

Relazione speciale

Pericoli chimici negli alimenti che consumiamo: la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ci protegge, ma deve far fronte ad alcune sfide

(presentata in virtù dell'articolo 287, paragrafo 4,
secondo comma, del TFUE)



CORTE
DEI CONTI
EUROPEA

INDICE

	Paragrafi
Termini e abbreviazioni	
Sintesi	I - V
Introduzione	1 - 17
Estensione e approccio dell'audit	18 - 21
Osservazioni	22 - 69
Il modello di sicurezza alimentare dell'UE in relazione alle sostanze chimiche è un punto di riferimento nel mondo	22 - 38
La forza del modello dell'UE si basa su alcuni elementi distintivi	23 - 34
Gli alimenti importati da paesi non-UE devono rispettare le norme UE	35 - 38
Il modello fa fronte ad alcune sfide	39 - 69
Alcuni elementi delle disposizioni giuridiche dell'UE devono ancora essere attuati o richiedono interventi	40 - 41
La sostenibilità del modello di sicurezza alimentare dell'UE è in corso di verifica	42 - 45
Limiti del sistema di controllo	46 - 69
Conclusioni e raccomandazioni	70 - 76
Allegato I – Sostanze chimiche regolamentate da disposizioni normative UE relative ad alimenti e mangimi	
Allegato II – Esempi di sostanze chimiche e degli effetti ad esse associati	
Allegato III – Esempi di elementi delle disposizioni normative dell'UE che devono ancora essere attuati e che richiedono interventi	
Risposte della Commissione	

TERMINI E ABBREVIAZIONI

Accordo SPS:	accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie
ARfD:	Dose acuta di riferimento (<i>Acute Reference Dose</i>)
Codex:	Il <i>Codex Alimentarius</i> , o "Codice alimentare", è una raccolta di norme, orientamenti e codici di condotta adottati dalla Commissione del <i>Codex Alimentarius</i> (la "CAC"). La CAC è l'elemento fondamentale del programma congiunto FAO/OMS sulle norme alimentari ed è stata istituita dalla FAO e dall'OMS per proteggere la salute dei consumatori e promuovere pratiche eque nel commercio di prodotti alimentari.
Comunicazione del rischio:	lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.
DG SANTE:	Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare
DGA:	Dose giornaliera ammissibile
EFSA:	Autorità europea per la sicurezza alimentare
EMA:	Agenzia europea per i medicinali
FAO:	Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura
FDA:	<i>Food and Drug Administration (USA)</i>
GATT:	Accordo generale sulle tariffe doganali e sul commercio
Gestione del rischio:	processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.
HACCP:	Analisi dei pericoli e punti critici di controllo (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)

Ingredienti alimentari regolamentati:	ingredienti alimentari la cui immissione sul mercato è soggetta ad autorizzazione. Includono le sostanze chimiche utilizzate come additivi alimentari, enzimi alimentari, aromi alimentari, aromatizzanti di affumicatura e fonti di vitamine e minerali aggiunte agli alimenti.
Interferenti endocrini:	Sostanze chimiche che, in determinate dosi, possono interferire con il sistema endocrino (ossia con le ghiandole e gli ormoni da queste prodotte). Le alterazioni prodotte possono provocare tumori cancerosi, malformazioni congenite e altri disturbi dello sviluppo.
LMR:	livelli residui massimi
OMC:	Organizzazione mondiale del commercio
OMS:	Organizzazione mondiale della sanità
OSA:	Operatori del settore dei mangimi o degli alimenti
PDI:	Punti designati per l'importazione
PED:	Punti di entrata designati
Prodotti botanici:	i prodotti botanici composti da piante, alghe, funghi e licheni hanno avuto ampia diffusione sul mercato UE sotto forma di integratori alimentari. Tra questi vi sono, ad esempio, il ginkgo, l'aglio e il ginseng. Questi prodotti sono generalmente etichettati come "alimenti naturali". Possono essere acquistati senza ricetta in farmacia, al supermercato, nei negozi specializzati e attraverso Internet.
Sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF):	sistema che consente alle autorità di controllo competenti in materia di mangimi e alimenti (autorità per la sicurezza alimentare dei 28 Stati membri dell'UE, Commissione, EFSA, Autorità di vigilanza EFTA, Norvegia, Liechtenstein, Islanda e Svizzera) di scambiarsi informazioni sulle misure adottate in risposta a gravi rischi individuati in relazione a alimenti e mangimi. Fornisce un servizio permanente che garantisce l'invio di notifiche urgenti che possono così essere ricevute e trattate collettivamente e con efficienza.
Tolleranza all'importazione:	un LMR stabilito per i prodotti importati al fine di soddisfare le esigenze del commercio internazionale, nel caso in cui: <ul style="list-style-type: none"> - l'utilizzo, sul prodotto in questione, della sostanza attiva contenuta in un prodotto fitosanitario non sia autorizzato nella Comunità per motivi diversi da quelli inerenti alla protezione della sanità pubblica per il prodotto specifico e l'utilizzo specifico, oppure - risulti appropriato un livello diverso, poiché il vigente LMR comunitario è stato introdotto per motivi diversi da quelli inerenti

alla protezione della sanità pubblica per il prodotto specifico e l'utilizzo specifico.

Valutazione dei rischi:

processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

SINTESI

I. La sicurezza alimentare, tema altamente prioritario per l'UE, ha un impatto su tutti i cittadini ed è strettamente collegata alle politiche commerciali. La politica UE in materia di sicurezza alimentare mira ad assicurare un livello elevato di tutela della vita e della salute umana e intende proteggere i cittadini da tre tipi di pericoli rappresentati dagli alimenti: fisici, biologici e chimici.

II. Il presente audit è incentrato sui pericoli chimici e il quesito di audit al quale si è inteso rispondere è: **“Il modello di sicurezza alimentare dell'UE si fonda su solide basi ed è attuato in modo garantire che i prodotti alimentari consumati nell'UE siano sicuri rispetto ai pericoli chimici?”**. La Corte ha riscontrato che il modello **si fonda** su solide basi e che, addirittura, è rispettato in tutto il mondo. Tuttavia, ha rilevato anche che attualmente è sottoposto a forti pressioni, in quanto la Commissione e gli Stati membri non hanno la capacità di applicarlo nella sua interezza.

III. Il modello di sicurezza alimentare dell'UE per le sostanze chimiche è considerato un punto di riferimento nel mondo intero e, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), i cittadini dell'UE beneficiano dei più elevati livelli di garanzia al mondo in materia di sicurezza alimentare. La forza del modello di sicurezza alimentare dell'UE è dovuta:

- a) alla sua struttura di governance, con una ripartizione delle responsabilità tra le agenzie decentrate dell'UE e la Commissione, che separa la valutazione del rischio dalla gestione del rischio;
- b) al suo obiettivo di valutare la sicurezza delle sostanze chimiche prima che vengano utilizzate nella filiera alimentare;
- c) alla chiara attribuzione delle responsabilità tra settore privato e autorità di controllo pubblico.

Inoltre, l'UE chiede ai paesi non-UE di rispettare le norme UE al fine di garantire che gli alimenti importati nell'UE soddisfino gli stessi elevati standard di sicurezza di quelli prodotti nell'UE.

IV. La Corte ha però individuato alcune sfide poste dall'attuazione di questo modello. In particolare, la Corte ha riscontrato quanto segue.

a) Il quadro giuridico dell'UE disciplinante le sostanze chimiche in alimenti, mangimi, vegetali e animali vivi è tuttora in corso di elaborazione e non ha ancora raggiunto il livello di attuazione previsto dalla legislazione alimentare dell'UE. Inoltre, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che fornisce consulenza scientifica per l'elaborazione della legislazione UE, delle norme e delle politiche, ha accumulato un arretrato di lavoro in relazione alle domande di autorizzazione per le sostanze chimiche. Ciò incide negativamente sul corretto funzionamento di parti del sistema e sulla sostenibilità del modello nel suo insieme.

Inoltre, i controlli eseguiti da organismi pubblici possono costituire solo una piccola parte di tutti i controlli effettuati. La Corte ha riscontrato che i controlli in alcuni Stati membri riguardano alcuni gruppi di sostanze chimiche in modo più frequente di altri e che il quadro normativo è talmente esteso che le stesse autorità pubbliche trovano difficile adempiere a tutti i compiti di loro competenza. La credibilità del modello UE può essere preservata al meglio affiancando ai sistemi di controllo pubblici quelli del settore privato. Tuttavia, si è iniziato solo recentemente ad esplorare le sinergie tra il sistema di controllo pubblico e quello privato.

b) L'UE mira a garantire che gli alimenti importati rispettino gli elevati standard di sicurezza dell'Unione europea. Attualmente l'UE ha limitato l'uso di determinati antiparassitari sulla base di criteri di pericolo. Ciononostante, i residui di queste stesse sostanze potrebbero essere tollerati in prodotti importati nell'UE se una valutazione del rischio ha indicato che non vi sono rischi per i consumatori.

c) I sistemi di controllo hanno effetti modesti, giacché gli Stati membri hanno avuto difficoltà nello stabilire che tipo di interventi esecutivi adottare in caso di mancato rispetto degli standard di sicurezza. La Commissione ha individuato inoltre opportunità per rafforzare le procedure per monitorare e far rispettare la legislazione alimentare dell'UE.

