

Sicurezza alimentare, consumatori e informazione

Dobbiamo iniziare a considerare il cibo non soltanto come il frutto della fatica dell'uomo, ma anche della capacità di "sopportazione" del nostro ambiente, con precisi limiti superati i quali si potrebbe aprire la porta a gravi fenomeni di degrado che potrebbero portarci a conseguenze non certo auspicabili. È un bene che il pubblico dei consumatori cominci ad essere informato correttamente su questi aspetti

DOI 10.12910/EAI2020-012



di **Massimiliano Dona**, *Presidente dell'Unione Nazionale Consumatori*

Nei primi anni '50 dilagavano sofisticazioni e frodi nel campo alimentare, favorite da una legislazione tra le più arretrate; i prezzi erano praticati ad arbitrio di produttori e venditori, senza alcuna relazione con i costi; le lacune normative riguardavano ogni settore della produzione e della distribuzione, per non parlare dei servizi di interesse collettivo, gestiti in regime di monopolio e senza alcun riguardo per gli utenti.

Proprio l'osservazione di questi fatti fu all'origine della **fondazione dell'Unione Nazionale Consumatori, ufficialmente costituita il 25 novembre 1955, grazie all'iniziativa di Vincenzo Dona** (scomparso nel 2006). Da allora molto è cambiato anche grazie

all'opera dell'Unione: nostre segnalazioni e proposte hanno originato numerose norme di legge e regolamentari che oggi rendono meno indifeso il consumatore. Qualche esempio nel campo della sicurezza alimentare: **la prima campagna contro le frodi olearie, condotta tenacemente dalla nostra organizzazione, portò alla legge 13 novembre 1960 n. 1407, con cui furono emanate le "Norme per la classificazione e la vendita degli oli d'oliva"**. Si devono all'impegno dell'Unione anche le norme con cui si è stabilita una lista positiva dei coloranti e degli additivi chimici, in luogo delle liste negative che consentivano l'impiego di ogni componente – anche nocivo – che non vi fosse compreso.

Grazie alle nostre battaglie sono state approvate norme sulla tutela delle de-

nomiazioni d'origine dei vini, sulla disciplina dell'igiene degli imballaggi, recipienti e utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari; sulla biodegradabilità dei detersivi sintetici; sulla data di scadenza degli alimenti; sulla produzione, la vendita, il confezionamento e l'etichettatura dei surgelati; sull'etichettatura in lingua italiana grazie alla quale il consumatore può conoscere la composizione dell'alimento che acquista.

La legge quadro dell'alimentazione

Talvolta sono stati necessari molti anni e molta fatica: ad esempio, ben diciotto anni sono occorsi perché fosse emanato il Regolamento d'attuazione della Legge 283 del 31 aprile 1962, la cosiddetta **"legge quadro**



dell'alimentazione", nel frattempo più volte emendata ed integrata. E l'elenco potrebbe continuare, anche perché assai più si dovrebbe dire di controlli e sequestri seguiti alla pubblicazione di indagini e prove comparative effettuate dall'Unione e delle denunce fatte all'Amministrazione pubblica, ai NAS, alla Magistratura, all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Numerosi nodi, comunque, sono venuti al pettine, come dimostrano i molti decreti di espulsione dal mercato di prodotti fabbricati senza l'osservanza delle norme di sicurezza, le molte condanne per pubblicità ingannevole. **Molto ancora deve essere fatto se è vero che, guardando alla consapevolezza dei consumatori, al giorno d'oggi non mancano sfide cruciali per assicurare ai cittadini la giusta consapevo-**

lezza: pensiamo a quanto, parlando di alimenti, ancora sia facile confondere i concetti di qualità e sicurezza. Quel che è certo è che, rispetto al passato, i nostri alimenti sono di qualità eccellente ed anche molto sicuri.

Nel nostro Paese esiste un'abbondanza di cibo sia di origine vegetale, che di origine animale in grado di soddisfare i fabbisogni di gran parte della popolazione (e a prezzi anche molto contenuti). Alimenti che un tempo erano accessibili solo alle fasce di popolazione più ricche (pensiamo in particolare la carne) fanno parte ormai delle abitudini alimentari di tutti.

Ne è conseguito un vistoso aumento dei consumi. Tornando alla storia, negli anni '50 del secolo scorso, nel nostro Paese il consumo annuo pro capite di alimenti si attestava intorno ai 300-400 kg: attualmente si supera-

no i 700 kg. E nell'ambito di questi consumi abbiamo assistito a modifiche "qualitative", come ad esempio un aumento del consumo di carne e una diminuzione di quello del pane.

E ancora: il miglioramento delle condizioni sociali ha ridotto i consumi domestici; quando si mangia a casa spesso non si cucina, ma si ricorre a salumi, formaggi, piatti pronti da riscaldare nei forni a microonde. Sono solo alcuni esempi per raccontare alcuni rapidi cambiamenti di paradigma che hanno consentito lo sviluppo dell'industria alimentare, realtà che è ormai una delle più importanti attività produttive del nostro Paese. Tale sviluppo è stato favorito dall'ampia disponibilità di materie prime sui mercati internazionali a costi molto contenuti. D'altro canto, questa situazione ha penalizzato i nostri "pro-

duttori” primari che non sempre riescono a competere con i concorrenti stranieri. Grano, olio di oliva, agrumi, pesce ecc. di importazione hanno ormai invaso le nostre tavole.

