

## Sistema Europeo di Allerta, più trasparenza su alimenti e mangimi

In occasione della celebrazione per il trentennale del Sistema di Allerta rapido su alimenti e mangimi dell'Ue (il Rasff), il Direttore Generale della Direzione Salute e Consumatori della Commissione Europea Robert Madelin ha chiesto dare maggiore informazione per l'opinione pubblica.

Il Sistema potrebbe essere reso un po' più trasparente senza con questo creare panico nei consumatori e sui mercati, in particolare per quei prodotti alimentari che nulla hanno a che fare con l'allarme; questa la proposta di Madelin, che avrebbe pure chiesto un maggiore coinvolgimento delle parti interessate – e, in linea di principio, di chiunque dimostri interesse – quindi non solo degli attori industriali.

Il Rasff – strumento della Commissione Europea che mette in rete le segnalazioni sui rischi alimentari evidenziate dalle autorità degli Stati membri – non permette ad oggi una grande trasparenza, rispetto a strumenti omologhi di altri Paesi, con una tutela da alcuni ritenuta eccessiva verso gli interessi delle industrie alimentari.

La mossa di Madelin sembra configurare un nuovo equilibrio tra consumatori e industria, con una svolta a favore della fiducia nel sistema dei controlli prima ancora dell'integrità degli alimenti, cui tutti i cittadini hanno diritto nel loro ruolo di consumatori.

Ad oggi il Rasff non è pensato per comunicare con i consumatori, semmai li esclude: è uno strumento fatto apposta per i burocrati, ma non adatto a tutelare chi il cibo lo sceglie e lo consuma, né chi lo produce davvero, come le imprese agricole.

Quindi la messa a conoscenza pubblica del nome del marchio industriale che subisce un ritiro (recall) è percepita come problematica. Se per alcuni dovrebbe favorire una maggiore trasparenza, per altri invece incentiverebbe l'industria a non segnalare alle autorità preposte l'immissione sul mercato di partite a rischio. Insomma, la collaborazione pubblico-privato, su cui si regge buona parte dei Rasff, collasserebbe.

Attualmente solo una minima parte delle segnalazioni di rischio alimentare viene direttamente dai consumatori e un attore centrale resta l'industria, che opera tramite i propri meccanismi di autocontrollo.

Sebbene un equilibrio tra confidenzialità dei dati e trasparenza sia ancora da trovare, molti si sono detti favorevoli a mettere in rete i nomi degli stabilimenti produttivi: sarebbe un modo per arrivare ad un compromesso e capire qualcosa in più circa la provenienza dei lotti di cibo che presentano problemi.