V. Alla luce delle suddette constatazioni, pur incoraggiando la Commissione a sviluppare il quadro normativo in modo tale da continuare a proteggere i cittadini dai pericoli chimici, la Corte formula tre raccomandazioni. La Commissione dovrebbe:

- a) nel contesto del programma REFIT di riesame del quadro normativo disciplinante gli alimenti, i mangimi, gli animali vivi e i vegetali, valutare potenziali modifiche alla normativa che disciplina i pericoli chimici, alla luce della capacità di applicarla in modo uniforme. Dovrebbe partire dal lavoro già avviato per stimolare la complementarità, individuando la via da seguire, in modo che le autorità pubbliche degli Stati membri possano, ove giustificato, fare maggiore affidamento sui controlli svolti dal settore privato, per migliorare il coordinamento e l'efficienza dei controlli e del garantire la sostenibilità del modello di sicurezza alimentare dell'UE;
- b) per i residui di antiparassitari presenti negli alimenti, la Commissione dovrebbe spiegare quali misure intende adottare per mantenere lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nell'UE che per quelli importati, senza violare le norme dell'OMC;
- c) la Commissione dovrebbe inoltre fornire agli Stati membri ulteriori istruzioni sull'applicazione di misure esecutive. La Commissione dovrebbe inoltre dare attuazione alle opportunità che ha individuato per rafforzare le procedure atte a monitorare la conformità con la legislazione alimentare dell'UE.

INTRODUZIONE

1. La sicurezza alimentare costituisce una priorità importante per l'UE e per tutti i suoi cittadini. La politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare, basata sulla responsabilità primaria degli operatori privati¹, mira a salvaguardare le persone dalle malattie causate dagli alimenti che consumano. La sicurezza alimentare riguarda potenzialmente la salute di tutti i cittadini ed è strettamente collegata sia al conseguimento della libera circolazione degli alimenti e dei mangimi all'interno dell'Unione² che alla promozione del commercio mondiale di mangimi sicuri e di alimenti sani e sicuri. La legislazione alimentare dell'UE mira ad assicurare "un livello elevato di tutela della vita e della salute umana"³. La Commissione ha sottolineato l'importanza di tale politica, dichiarando che garantire la sicurezza degli alimenti venduti nell'UE è un obiettivo centrale dell'*Europa che protegge*⁴.
2. In base alle stime dell'OMS riguardanti l'onere globale delle malattie di origine alimentare⁵, l'Europa è uno dei posti al mondo dove mangiare è più sicuro.

-
- ¹ Gli operatori sono principalmente responsabili di a) garantire la conformità a tutti i requisiti della legislazione alimentare nazionale e UE (compresi quelli della legislazione sulla sicurezza alimentare, ma non solo) pertinenti alle loro attività e all'ambito di loro competenza; b) eseguire a tal fine i loro controlli. Questo è un elemento fondamentale della prevenzione delle crisi alimentari, specialmente quando riguardano la sicurezza alimentare, in quanto introduce molteplici punti di controllo lungo tutta la filiera alimentare.
 - ² Il commercio mondiale è disciplinato dalle norme dell'OMC. Sia l'UE che i singoli Stati membri dell'UE sono membri dell'OMC.
 - ³ Articolo 5 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1) (di seguito: "regolamento sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare").
 - ⁴ Commissione europea, "Food safety EU budget for the future", 7 giugno 2018, (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/future_budget_factsheet_en.pdf).
 - ⁵ Organizzazione mondiale della sanità, "WHO estimates of the global burden of foodborne diseases, Foodborne Diseases Burden Epidemiology Reference Group 2007-2015", figura 12, pag. 80.

Quali sono i pericoli chimici legati agli alimenti?

3. L'obiettivo di un modello di sicurezza alimentare è combattere tre tipi di pericoli⁶: fisici⁷, biologici⁸ e chimici. Il presente audit è incentrato sui pericoli chimici.

4. Tutti gli alimenti sono composti da sostanze chimiche. I pericoli chimici sono sostanze, presenti naturalmente negli alimenti o aggiunte durante la produzione o la manipolazione degli alimenti, potenzialmente in grado di provocare effetti nocivi sulla salute (cfr. **tabella 1**): ad esempio, alcuni additivi, antiparassitari e taluni metalli. I residui di alcune sostanze possono permanere ed avere un impatto sulla filiera alimentare a valle o su varie categorie di prodotti. Ad esempio, i residui di antiparassitari usati sulle colture per la produzione di mangimi potrebbero essere rilevati successivamente dai test sugli alimenti di origine animale. Per tale ragione, il modello di sicurezza alimentare dell'UE adotta un approccio integrato che comprende interventi in tutte le fasi della filiera alimentare: mangimi, salute degli animali, protezione dei vegetali e produzione alimentare, trasformazione, stoccaggio, trasporto, importazione ed esportazione nonché vendita al dettaglio. I pericoli chimici possono essere presenti in tutti gli alimenti, compresi gli alimenti biologici⁹.

⁶ L'articolo 3, paragrafo 14, del regolamento (CE) n. 178/2002, definisce "pericolo" o "elemento di pericolo" un agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

⁷ I pericoli fisici sono rappresentati da oggetti nel cibo che, se ingeriti, potrebbero provocare lesioni. Sono generalmente dovuti a pratiche di manipolazione degli alimenti rischiose o a contaminazione accidentale.

⁸ I pericoli biologici sono rappresentati da germi che possono provocare malattie. Includono parassiti, virus e batteri. L'attuazione adeguata del sistema HACCP (sistema di analisi dei pericoli e punti critici di controllo) è il principale strumento utilizzato per prevenire i pericoli biologici.

⁹ Gli alimenti biologici sono alimenti certificati come prodotti nel rispetto delle norme dell'agricoltura biologica. Rispettare tali norme non implica che sia esclusa la presenza di tutti i pericoli chimici, come i contaminanti.

Tabella 1 – Gruppi di pericoli chimici disciplinati dalla normativa UE inclusi nell’ambito del presente audit

Ingredienti alimentari regolamentati	Additivi alimentari Enzimi alimentari Aromi alimentari Fonti di nutrienti (integratori alimentari/prodotti botanici)
Residui nella catena alimentare	Additivi per mangimi Medicinali veterinari Antiparassitari
Contaminanti	Inquinanti ambientali Contaminanti naturali Contaminanti da processo
Materiali a contatto degli alimenti	

5. Il corpus normativo dell’UE che disciplina le sostanze chimiche in relazione alla sicurezza alimentare è vasto e frammentario. L’UE ha adottato numerosi atti normativi¹⁰, tra cui direttive, regolamenti, decisioni e accordi, per ciascun ambito specifico (additivi alimentari, aromi, additivi per i mangimi, antiparassitari ecc.). Complessivamente, tale corpus disciplina circa 8 000 sostanze chimiche (cfr. *allegato I*).

I rischi per la salute associati a pericoli chimici negli alimenti

6. È difficile quantificare gli effetti degli alimenti contenenti sostanze chimiche a livelli tossici. Gli studi sulle malattie di origine alimentare contengono meno dati sulle malattie o

¹⁰ I tre più importanti atti normativi che non riguardano specificamente i pericoli chimici bensì la sicurezza alimentare nel suo complesso sono:

- il trattato sul funzionamento dell’Unione europea, che pone le basi per la politica UE in materia di sicurezza alimentare, dato che conferisce all’UE la facoltà di agire a favore della salute pubblica e della tutela dei consumatori;
- il regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della normativa in materia di mangimi e di alimenti (regolamento sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare). Definisce un quadro per l’elaborazione della legislazione in materia di mangimi e di alimenti sia a livello dell’UE che degli Stati membri e riguarda tutte le fasi della produzione e distribuzione di alimenti e mangimi;
- il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).

sui decessi dovuti a pericoli chimici¹¹ rispetto a quelli sulle infezioni di origine alimentare. Questo forse perché i danni causati da molti pericoli chimici diventano evidenti solo nel lungo periodo e, in alcuni casi, derivano da una loro interazione e da un effetto cumulato sui nostri organismi.