Fattori che hanno favorito l'incremento delle materie prime

Con la selezione genetica si sono ottenute piante e animali che hanno aumentato in modo impressionante le loro capacità produttive. Il frumento da una trentina di quintali per ettaro è passato a oltre cinquanta quintali; una gallina produceva alcune decine di uova l'anno, adesso ne produce una al giorno; per ottenere due kg di pollo servivano circa sei mesi, adesso bastano 48 giorni. Per ottenere questi risultati è stato però necessario introdurre le colture intensive: in agricoltura vaste aree sono state disboscate per fare spazio alle diverse colture vegetali, si è fatto ricorso a concimi chimici e ad un uso elevato di fitofarmaci. Negli allevamenti zootecnici gli animali sono stati concentrati in spazi ristretti; la loro alimentazione è basata su mangimi completi che assicurano la massima efficienza nutrizionale. Esistono infine procedure di prevenzione e cura delle malattie infettive con l'utilizzazione di vaccini e farmaci sotto costante controllo sanitario veterinario.

Come accennato, molti alimenti che troviamo in commercio sono prodotti dall'industria alimentare che trasforma le materie prime nazionali e/o di importazione in salumi, formaggi, bevande ecc.

Questa (inevitabile) “industrializzazione” desta talvolta la preoccupazione di cittadini per la possibile presenza di residui di sostanze chimiche utilizzate nella produzione primaria (pesticidi, farmaci veterinari), oppure dall'industria di trasformazione (additivi alimentari). Eppure le rego-

le vigenti per la “gestione” di queste sostanze sono molto severe e, di fatto, il pericolo dei residui è inesistente. Prova ne sia che i “piani nazionali residui” effettuati proprio per scoprire eventuali irregolarità dimostrano che **le “infrazioni” sono dell'ordine dello 0,5% dei campioni esaminati: insomma residui pericolosi di ormoni, pesticidi, antibiotici, metalli pesanti, micotossine, diossine ecc. nei nostri alimenti non ce ne sono (salvo la presenza di tracce infinitesimali che però sono sempre molto al di sotto dei limiti di sicurezza).**

C'è però il **pericolo microbiologico** che spesso viene trascurato dai consumatori, preoccupati come sono degli inesistenti pericoli chimici: i microrganismi trovano negli alimenti un fertile terreno su cui crescere. Così, anche se generalmente gli alimenti che acquistiamo sono esenti da microrganismi patogeni, non sono rari i casi di contaminazioni successive, nella gestione casalinga o nei luoghi di ristorazione collettiva (con conseguenti tossinfezioni alimentari causate da Salmonelle, Listerie, Coli ecc. che nei casi più gravi possono creare danno alla salute).

Colture intensive, fitofarmaci e conseguenze per l'ambiente

Possiamo affermare con una ragionevole certezza che **tutti gli alimenti presenti nel commercio “legale” (convenzionali, biologici, tipici, italiani, di importazione, OGM ecc.) sono sicuri e ampiamente disponibili. Tuttavia, a giudicare dalle segnalazioni che riceviamo sul nostro sito (consumatori.it), i cittadini sono sempre più interessati a conoscere quelli che possono essere gli effetti sull'ambiente.**

Del resto (solo per fare un esempio) negli ultimi anni si è parlato a lungo di olio di palma e di gravi danni ambientali. Però sono in pochi ad

informarci circa le conseguenze della coltivazione della canna da zucchero, del mais, della soia, di molta frutta: intere aree geografiche sono state disboscate per coltivare queste piante.

Senza andare lontano, basterebbe ricordare che anche nel nostro Paese, zone pianeggianti e irrigue (come la Pianura Padana) sono state ricoperte da colture intensive che, di fatto, hanno provocato la scomparsa di specie animali e vegetali (dove cresce la vite o il mais o il grano, non c'è molto spazio per altre specie). Il fatto è aggravato dall'uso di fitofarmaci che, sostanzialmente, permettono alla pianta coltivata di svilupparsi senza nessuna “concorrenza” sbaragliando il campo da “malerbe”, insetti, vermi, piccoli roditori, volatili ecc.

E ancora: i farmaci veterinari (e in particolari gli antibiotici) quando sono sversati nell'ambiente possono dare origine al pericoloso fenomeno della farmacoresistenza.

Conclusioni

Il cibo di cui disponiamo è generalmente di buona qualità e molto sicuro. Considerando però i costi ambientali ai quali ho solo accennato, dovremmo forse imparare a gestirlo con maggiore cura senza eccedere nelle quantità che consumiamo.

Insomma, bisognerebbe cominciare a considerare il cibo come qualcosa che è non solo il frutto della fatica dell'uomo, ma anche della capacità di “sopportazione” del nostro ambiente che ha dei limiti superati i quali si potrebbe aprire la porta a gravi fenomeni di degradazione che potrebbero portarci a conseguenze non certo auspicabili. È un bene che il pubblico dei consumatori cominci ad essere informato correttamente su questi aspetti.