

Nuove misure europee per il controllo delle diossine nella filiera alimentare

Sono state approvate nuove misure europee per prevenire la contaminazione da diossine nel cibo e mangimi. La partita era stata innescata dal Commissario Ue alla Salute John Dalli lo scorso 24 gennaio, quando aveva promesso sforzi da parte della Commissione per prevenire future crisi alimentari dovute alla contaminazione di diossina nei cibi e mangimi.

Votando a maggioranza qualificata nel Comitato permanente per la catena alimentare e la salute animale (Scfcah), gli Stati membri ha adottato a maggioranza qualificata una Proposta della Commissione europea che modifica l'allegato II del Regolamento (Ce) n. 1831/2003 per quanto riguarda l'approvazione degli stabilimenti che immettono sul mercato oli miscelati, grassi e prodotti derivati da oli vegetali destinati ad essere utilizzati nei mangimi e per quanto riguarda i requisiti specifici per produzione, stoccaggio, trasporto e test per la diossina in grassi, oli e prodotti da essi derivati destinati ad essere utilizzati nei mangimi.

Quattro sono le misure nel testo applicabili in tutta la Ue dalla metà del 2012, per ridurre il rischio di propagazione delle diossine nella filiera alimentare. L'evento scatenante, è il caso di ricordarlo appena, è quello avvenuto in Germania all'inizio del 2011, e che oltre agli evidenti rischi per i consumatori, ha creato una diffusa sfiducia sulla sicurezza alimentare di tutta una serie di alimenti animali.

Eccole: necessità di approvazione da parte dell'autorità competente degli stabilimenti che producono mangimi con oli vegetali, prodotti derivati da oli vegetali e miscele di grasso. Si va oltre la mera registrazione di tali aziende; obbligo di separazione tra grassi destinati a produzioni alimentari e mangimistiche da grassi usati per altri scopi (industria chimica)- I prodotti così intesi inoltre avranno chiare indicazioni in etichetta sulla destinazione finale d'uso; introduzione di piano armonizzato in tutta la Ue con test minimi obbligatori sulla diossina, a partire dalle ipotesi di rischio associato a determinati prodotti. Ciò consentirà inoltre alle imprese di migliorare i propri piani interni di Haccp; obbligo da parte dei laboratori di notificare direttamente alle autorità competenti qualsiasi livello di diossina riscontrato eccedenti i limiti.

Tali misure sono intese a prevenire ritiri dal mercato successivi all'immissione di prodotti alimentari e mangimi contaminati con livelli eccessivi di diossina. Le misure sono state pensate con un occhio agli eventi critici in cui si è verificata una "rottura" della sicurezza alimentare. Circa la tempistica, il progetto di Regolamento verrà trasmesso al Parlamento europeo e al Consiglio, prima che sia formalmente adottato dalla Commissione. L'entrata in vigore è prevista nella prima metà del 2012. Sebbene le misure siano costose, è stata condivisa la loro necessità ed il fatto che tali costi rappresentano una frazione dei costi da sostenere in caso di incidenti alimentari con diossina.