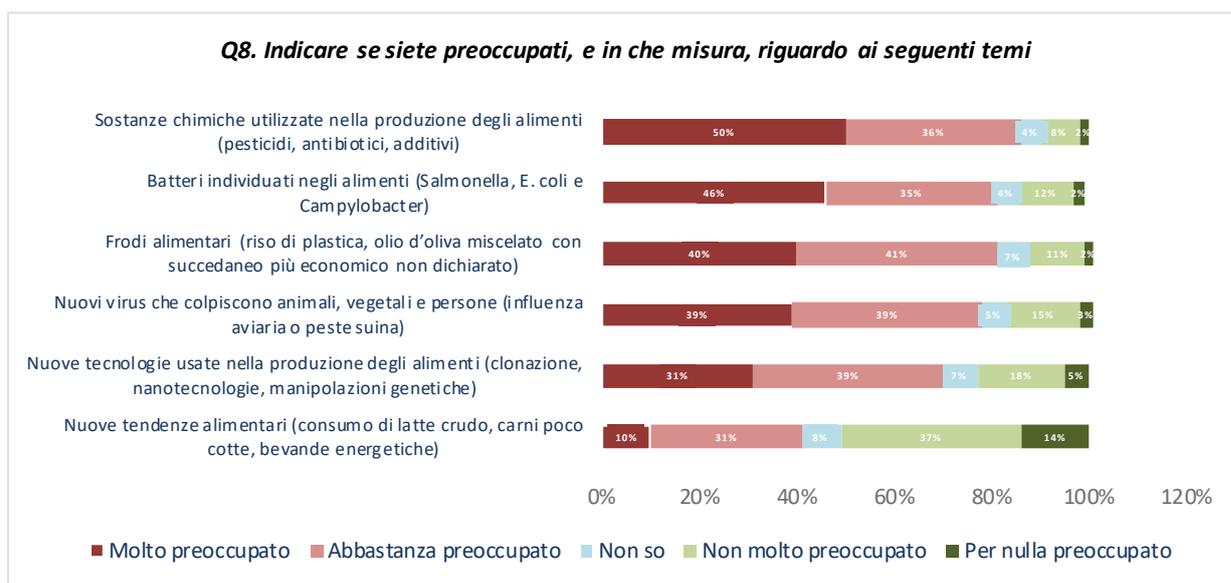
7. Sono quindi relativamente rare le denunce spontanee che segnalino che uno specifico prodotto sul mercato supera i limiti di tossicità. I sistemi di controllo posti in atto dalle autorità pubbliche (cfr. **paragrafi 13-17**) svolgono un ruolo chiave nel proteggere i consumatori da potenziali rischi.

8. Le sostanze chimiche negli alimenti, incluse le sostanze presenti naturalmente, possono agire da interferenti endocrini e gli antibiotici assunti dagli animali possono accrescere la resistenza antimicrobica. Nell'**allegato II** vengono forniti esempi di rischi sanitari non trascurabili associati alla presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

9. Interrogati su un ridotto numero di tematiche relative agli alimenti, i cittadini considerano l'uso di antiparassitari, antibiotici ed additivi nella produzione alimentare l'aspetto che più li preoccupa. Un recente studio commissionato dall'EFSA ha rilevato che l'86 % dei soggetti che hanno risposto si dichiarava molto o abbastanza preoccupato per l'uso di tali sostanze nella produzione alimentare (cfr. **figura 1**).

¹¹ Organizzazione mondiale della sanità, "*WHO estimates of the global burden of food-borne diseases: Food-borne disease burden epidemiology reference group 2007-2015*", 3.12.2015. Si tratta del primo e, ad ora, più completo studio dell'OMS sulle stime relative alle malattie di origine alimentare. Include dati su quattro sostanze chimiche (aflatossina, cianuro della cassava (manioca), diossina e allergeni delle arachidi).

Figura 1 – Percezione dei rischi associati alle diverse tematiche (a livello dell'UE)



Fonte: J. Etienne e altri, *EU Insights – Consumer perceptions of emerging risks in the food chain*, EFSA, 18.4.2018, doi:10.2903/sp.efsa.2018.EN-1394 ICF.

Perché ci sono pericoli chimici negli alimenti

10. Gli alimenti possono essere esposti a livelli tossici di sostanze chimiche in diversi modi, tra cui le pratiche agricole, i processi industriali, la conservazione inadeguata, la contaminazione ambientale e le tossine naturali. I pericoli chimici si manifestano in qualsiasi fase della filiera alimentare. La **tazzina di caffè 1** illustra quali pericoli chimici potrebbero essere presenti in un prodotto comune. Nella relazione sono state incluse altre due tazzine di caffè che mostrano esempi di come il modello di sicurezza alimentare dell'UE può influire su questo stesso prodotto.

Tazzina di caffè 1



Fonte: Corte dei conti europea.

I chicchi di caffè usati per il nostro caffè contengono pericoli chimici?

I chicchi di caffè tostati usati per preparare la vostra tazzina di caffè quotidiano potrebbero contenere, ad esempio:

- residui dei pesticidi con cui è stata trattata la pianta e presenti sui chicchi (ad esempio, l'eptacloro);
- contaminanti ambientali, come i metalli pesanti che sono presenti nei chicchi di caffè perché la pianta li assorbe attraverso il suolo;
- contaminanti di processo generati durante il processo di tostatura (ad esempio, l'acrilammide).

La ***tazzina di caffè 2*** (dopo il paragrafo 34) spiega come viene verificata la presenza di questi pericoli.

11. Oltre ad esservi tenuti per legge, gli operatori del settore alimentare sono fortemente motivati, per ragioni di tipo reputazionale ed economico, a garantire che gli alimenti che vendono siano sicuri. Le sostanze chimiche, come i disinfettanti e i conservanti, possono aiutarli a tal fine. Gli operatori del settore alimentare hanno anche interessi economici che possono condurli ad utilizzare sostanze chimiche per, ad esempio, tagliare i costi o offrire nuovi prodotti, consistenze o gusti.

12. Le sostanze chimiche disciplinate dalla legislazione alimentare dell'UE rappresentano solo una parte del numero totale di sostanze chimiche presenti sul mercato. La percentuale esatta non è nota. La maggior parte delle sostanze chimiche usate negli alimenti sono soggette a procedure di autorizzazione prima della loro immissione sul mercato, al fine di garantire la conformità con i requisiti della legislazione alimentare dell'UE, inclusi quelli relativi alla sicurezza alimentare. Il numero di richieste di autorizzazione per nuove sostanze cresce ogni anno¹². L'UE è tradizionalmente un protagonista importante sul mercato mondiale delle sostanze chimiche per il settore agro-alimentare. L'EFSA è l'organismo UE

¹² Osservato da Ernst & Young espletando la revisione esterna dell'EFSA, 2012.

responsabile della valutazione del rischio per tutte le questioni relative alla filiera alimentare.

Come funziona il sistema di controllo della sicurezza alimentare dell'UE

13. La maggioranza delle disposizioni relative alla sicurezza alimentare sono decise a livello dell'UE. La Commissione, avvalendosi della consulenza delle agenzie specializzate dell'UE, propone le norme da seguire per garantire la sicurezza degli alimenti consumati nell'UE. La direzione generale Salute e sicurezza alimentare (DG SANTE) è il servizio della Commissione competente per questa politica.

14. Le autorità degli Stati membri sono responsabili di far applicare la normativa riguardante la filiera agroalimentare sul loro territorio. Le autorità competenti istituiscono sistemi di controllo ufficiali sul loro territorio per accertare che le attività degli operatori e i prodotti immessi sul mercato dell'UE siano conformi alle norme ed ai requisiti applicabili. La Commissione è responsabile dell'adozione di misure diretta a paesi non-UE (come, ad esempio, rimuovere gli stabilimenti dagli elenchi di quelli autorizzati) e per avviare procedimenti giudiziari quando gli Stati membri non adempiono ai propri obblighi.

15. Il regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali sugli alimenti e i mangimi costituisce la base giuridica per le verifiche svolte. Tale regolamento mira a introdurre un approccio integrato ed uniforme per i controlli ufficiali in tutta la filiera agroalimentare. Fornisce il quadro di riferimento per le autorità competenti tenute a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi ed alimenti e a prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e per gli animali. Il regolamento stabilisce inoltre norme specifiche per i controlli ufficiali sui prodotti importati. Il settore dei pericoli chimici è disciplinato inoltre da una vasta serie di strumenti giuridici settoriali.

16. L'UE è il più grande importatore ed esportatore di prodotti agricoli ed alimentari al mondo. I controlli sulle importazioni mirano a garantire che le importazioni siano conformi alla normativa UE così come lo sono gli alimenti prodotti nell'UE. Il principio fondamentale è

che tutti i prodotti alimentari sui mercati UE devono essere sicuri, indipendentemente dalla loro origine¹³.

17. Le aziende coinvolte nella filiera alimentare sono le principali responsabili della sicurezza alimentare e hanno spesso sistemi di garanzia che arrivano fino al punto di approvvigionamento.

ESTENSIONE E APPROCCIO DELL'AUDIT

18. L'audit della Corte ha preso in esame le basi ed il funzionamento del modello UE di sicurezza alimentare in relazione ai pericoli chimici. Nel decidere l'estensione dell'audit si è tenuto conto di diversi fattori: la pertinenza dei rischi associati al settore dei pericoli chimici, la pertinenza della responsabilità dell'UE per quanto riguarda le sostanze chimiche, l'elevata pertinenza ed il potenziale impatto di un audit incentrato su tali aspetti nonché l'estensione di altri audit della Corte eseguiti di recente e ancora in corso. Il quesito generale di audit era il seguente:

Il modello di sicurezza alimentare dell'UE si fonda su solide basi ed è attuato in modo garantire che i prodotti alimentari consumati nell'UE siano sicuri rispetto ai pericoli chimici?

19. In particolare si è esaminato:

- se il modello di sicurezza alimentare dell'UE per le sostanze chimiche sia ritenuto in linea con le migliori pratiche a livello internazionale;

¹³ “La Commissione europea lavora per rendere l'approvvigionamento alimentare in Europa il più sicuro al mondo e far sì che si applichino gli stessi standard di sicurezza alimentare a tutti i prodotti, indipendentemente dalla loro origine” [trad. della Corte] – Citazione dalla pagina Internet della direzione generale Salute e sicurezza alimentare, https://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade_en. Tale principio si evince anche dalla lettura congiunta dell'articolo 11 (alimenti e mangimi importati) e dell'articolo 14 (gli alimenti devono essere sicuri) del regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare.

