercato contenga le seguenti indicazioni: la denominazione della sostanza; la composizione chimica; i dati del fabbricante, dell'importatore o del distributore; i simboli di pericolo, stampati in nero su fondo giallo-arancione; le "frasi tipo" relative ai rischi derivanti dall'uso della sostanza (per esempio: rischio di gravi lesioni oculari, irritante per la pelle; estremamente infiammabile, etc.); le "frasi tipo" concernenti i consigli di prudenza nell'uso della sostanza (per esempio: evitare il contatto con gli occhi, non ingerire, non disperdere nell'ambiente, etc.)

U.D.A. 3: L'AUTOCONTROLLO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

NUOVE MODALITA' DI CONTROLLO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le più importanti disposizioni in merito al controllo dell'igiene dei prodotti alimentari sono contenute nel d.lgs. 155/1997 in attuazione delle direttive 43/93 CEE e 3/96 CE.

La normativa detta precise norme di vigilanza sulla salute pubblica attraverso un controllo capillare della salubrità degli alimenti, dalla produzione al consumo, ossia per tutte le fasi successive alla produzione primaria che include la raccolta, la macellazione e la mungitura. In particolare sono soggetti a controllo: la preparazione; la trasformazione; la fabbricazione; il confezionamento; il deposito; il trasporto; la manipolazione; la vendita o la fornitura degli alimenti, compresa la somministrazione al consumatore.

Il decreto n. 155, fatte salve le disposizioni in merito agli organi di vigilanza (già disciplinati da leggi precedenti), introduce le seguenti innovazioni:

- l'**autocontrollo** delle industrie alimentari;
- l'**introduzione del sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points): "Analisi dei rischi e controlli dei punti critici";
- la predisposizione di **manuali di corretta prassi igienica**;
- i **controlli ufficiali**.

L'AUTOCONTROLLO

Prima del recepimento delle direttive comunitarie citate sopra, il controllo igienico-sanitario negli esercizi di ristorazione era effettuato esclusivamente dalle ASL, dai NAS, dai servizi veterinari attraverso ispezioni, campionamenti ed analisi di semilavorati o di cibi pronti al consumo.

Tale sistema di controllo, però, oltre a rilevare la presenza di germi patogeni o di sostanze tossiche solo a eventuale danno avvenuto, non consentiva di individuare il momento della produzione in cui si era verificata la contaminazione degli alimenti. Il sistema di autocontrollo basato sul sistema HACCP consente viceversa di prevenire i danni attraverso la vigilanza di tutte le fasi di preparazione degli alimenti.

Il principio dell'autocontrollo prevede che sia il responsabile dell'industria alimentare a garantire l'igiene del prodotto. La garanzia consiste nell'individuazione, applicazione e mantenimento delle procedure di sicurezza basate sui principi del sistema HACCP e, qualora dall'autocontrollo dovessero emergere rischi immediati per la salute, nel ritiro del prodotto dal commercio e contemporanea comunicazione alle autorità competenti della natura del rischio.

I prodotti ritirati dal commercio rimangono sotto la sorveglianza dell'autorità sanitaria locale finché la stessa non autorizza la loro distruzione o utilizzazione per fini diversi dal consumo umano, con spese a carico del titolare dell'industria alimentare. Si ricorda che, secondo la terminologia del decreto 155/97, per industria alimentare è da intendersi ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che prepara, trasforma, fabbrica, confeziona, tiene in deposito, trasporta, manipola, vende, somministra al consumatore alimenti.