

## DAI CAMPI ALLA TAVOLA SECONDO L'EFSA

### Libro Bianco per la Sicurezza Alimentare (Bruxelles 12-1-2000)

#### *From Farm to Fork*

Priorità della Commissione Europea è di **mantenere e migliorare** l'elevato standard di sicurezza alimentare per i consumatori

**Dai campi alla tavola:** responsabilità dell'intera filiera, compresi i consumatori, nel garantire la sicurezza

L'**analisi del rischio** (e quindi la *identificazione di priorità, obiettivi e strumenti per la prevenzione*) è la base per la politica alimentare europea

**Interazione fra ricerca e controllo**

**Trasparente** informazione nei confronti del cittadino

### Analisi del rischio (1)

#### Valutazione del rischio

1. Identificazione del pericolo (quali effetti ?) e sua caratterizzazione (con quali meccanismi e **soprattutto** a quali livelli di esposizione ?)
2. Valutazione dell'esposizione (che quantità assumo ? In quali scenari/con quali alimenti ? Es., fortificazione di alimenti o mangimi: debbo tenere conto dei livelli di assunzione di background)
3. Caratterizzazione di rischio (identificazione della probabilità di effetti avversi a diversi scenari, considerando i sottogruppi vulnerabili)

### Valutazione del rischio

#### **Es., la suscettibilità dell'infanzia**

##### Vulnerabilità generale:

maggiore consumo di alimenti/acqua  
immaturità dei sistemi metabolici

##### Suscettibilità specifica

Maturazione di organi e sistemi:  
nervoso, immunitario, endocrino, riproduttivo

*Maranghi F., Baldi F., Mantovani A. (ed.)*

*"Sicurezza alimentare e salute dell'infanzia" Rapporti IstiSan, 2005*

### Valutazione del rischio: che prodotti ?

**Sostanze usate nella filiera produttiva** (additivi, fitosanitari..): "numeri" per regolamentare l'uso (ad es., ADI, concentrazioni massime ammissibili), limitazioni/raccomandazioni d'uso

**"Contaminanti"** (chimici, biologici): criteri per il controllo del rischio (piani di monitoraggio, processi produttivi..) e scenari (ad es., gruppi di consumatori) particolarmente vulnerabili

**Componenti alimentari** (oligoelementi, novel foods..): "numeri" per la valutazione dell'impatto della **carenza** (fabbisogno/effetto salutistico) e dell'**eccesso**

## Analisi del rischio (2)

### Comunicazione del rischio

Chiara e *trasparente* (= basi per la valutazione) informazione dell'esito della Valutazione del Rischio alla comunità (compresi i media) ed ai responsabili della Gestione del Rischio

### Gestione del rischio

Che decisioni assumo in seguito alla Valutazione del Rischio ?

normative; priorità per il controllo e per la ricerca...

La Gestione del Rischio **deve** basarsi sui dati scientifici forniti dalla VdR, **ma** assume le proprie decisioni in maniera **autonoma e trasparente**, tenendo conto anche di altri fattori (ad es. socioeconomici)

## European Food Safety Authority <http://www.efsa.europa.eu/>

Opera dal 2003, dal 2005 a Parma.

La sua creazione è delineata nel "Libro Bianco"

La grave incapacità degli enti nazionali di prevenire e/o gestire diverse emergenze alimentari negli anni 80-90 (BSE, diossine..) ha delineato la necessità di un ente europeo **autorevole ed indipendente** EFSA opera in correlazione con DG SANCO (**sanità pubblica e tutela del consumatore**)

## EFSA

- A) **Valutazione e Comunicazione del rischio** come base scientifica per formulare strategie per la **gestione del rischio** da parte della Commissione Europea e degli Stati Membri.
- B) Definizione di **strategie di valutazione e priorità di ricerca** per problemi specifici individuati  
(es. diossine, antibiotico-resistenza, health claims, valutazione rischio-beneficio...)
- C) **Basi di dati** (zoonosi, TSE, consumi alimentari in Europa..)
- D) **Problemi generali**: promozione della trasparenza, armonizzazione ed efficienza/affidabilità della valutazione del rischio

L'attività scientifica dell'EFSA è coordinata da un Comitato Scientifico e da una struttura permanente e comprende numerosi gruppi di lavoro *ad hoc*

Ma la struttura portante è formata dai **Panel**:

composti da esperti esterni (con il sostegno di una segreteria tecnico-scientifica) selezionati sulla base della loro esperienza e rinnovati ogni 3 anni

## i panel: from farm to fork

### Benessere/salute degli organismi produttori di alimenti

- Salute/Benessere Animale;
- Salute delle Piante

### Contesto ambientale

- Rischi biologici
- Contaminanti chimici

### Filiera Produttiva

- Sostanze usate in mangimistica
- Additivi e Materiali a Contatto con gli alimenti (si dividerà alla fine del 2008)

- Fitosanitari

### **Alimenti**

- OGM
- Nutrienti, allergie, novel foods

Un esempio: Panel on additives and products or substances used in animal feed [FEEDAP]

Valutazione integrata dei rischi di filiera (*cioé non solo per i consumatori*) con contributi interdisciplinari

- Sicurezza per gli animali da allevamento
- Farmacocinetica/metabolismo = residui = esposizione per il consumatore
- Valutazione tossicologica (eventualmente ADI, limiti massimi di residui) = Sicurezza per il consumatore
- Sicurezza per l'operatore (esposizioni inalatorie e cutanee)
- Sicurezza ambientale (escrezione nei reflui, persistenza, effetti su in/vertebrati)
- Efficacia (puà avere lo stesso effetto anche a dosi minori ?)

### **Problemi**

- **Armonizzazione** e coerenza delle opinioni
- all'interno dello stesso Panel nel tempo (motivare il perché di un approccio diverso)
- Fra i Panel (ad es., lo stesso oligoelemento può essere valutato come nutriente, come additivo nutrizionale, come additivo nei mangimi e come contaminante: 4 Panel diversi..)
- **Comunicazione:** l'EFSA deve essere più proattiva nei confronti dei media e dei consumatori e non intervenire solo ad hoc su emergenze (es. influenza aviaria)
- **Principio di precauzione:** "selezionare fra le diverse opzioni possibili quella che garantisce la massima protezione": ***nella pratica ?***

### **Prospettive nuove, ad es., per il tossicologo**

- **Residui multipli, ad es., di fitosanitari:** c'è un effetto additivo ? Si possono suggerire limiti "di gruppo" e non per singole sostanze ?
- **Novel Foods:** c'è un vero effetto salutistico ? Vi sono effetti indesiderati ? Per tutti o per gruppi specifici ?
- **Valutazione rischio-beneficio (Corso ISS 23-24/6/2008)**
- problema emerso per salmonidi (*omega3.e mercurio/diossine*) e poi molto allargato.
- Criteri per valutare un alimento in toto, bilanciando le possibili contaminazioni con benefici nutrizionali

**Non dimentichiamo che il cibo è *anche* piacere e cultura conoscete la *salama da sugo* ?**



Alberto Mantovani  
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare - ISS  
*area tematica interferenti endocrini* <http://www.iss.it/inte>