- se l'UE disponga di una solida base giuridica in grado di garantire che gli obblighi fondamentali stabiliti dall'UE in materia di sostanze chimiche contenute in alimenti, mangimi, animali vivi e vegetali siano rispettati anche per i prodotti importati;
- l'attuazione del modello, in particolare la completezza del quadro normativo, il funzionamento del sistema di controllo per verificare se il modello sia sostenibile a medio termine.

L'audit non ha inteso rivedere le valutazioni scientifiche su questioni relative alla sicurezza alimentare.

20. Nel valutare il funzionamento dei sistemi di controllo negli Stati membri, la Corte ha preso in esame l'anno più recente per il quale erano disponibili documenti completi relativi alla pianificazione, all'attuazione e al monitoraggio, ossia il 2016.

21. L'audit è stato condotto tra dicembre 2017 e maggio 2018. Gli auditor della Corte hanno raccolto elementi probatori attraverso:

- analisi documentale e colloqui con rappresentanti della Commissione (direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare) e dell'EFSA, l'autorità dell'UE che, insieme all'Agenzia europea per i medicinali, fornisce consulenza scientifica in materia di sicurezza alimentare¹⁴; la Corte ha inoltre esaminato ed analizzato le procedure adottate dalla Commissione, gli orientamenti da questa emanati, la corrispondenza con gli Stati membri e i verbali delle riunioni della Commissione nonché le valutazioni esterne e le relazioni di audit indipendente;

¹⁴ L'EFSA è responsabile della valutazione del rischio in materia di sicurezza alimentare, mentre l'EMA è responsabile della valutazione dei prodotti medicinali dell'UE (che includono i medicinali ad uso veterinario).

- visite presso tre Stati membri: Italia, Paesi Bassi e Slovenia¹⁵. In ciascuno di questi Stati membri, gli auditor della Corte si sono recati presso i ministeri, gli operatori del settore alimentare e i punti chiave dei sistemi di controllo degli Stati membri (come i posti di ispezione frontalieri). Durante le visite negli Stati membri, gli auditor hanno verificato il funzionamento dei sistemi di controllo e il flusso di informazioni trasmesse alla Commissione e all'EFSA sui risultati delle verifiche e i dati scientifici.
- riunioni con esperti che, come parte del lavoro svolto negli Stati membri o per l'EFSA, partecipano a forum internazionali e hanno accesso a informazioni aggiornate sui pericoli chimici e sulla sicurezza alimentare in generale.

OSSERVAZIONI

Il modello di sicurezza alimentare dell'UE in relazione alle sostanze chimiche è un punto di riferimento nel mondo

22. In questa sezione della relazione vengono illustrati gli elementi che rendono il modello dell'UE un punto di riferimento nel mondo. Viene inoltre presentata la base giuridica dell'UE che impone ai paesi non-UE di rispettare le norme UE quando esportano i propri prodotti verso l'UE, al fine di garantire che i prodotti dell'UE e i prodotti importati rispettino gli stessi elevati standard di sicurezza.

¹⁵ La selezione dei tre Stati membri è stata basata sui seguenti criteri: 1) equilibrio tra gli Stati membri con elevati volumi di importazioni e gli Stati membri con volumi notevolmente inferiori; 2) Stati membri che, nel valutare i pericoli chimici negli alimenti, sono particolarmente preoccupati per sostanze diverse; 3) ubicazione della principale agenzia dell'UE che fornisce consulenza scientifica sulle sostanze chimiche negli alimenti (EFSA a Parma). Nella scelta dei paesi si è inoltre cercato di garantire un equilibrio geografico. In Italia, data l'organizzazione amministrativa in Regioni, gli auditor hanno concentrato la maggior parte delle verifiche in un'unica Regione (Liguria).

La forza del modello dell'UE si basa su alcuni elementi distintivi

23. Nel contesto del Programma di controllo dell'adeguatezza e dell'efficacia della regolamentazione (REFIT)¹⁶, i recenti risultati del controllo dell'adeguatezza del regolamento dell'UE sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare¹⁷, il principale atto normativo dell'UE che disciplina il settore alimentare, riconoscono una serie di caratteristiche positive del modello di sicurezza alimentare dell'UE. Gli studi esaminati dalla Corte e gli esperti incontrati dagli auditor (cfr. **paragrafo 21**) considerano unanimemente il modello UE di sicurezza alimentare un punto di riferimento^{18 19 20}. Nonostante il modello dell'UE sia tra i migliori del mondo, i costi che gli agricoltori dell'UE sostengono per rispettare le normative sono generalmente in linea con quelli di altre regioni del mondo²¹. Diversi elementi sono considerati distintivi e caratteristici della forza del modello UE. In questa sezione ne vengono discussi tre.

¹⁶ Il Programma di controllo dell'adeguatezza e dell'efficacia della regolamentazione è parte dell'Agenda della Commissione "Legiferare meglio". Mira a semplificare il diritto dell'UE, eliminare gli oneri superflui e adeguare la normativa senza compromettere il conseguimento degli obiettivi delle politiche.

¹⁷ *Fitness Check on the General Food Law (Regulation (EC) No 178/2002)*, SWD(2018) 38 final.

¹⁸ D. Spirc e altri, "Convergence on EU and USA Food safety Regulation approach, regarding foodborne outbreaks", International 58th Meat Industry Conference "Meat Safety and Quality: Where it goes?", *Procedia Food Science* 5, pagg. 266-269, 2015. La relazione indica che la legislazione alimentare dell'UE è un riferimento per gli Stati Uniti.

¹⁹ J. Humphrey, "Food Safety, Private Standards Schemes and Trade: The Implications of the FDA Food Safety Modernization Act", IDS Working Paper, Volume 2012, n. 403, settembre 2012.

²⁰ European Integration online Papers (EIoP), Text 2008-006, *European governance still technocratic? New modes of governance for food safety regulation in the European Union*, Robert Fischer, 2018. "Ispirati dall'UE, alcuni paesi, ad esempio Francia e Germania, hanno istituito agenzie di valutazione indipendenti ed hanno adottato il principio della separazione organizzativa tra valutazione del rischio e gestione del rischio" [trad. della Corte]

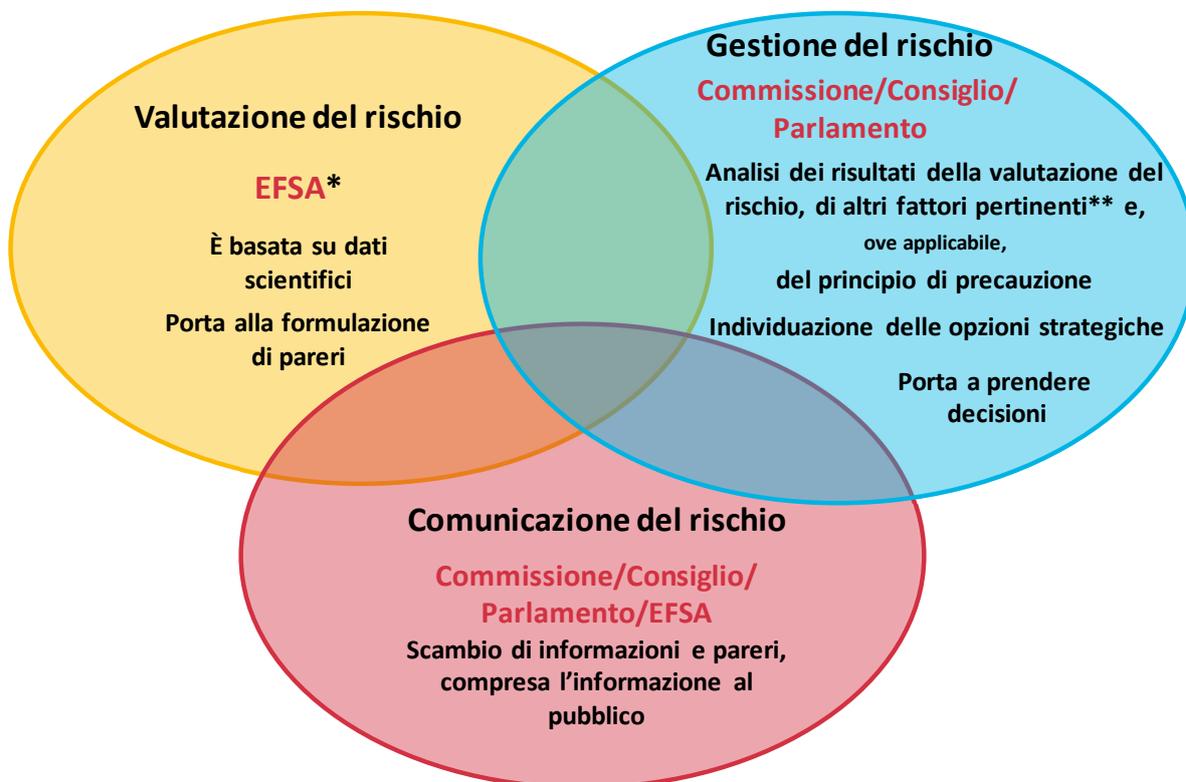
²¹ "Assessing farmers' cost of compliance with EU legislation in the fields of environment, animal welfare and food safety" CRPA, per la Commissione europea, AGRI 2011-EVAL-08.

Il modello dell'UE riconosce e distingue esplicitamente tre componenti dell'analisi del rischio

24. La legislazione dell'UE, e in particolare il regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare (regolamento (CE) n. 178/2002)²², distingue tre componenti dell'analisi del rischio a livello dell'UE: valutazione del rischio, gestione del rischio e comunicazione del rischio (cfr. ***figura 2***).

²² In particolare, il considerando 17 del regolamento (CE) n. 178/2002 stabilisce quanto segue: "Quando la legislazione alimentare è intesa a ridurre, eliminare o evitare un rischio per la salute, le tre componenti interconnesse dell'analisi del rischio, vale a dire la valutazione, gestione e comunicazione del rischio, forniscono una metodologia sistematica per definire provvedimenti, o altri interventi a tutela della salute, efficaci, proporzionati e mirati". Il considerando 19 del medesimo regolamento dispone: "È generalmente riconosciuto che, in alcuni casi, la sola valutazione scientifica del rischio non è in grado di fornire tutte le informazioni su cui dovrebbe basarsi una decisione di gestione del rischio e che è legittimo prendere in considerazione altri fattori pertinenti, tra i quali aspetti di natura societale, economica, tradizionale, etica e ambientale nonché la realizzabilità dei controlli". L'articolo 3 include le definizioni di queste tre componenti.

Figura 2 – Le tre componenti dell'analisi del rischio a livello UE



* L'EMA è responsabile della valutazione del rischio dei prodotti medicinali nell'UE (in particolare, dei medicinali ad uso veterinario).

** Fattori sociali, economici, tradizionali, etici ed ambientali, oltre alla fattibilità dei controlli.

Fonte: Corte dei conti europea.

25. Al fine di garantire la separazione di queste tre componenti, il regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare ha istituito, nel 2002, un'agenzia europea indipendente che eseguisse valutazioni scientifiche del rischio in materia di sicurezza alimentare: l'EFSA²³. L'istituzione di questo organismo ha consentito ai responsabili dell'elaborazione delle politiche in materia di sicurezza alimentare dell'UE non solo di rispondere alle crisi di sanità pubblica, ma anche di costituire un sistema di sicurezza alimentare completo comprendente norme e meccanismi volti a garantire il rispetto di tali norme. Il regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare

²³ L'EMA è stata istituita dal regolamento (CE) n. 726/2004, ma esisteva già dal 1995 sulla base di direttive anteriori. È responsabile della valutazione del rischio dei prodotti medicinali nell'UE.

prevedeva che questo organismo avrebbe avuto poteri sufficienti per porre le fondamenta per un modello di sicurezza alimentare fondato su basi scientifiche.

L'approccio dell'UE alla sicurezza alimentare applica il principio di precauzione, ove necessario

26. Il “principio di precauzione” è uno strumento di gestione del rischio riconosciuto dal regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare²⁴ (cfr. **riquadro 1**). Laddove vi siano ragionevoli motivi di preoccupazione ma permanga una situazione di incertezza sul piano scientifico, il principio può essere invocato durante le procedure di gestione del rischio e può essere adottato un atteggiamento di prudenza.

Riquadro 1 – Il principio di precauzione definito nel regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare

Il principio di precauzione si riferisce a situazioni specifiche in cui:

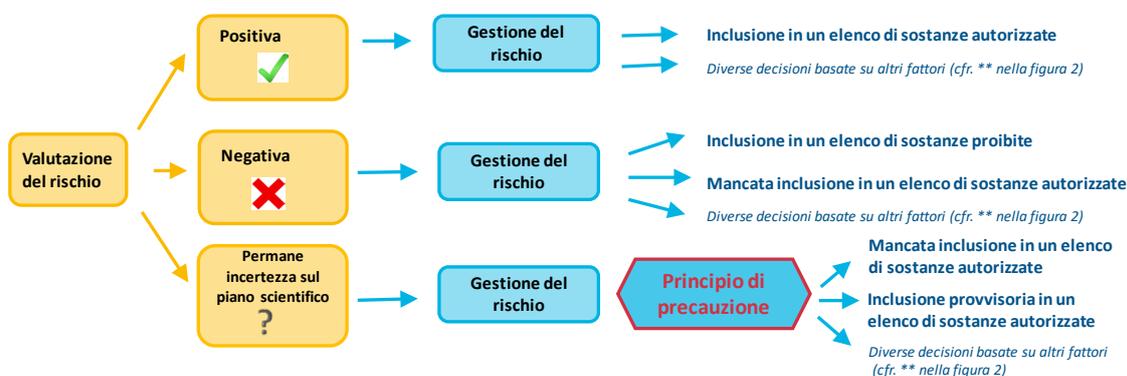
- vi sono ragionevoli motivi di temere che vi sia un livello inaccettabile di rischio per la salute;
- le informazioni e i dati disponibili non sono sufficientemente completi per consentire una valutazione del rischio esauriente.

In tali circostanze, i responsabili delle decisioni sulle politiche o della gestione del rischio possono adottare misure o altre azioni sulla base del principio di precauzione, cercando al contempo di reperire dati più completi di fonte scientifica o di altra fonte. Tali misure devono applicare i principi di non discriminazione e proporzionalità e dovrebbero essere provvisorie, fino a quando non sia stato possibile reperire ed analizzare informazioni più complete sul rischio in questione.

²⁴ Considerando 21 e articolo 7 del regolamento (CE) n. 178/2002.

27. Nella comunicazione del 2000 sul principio di precauzione, la Commissione ha specificato che tale principio dovrebbe essere applicato con alcune restrizioni²⁵. Il principio potrebbe essere applicato quando è stata eseguita una valutazione del rischio e si è giunti alla conclusione che, sebbene esista un rischio concreto, sono ancora necessarie altre informazioni scientifiche per stabilire l'entità di tale rischio (cfr. **figura 3**). “[...] [I]l principio di precauzione [...] fornisce una base di azione quando la scienza non è in grado di fornire una chiara risposta”²⁶. Il responsabile della gestione dei rischi può così adottare misure provvisorie in attesa di ricevere le ulteriori informazioni scientifiche necessarie per condurre una valutazione dei rischi esaustiva.

Figura 3 – L’uso del principio di precauzione



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base della comunicazione della Commissione.

28. Il principio di precauzione ha sia sostenitori che detrattori. I sostenitori ritengono che si tratti di uno strumento adeguato per proteggere la collettività da potenziali effetti nocivi (in

²⁵ In base alla Comunicazione della Commissione sul principio di precauzione (COM(2000) 1 *final* del 2.2.2000), le misure basate sul principio di precauzione dovrebbero essere proporzionali rispetto al livello prescelto di protezione, non discriminatorie nella loro applicazione, coerenti con misure analoghe già adottate, basate su un esame dei potenziali vantaggi e oneri dell'azione o dell'inazione (compresa, ove ciò sia possibile e adeguato, un'analisi economica costi/benefici), soggette a revisione, alla luce dei nuovi dati scientifici, e in grado di attribuire la responsabilità per la produzione delle prove scientifiche necessarie per una più completa valutazione del rischio.

²⁶ Commissione europea, comunicato stampa, "La Commissione adotta una comunicazione sul principio di precauzione", http://europa.eu/rapid/press-release_IP-00-96_it.htm.

questo caso: pericoli chimici). I detrattori temono che l'applicazione del principio freni l'innovazione e sia inutilmente onerosa. Nella comunicazione del 2000, la Commissione ha cercato di equilibrare "la libertà e i diritti degli individui, delle industrie e delle organizzazioni con l'esigenza di ridurre i rischi di effetti negativi per l'ambiente e per la salute degli esseri umani, degli animali e delle piante".

29. In base all'Accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie ("Accordo SPS")²⁷, i membri dell'OMC si impegnano a elaborare le proprie norme sanitarie applicando criteri basati sul rischio²⁸. Ciò implica notevoli vantaggi per l'UE in quanto grande esportatore di prodotti alimentari. L'attuale quadro normativo dell'UE combina due tipi di criteri: criteri basati sul rischio (nella maggior parte dei casi) e criteri di esclusione basati sul pericolo nella normativa che disciplina la commercializzazione e l'uso degli antiparassitari (cfr. **riquadro 2**). I criteri basati sul rischio significano che una specifica sostanza deve essere sottoposta all'intero processo di valutazione del rischio²⁹ per stabilire i limiti di sicurezza, mentre i criteri basati sul pericolo vietano determinate sostanze³⁰ unicamente sulla base del fatto che le considerano potenzialmente nocive (ad esempio, cancerogene), senza la necessità di procedere ad una completa valutazione del rischio.

²⁷ L'Accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie dell'OMC ("Accordo SPS") è entrato in vigore con l'istituzione dell'Organizzazione mondiale del commercio il 1° gennaio 1995. Riguarda l'applicazione della legislazione sulla sicurezza alimentare e sulla salute degli animali e delle piante.

²⁸ Articolo 5 dell'accordo SPS.

²⁹ Una valutazione completa del rischio prevede quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari (GU L 309 del 24.11.2009, pag. 1).

Riquadro 2 – Differenza tra pericoli e rischi

L'attuale quadro giuridico dell'UE distingue tra criteri basati sul rischio e criteri basati sul pericolo. Gli antiparassitari che, in base ai criteri di esclusione basati sui pericoli non sono ammissibili, non possono essere commercializzati o utilizzati nell'UE. I residui di queste sostanze potrebbero essere tollerati in prodotti importati nell'UE se una valutazione del rischio ha indicato che non vi sono rischi per i consumatori.



Fonte: EFSA.

30. In base alle norme dell'OMC, i paesi importatori non possono utilizzare unicamente criteri basati sui pericoli per escludere potenziali importazioni³¹. Recentemente la Commissione ha discusso con gli Stati membri, che valutano le richieste di tolleranze all'importazione (cfr. **paragrafo 38**), come applicare le disposizioni giuridiche stabilite dai due regolamenti dell'UE applicabili alle autorizzazioni per i prodotti antiparassitari e ai residui di antiparassitari³², rispettando al tempo stesso gli impegni assunti nell'ambito dell'accordo SPS³³.

³¹ Indice analitico OMC, Accordo SPS – Preambolo (Giurisprudenza), Sezione 1.5.2, Rapporto tra il principio di precauzione e l'Accordo SPS, gennaio 2018.

³² Rispettivamente regolamento (CE) n. 1107/2009 e regolamento (CE) n. 396/2005.

³³ Relazione di sintesi del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi, riunitosi a Bruxelles il 16-17 febbraio 2017: "Gli Stati membri hanno sottolineato le difficoltà che

La normativa UE attribuisce la responsabilità primaria per la sicurezza alimentare alle imprese del settore alimentare

31. Gli operatori del settore degli alimenti e dei mangimi includono, ad esempio, gli agricoltori, i pescatori, i trasformatori, i distributori, gli importatori e i dettaglianti. Essi sono tutti soggetti ad obblighi giuridici generali e specifici³⁴. In base alla legislazione alimentare dell'UE, la responsabilità di garantire la conformità a tale normativa, in particolare la sicurezza degli alimenti, compete in prima istanza agli operatori del settore alimentare e dei mangimi³⁵. Per integrare e sostenere questo principio, le autorità degli Stati membri sono tenute a svolgere adeguati ed efficaci controlli e la Commissione è tenuta a monitorare il quadro nel suo insieme per accertare che funzioni adeguatamente (cfr. **figura 4**).

ciò potrebbe creare a livello internazionale (*Codex Alimentarius*) e i problemi relativi alle responsabilità per tali decisioni strategiche al loro livello, dato il loro ruolo di primo valutatore della procedura per il trattamento delle domande di tolleranza all'importazione [*trad. della Corte*]” e relazione di sintesi del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi, riunitosi a Bruxelles il 13-14 giugno 2018, punto A.14 dell'ordine del giorno.

³⁴ Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

³⁵ La chiara ripartizione delle responsabilità tra gli operatori del settore alimentare e dei mangimi e le autorità pubbliche è riconosciuta nei risultati del controllo dell'adeguatezza della legislazione alimentare come un miglioramento dell'efficienza.

Figura 4 – Struttura dei controlli pubblici e privati sulla sicurezza alimentare



Nota: gli operatori del settore alimentare potrebbero anche essere soggetti a controlli supplementari nell'ambito dei regimi di certificazione privati e includere tali controlli nella struttura dei controlli sulla sicurezza alimentare; tali controlli supplementari, tuttavia, non sono soggetti ai controlli ufficiali degli Stati membri né al monitoraggio della Commissione.

Fonte: Corte dei conti europea.

32. Dato il consistente volume di alimenti, mangimi, animali vivi e vegetali disciplinati dalla normativa dell'UE sulla sicurezza alimentare (chimica), un buon coordinamento tra i controlli pubblici e privati³⁶ è importante ai fini di un efficiente uso delle risorse. Per fornire un esempio del numero delle verifiche svolte³⁷, nel 2016 le autorità competenti gli Stati membri hanno analizzato 84 657 campioni per i residui di antiparassitari (inclusi i campioni verificati in Islanda e Norvegia) e 706 764 campioni per le sostanze e i residui di cui alla direttiva 96/23/CE³⁸.

³⁶ Conformemente all'articolo 1 del regolamento (CE) n. 178/2002.

³⁷ Dati basati sulle relazioni dell'EFSA.

³⁸ Direttiva 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti (GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10).

33. Nel 2016 la Commissione ha verificato se gli Stati membri potessero pianificare i controlli ufficiali sui mangimi in base alle verifiche svolte dal settore privato³⁹ e, nel 2017, ha esplorato possibili sinergie tra i controlli ufficiali, i controlli interni degli operatori del settore e i regimi di certificazione privati⁴⁰. In esito ai controlli sui mangimi del 2016, la Commissione ha individuato sia i potenziali benefici che le sfide derivanti da una più stretta integrazione tra il sistema dei controlli ufficiali sui mangimi e i regimi di certificazione privati.

34. Anche se le autorità degli Stati membri sono d'accordo nel riconoscere l'importanza di svolgere un adeguato monitoraggio della qualità su questi regimi privati e sui controlli interni attuati dagli operatori del settore alimentare, almeno due autorità degli Stati membri hanno manifestato perplessità al riguardo⁴¹. La prima critica riguarda l'esistenza di un rapporto finanziario tra gli operatori del settore alimentare e gli organismi di certificazione e il fatto che gli audit dei regimi privati sono prevalentemente annunciati, il che può incidere negativamente sull'attendibilità delle informazioni. La seconda riguarda il fatto che taluni obblighi giuridici non sono esattamente identici nella normativa sulla sicurezza alimentare per il settore privato, per quanto riguarda, ad esempio, i limiti dei residui.

³⁹ Alcuni benefici sono riconosciuti dalle autorità competenti che stabiliscono le interazioni tra i "regimi di certificazione privata" nella relazione di sintesi "*Interaction Between the System of Official Feed Controls and Private Assurance Schemes*", DG Salute e sicurezza alimentare, 2016-8975. http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/.

⁴⁰ *Health and Food Audits and Analysis Programme 2017*, Direzione generale Salute e sicurezza alimentare.

⁴¹ Ad esempio, cfr. DG SANTE 2017-6072, Relazione finale di una missione esplorativa eseguita in Germania dal 28 novembre 2017 al 6 dicembre 2017 per raccogliere informazioni sulle sinergie tra i controlli ufficiali e quelli svolti dagli operatori del settore alimentare e da regimi di certificazione privati indipendenti. http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit_reports/. Anche i Paesi Bassi hanno espresso analoghe preoccupazioni nel corso delle visite effettuate nel contesto del presente audit.

Tazzina di caffè 2



In che modo le imprese del caffè controllano il caffè che beviamo?

I chicchi di caffè usati per produrre il nostro caffè sono quasi certamente importati e potrebbero essere stati lavorati da un operatore del settore alimentare dell'UE.

Questi operatori del settore alimentare si avvalgono di un sistema di gestione HACCP (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo) per individuare, tra l'altro, eventuali pericoli chimici riguardanti la loro attività. Essi attuano specifiche procedure, come la pulizia regolare degli impianti (per evitare la contaminazione ambientale), i test di laboratorio su ciascuna partita di materia prima al momento dell'arrivo, sistemi computerizzati per controllare i livelli massimi di temperatura durante il processo di torrefazione (per controllare la generazione di acrilammide) e molte altre.

Inoltre, gli operatori eseguono generalmente ulteriori verifiche in risposta a specifiche richieste dei loro clienti diretti (ad esempio, per garantire l'assenza di una specifica sostanza).

Per sapere cosa controllano le autorità pubbliche, leggere **la tazzina di caffè 3** (dopo il paragrafo 61).

Gli alimenti importati da paesi non-UE devono rispettare le norme UE

35. Circa il 13 % dei prodotti consumati nell'UE è importato⁴². Al di fuori dell'UE, le norme sulla sicurezza alimentare possono essere diverse da quelle applicate al suo interno. Insieme a 188 paesi, l'UE collabora alla redazione del *Codex Alimentarius*, che è una raccolta di norme, orientamenti e codici di condotta. Il *Codex* costituisce un quadro essenziale per allineare molti aspetti delle norme nel settore alimentare. Tuttavia, anche se alcuni paesi

⁴² Consumo stimato = produzione UE + importazioni – esportazioni. Produzione dell'UE = 743 milioni di tonnellate (fonte: "EU agricultural production volumes for 2013 in million tonnes", Faostat). importazioni= circa 93 milioni di tonnellate nel 2016; esportazioni = 91 milioni di tonnellate (fonte: <http://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/EDN-20171016-1?inheritRedirect=true>).

applicano le norme approvate nel *Codex*, ci sono dei limiti per quanto riguarda il livello di standardizzazione che si può raggiungere⁴³. Secondo la Commissione, ad esempio, i livelli massimi di residui per gli antiparassitari stabiliti negli ultimi anni erano, per circa metà, uguali a quelli contenuti nel *Codex* e nella normativa UE.

36. La Commissione dichiara sul proprio sito Internet e nelle comunicazioni pubbliche che norme rigide sulle importazioni in relazione all'igiene sugli alimenti e sui mangimi, alla sicurezza dei consumatori e alle condizioni sanitarie degli animali mirano ad assicurare che tutte le importazioni soddisfino gli stessi elevati standard garantiti dai prodotti dell'UE⁴⁴. Nell'ultima relazione annuale dell'EFSA sui residui di antiparassitari si afferma che le importazioni hanno il doppio delle probabilità di essere sottoposte a test rispetto ai prodotti dell'UE. Ciò riflette l'applicazione di un modello di sicurezza alimentare basato sul rischio⁴⁵.

37. L'UE mantiene rapporti commerciali con paesi non-UE in due modi: 1) attraverso accordi bilaterali e 2) senza accordi bilaterali specifici. In entrambi i casi, i paesi non-UE sono tenuti a rispettare le norme dell'UE al momento di esportare i loro prodotti verso l'UE.

38. In casi giustificati, i paesi non-UE possono richiedere all'UE di modificare determinati limiti (ad esempio, gli LMR per uno specifico antiparassitario o per uno specifico prodotto alimentare). Questo meccanismo è noto come "tolleranza all'importazione". Uno Stato membro designato valuta innanzitutto la richiesta e la documentazione trasmessa dal paese non-UE. Sulla base della valutazione dello Stato membro, l'EFSA esprime poi un parere. Se tale parere è favorevole e stabilisce che la sicurezza dei consumatori non è a rischio, la Commissione può decidere di riconoscere a tale paese la tolleranza all'importazione richiesta

⁴³ Ad esempio, l'elenco delle sostanze chimiche incluse nel *Codex* potrebbe non essere esaustivo o i paesi aderenti potrebbero ancora avere limiti diversi per specifiche sostanze (ossia diversi LMR) stabiliti dalla loro normativa.

⁴⁴ https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation/imports_en

⁴⁵ Il 13 % dei prodotti consumati nell'UE è importato (cfr. nota 42), ma il 26,4 % (22 345) del numero totale di campioni (84 657) riguardava prodotti importati da paesi non-UE e il 67 % (56 749) del totale proveniva da paesi dichiaranti (UE, Islanda e Norvegia). EFSA, *The 2016 European Union report on pesticide residues in food*.

e di modificare il quadro normativo dell'UE per venire incontro alle necessità di tale paese (ad esempio, stabilendo un specifico LMR per l'UE). I paesi non-UE possono anche richiedere la tolleranza all'importazione per alimenti che contengono sostanze attive non autorizzate nell'UE⁴⁶. Pertanto, nel caso delle tolleranze all'importazione, l'UE ha sviluppato un quadro giuridico che mira a imporre ai paesi non-UE che esportano i loro prodotti verso l'UE di rispettare le stesse norme in materia sicurezza alimentare previste per i prodotti dell'UE (cfr. **paragrafo 30**).

Il modello fa fronte ad alcune sfide

39. In questa parte della relazione si individuano le sfide alle quali il modello di sicurezza alimentare dell'UE si trova attualmente a fronteggiare. Nelle sezioni che seguono vengono illustrati il grado di completezza del quadro normativo, alcuni elementi esistenti e che mettono a rischio la sostenibilità di tale modello a medio termine e i limiti del sistema di controllo.

Alcuni elementi delle disposizioni giuridiche dell'UE devono ancora essere attuati o richiedono interventi

40. Da quando il regolamento dell'UE sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare è stato adottato nel 2002, sono entrati in vigore diversi regolamenti che disciplinano i pericoli chimici negli alimenti, nei mangimi, negli animali vivi e nei vegetali. Alcuni elementi delle disposizioni giuridiche dell'UE devono ancora essere attuati e richiedono interventi della Commissione (cfr. **paragrafo 53 e allegato III**). Alcuni di questi sono pertanto oggetto di misure nazionali. A giudizio della Corte, ciò ha influito sull'applicabilità del quadro normativo e sull'adeguato funzionamento del mercato e potrebbe compromettere il livello di protezione dai pericoli chimici che i legislatori UE avevano previsto nel 2002. La **tabella 2** fornisce esempi di elementi delle disposizioni

⁴⁶ Se, ad esempio, queste sostanze non erano state autorizzate per ragioni diverse da quelle sanitarie.

giuridiche dell'UE che devono ancora essere attuate o dar luogo ad interventi della Commissione.

Tabella 2 – Elementi delle disposizioni giuridiche dell'UE che devono ancora essere attuati o che richiedono interventi

Tipo di sostanza	Elementi in sospeso
Additivi alimentari	Nuova valutazione completa Metodologia per misurare i livelli di assunzione degli additivi alimentari
Enzimi alimentari	Adozione di un elenco di enzimi alimentari autorizzati
Aromi alimentari	Aggiornamento dell'elenco degli aromi alimentari Metodologia per misurare i livelli di assunzione degli aromi alimentari
Fonti di nutrienti (integratori alimentari/prodotti botanici)	Stabilire i livelli massimi e minimi di vitamine e minerali
Residui di antiparassitari	Armonizzazione dei fattori di trasformazione Metodologia per stabilire i LMR per l'esposizione cumulata

41. La Corte ha riscontrato che, attualmente, la legislazione UE copre diversi gruppi di sostanze (ad esempio, i residui di antiparassitari, i medicinali veterinari) in modo più dettagliato rispetto ad altre (ad esempio, gli enzimi, i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti). La Commissione non ha intrapreso o commissionato una valutazione del rischio trasversale che giustifichi tali differenze.

La sostenibilità del modello di sicurezza alimentare dell'UE è in corso di verifica

42. Anche se alcuni elementi del quadro normativo sulle sostanze chimiche negli alimenti, nei mangimi, negli animali vivi e nei vegetali sono ancora in fase di elaborazione (cfr. **paragrafo 40 e allegato III**), il settore chimico continua a crescere. Vi è una notevole pressione ad autorizzare nuove sostanze. Come ha osservato Ernst & Young nella sua valutazione esterna dell'EFSA del 2012, il numero di prodotti autorizzati è gradualmente cresciuto dal 2006, come pure il numero delle domande presentate ed approvate. La relazione del valutatore rilevava inoltre che le domande rappresentavano oltre il 60 % del lavoro dell'EFSA, e che oltre un terzo di queste domande riguardava nuovi prodotti. Questo

lavoro impegna oltremodo la capacità dell'EFSA e potrebbe far sì che parte delle sue risorse siano destinate all'esecuzione delle valutazioni richieste dal settore. In effetti, diversi dipartimenti dell'EFSA hanno confermato l'esistenza di un notevole arretrato di lavoro, soprattutto nel settore degli ingredienti alimentari regolamentati. Tuttavia, nonostante i recenti progressi, il problema degli arretrati non è ancora stato affrontato in modo efficace.

43. Gli Stati membri non forniscono sempre i dati necessari per le valutazioni scientifiche⁴⁷, nonostante siano tenuti a farlo per legge o su richiesta dell'EFSA. I ritardi nelle valutazioni scientifiche, tra cui quelle dell'EFSA, influiscono sulla capacità dei legislatori di adottare nuove leggi o di modificare quelle esistenti. Tali ritardi sono dovuti, tra l'altro, alle limitate risorse e ai problemi che gli organismi scientifici incontrano nel mantenere elevati livelli di competenza scientifica, ad esempio a causa del numero insufficiente di esperti.

44. Il quadro normativo è ora così vasto che le autorità pubbliche non sono in grado di eseguire test completi su tutte le sostanze regolamentate (cfr. **paragrafo 50 e allegato I**).

45. Questi fattori mettono a rischio la sostenibilità del modello a più lungo termine, perché le aspettative al riguardo sono superiori a quello che il modello può consentire di realizzare nella sua forma attuale. L'EFSA ha già riconosciuto che la sostenibilità richiede particolare attenzione negli anni a venire. La Commissione ha anche iniziato a riflettere su questo aspetto attraverso il programma REFIT e le valutazioni settoriali.

Limiti del sistema di controllo

Il sistema di controllo per i prodotti fabbricati o coltivati nell'UE

46. Gli Stati membri hanno la responsabilità di far rispettare la normativa applicabile a tutta la filiera agroalimentare “dai campi alla tavola” (cfr. **figura 5**). In base alla normativa UE, le autorità competenti degli Stati membri svolgono verifiche per accertare che le attività degli operatori e i prodotti immessi sul mercato dell'UE siano conformi alle norme ed ai requisiti

⁴⁷ Come i dati sulle occorrenze o sul consumo degli alimenti.

applicabili. Esse sono tenute a svolgere queste verifiche periodicamente, in base al rischio e con l'opportuna frequenza⁴⁸.

Figura 5 – I sistemi di controllo degli Stati membri per la filiera agroalimentare



Fonte: Commissione europea.

47. La Corte ha rilevato che le autorità degli Stati membri effettuano ispezioni sui sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore degli alimenti per far fronte ai rischi chimici e i risultati così ottenuti⁴⁹. Le ispezioni possono individuare debolezze nell'utilizzo di ingredienti alimentari regolamentati o di antiparassitari e medicinali veterinari che possono condurre a residui eccessivi o a residui di sostanze non ammesse nei prodotti alimentari. Gli

⁴⁸ In linea di principio, gli Stati membri sono liberi di decidere su quale sia il numero adeguato di verifiche, ma la normativa UE potrebbe specificare la frequenza dei controlli per prodotti specifici, come ad esempio nell'allegato IV alla direttiva 96/23/CE del Consiglio che stabilisce "Livelli e frequenza di campionamento" per gli animali vivi e per i loro prodotti.

⁴⁹ Articolo 10 del regolamento (CE) n. 882/2004.

Stati membri possono inoltre prelevare campioni per analisi di laboratorio sulla base di piani di controllo.



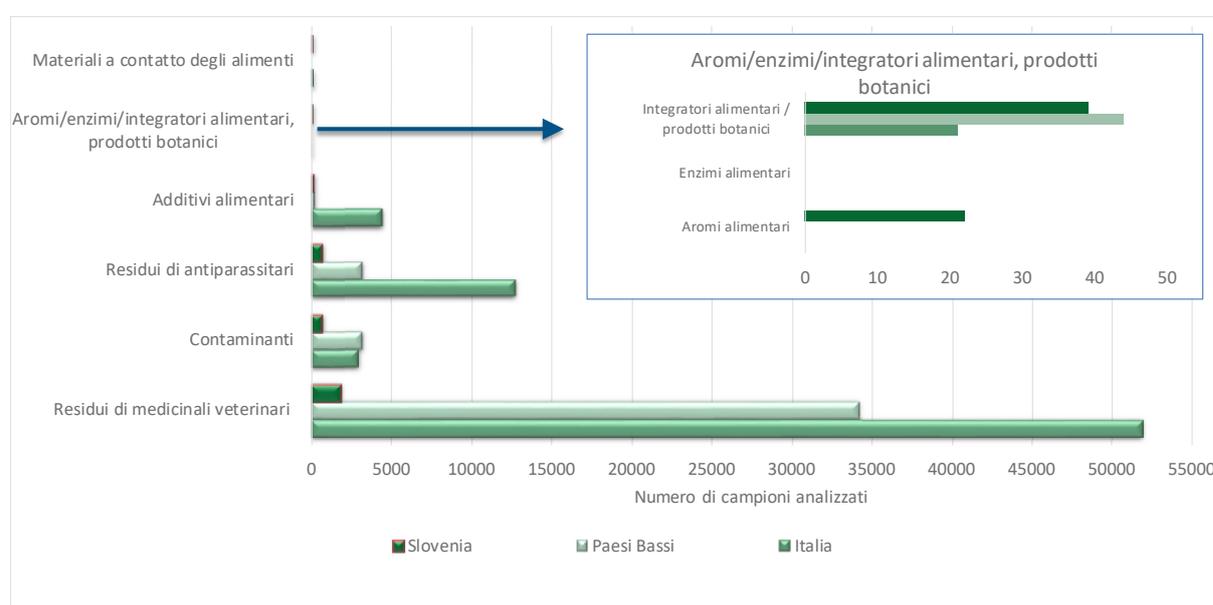
©Unione europea, 2014.

I test condotti dagli Stati membri sugli alimenti commercializzati nell'UE riguardano alcuni gruppi di sostanze chimiche più frequentemente che altri

48. Gli Stati membri non sono tenuti a includere tutte le sostanze regolamentate dall'UE nei loro piani di controllo, ma dovrebbero pianificare i propri controlli in base al rischio. I tre Stati membri visitati dagli auditor della Corte effettuano un'analisi del rischio per ciascun singolo piano, ossia di solito separatamente per i diversi gruppi di sostanze. Tuttavia, nessuno di questi Stati membri ha condotto una valutazione del rischio trasversale per classificare i diversi gruppi di sostanze chimiche in base al rispettivo livello di rischio.

49. Nei tre Stati membri visitati⁵⁰, gli auditor della Corte hanno esaminato relazioni su analisi di laboratorio per gruppi diversi di sostanze chimiche, riscontrando che questi Stati membri controllano alcuni gruppi di sostanze in modo più approfondito di altri. Incentrano i loro controlli su residui di antiparassitari, medicinali veterinari e contaminanti⁵¹, ma non sempre coprono gli ingredienti alimentari regolamentati, quali ad esempio aromi alimentari e enzimi alimentari. La **figura 6** illustra i campioni⁵² testati nel 2016 per diversi gruppi di sostanze chimiche nei tre Stati membri visitati.

Figura 6 – Campioni testati nel 2016 dagli Stati membri visitati



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base delle relazioni di controllo degli Stati membri.

⁵⁰ Le informazioni presentate si riferiscono unicamente ai tre Stati membri visitati nel corso dell'audit. Per gli ingredienti alimentari regolamentati e i contaminanti non inclusi nella direttiva 96/23/CE del Consiglio, non esistono relazioni a livello dell'UE. Per i residui di antiparassitari e i medicinali veterinari, l'EFSA prepara relazioni annuali sui risultati dei test svolti dagli Stati membri.

⁵¹ Questi test, tuttavia, non riguardano tutti gli aspetti dei rischi chimici, come ad esempio l'accumulo di antiparassitari (cfr. **paragrafo 7 dell'allegato III**).

⁵² Un campione può includere più test per sostanze diverse.

50. L'incompleta armonizzazione delle disposizioni normative a livello UE (cfr. **paragrafi 40 e 41**) potrebbe spiegare in parte il basso numero – ed in alcuni casi l'assenza – di controlli su talune sostanze (ad esempio, negli enzimi e nei materiali a contatto con i prodotti alimentari, cfr. **figura 7**). Anche se l'attuale quadro normativo dell'UE consente agli Stati membri di svolgere controlli su additivi e aromi, gli Stati membri ne eseguono un ridotto numero. Ciò riflette il fatto che gli Stati membri dispongono di risorse limitate e non è fattibile per loro testare tutte le sostanze⁵³. La **tabella 3** presenta sinteticamente i potenziali rischi che restano non coperti se gli Stati membri escludono dai propri controlli alcuni ingredienti alimentari regolamentati.

Tabella 3 – Potenziali rischi relativi ad alcune sostanze aggiunte agli alimenti

Gruppi di sostanze	Rischi
Additivi alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Potrebbero essere utilizzati additivi diversi da quelli autorizzati • Gli additivi utilizzati potrebbero non rispettare i criteri di purezza • Gli additivi autorizzati potrebbero essere utilizzati in quantità eccessive • Verifica insufficiente del “quanto basta” (nessun livello massimo specificato, da utilizzare secondo buone pratiche di fabbricazione)
Aromi alimentari (compresi aromatizzanti di affumicatura)	<ul style="list-style-type: none"> • Potrebbero essere utilizzati aromi diversi da quelli autorizzati • Gli aromi autorizzati potrebbero essere utilizzati in quantità eccessive
Enzimi alimentari	<ul style="list-style-type: none"> • Potrebbero essere utilizzati enzimi nocivi • Gli enzimi potrebbero essere utilizzati in quantità eccessive

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base di un'analisi dell'attuale normativa.

Ulteriori orientamenti su come procedere in caso di violazioni

51. Se le autorità degli Stati membri, nel corso delle ispezioni ufficiali, individuano una violazione, devono agire per assicurarsi che l'alimento non sicuro non venga immesso sul mercato e che l'operatore ponga rimedio alla situazione. Tra le possibili misure esecutive, a livello di Stato membro, figurano la distruzione di un determinato prodotto o il ritiro dello

⁵³ Nel regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari, le condizioni di impiego (allegati II-IV) occupano 314 pagine.

stesso dal mercato, la sospensione o la chiusura dell'attività. Inoltre, gli Stati membri devono stabilire proprie norme in materia di sanzioni, che devono essere "effettive, proporzionate e dissuasive"⁵⁴.

52. La Corte ha analizzato le normative nazionali e le misure volte a farle rispettare applicate dagli Stati membri visitati, osservando che questi ultimi avevano stabilito norme in materia di sanzioni relative ai pericoli chimici. Se dai test di laboratorio risulta che un campione supera un limite fissato dalla normativa UE, gli Stati membri danno seguito alla violazione e svolgono una valutazione della sicurezza. Se gli Stati membri giudicano "sicuro" il prodotto in questione, in primo luogo di solito emettono un avvertimento o aumentano i controlli. Nel caso in cui la valutazione della sicurezza evidenzi un rischio per la salute, comminano sanzioni pecuniarie.

53. La Corte ha riscontrato però che, laddove gli Stati membri avevano individuato casi di non-conformità, avevano difficoltà a stabilire quale misura esecutiva adottare per una specifica violazione. Gli Stati membri non possono far riferimento ad un valore stabilito come base per stabilire la natura delle misure esecutive da adottare in caso di non conformità.

La Commissione analizza le misure adottate dalle autorità degli Stati membri

54. La Commissione visita gli Stati membri per verificare le azioni adottate dalle autorità nazionali per dare attuazione alla normativa UE. Potrebbe formulare raccomandazioni alle autorità nazionali e seguire l'attuazione di tali raccomandazioni. Potrebbe anche individuare i problemi posti dall'attuazione delle norme UE attraverso altri meccanismi, come denunce, monitoraggio delle comunicazioni trasmesse dagli Stati membri, notifica dei progetti di normativa nazionale e verifica del recepimento.

55. Laddove la Commissione individui casi di non conformità, dispone di una serie di opzioni che vanno dal dialogo (a qualunque livello ritenuto appropriato) fino alle procedure formali di infrazione. Può inoltre inviare lettere ad alto livello, avviare procedimenti giudiziari e può

⁵⁴ Articoli 54 e 55 del regolamento (CE) n. 882/2004.

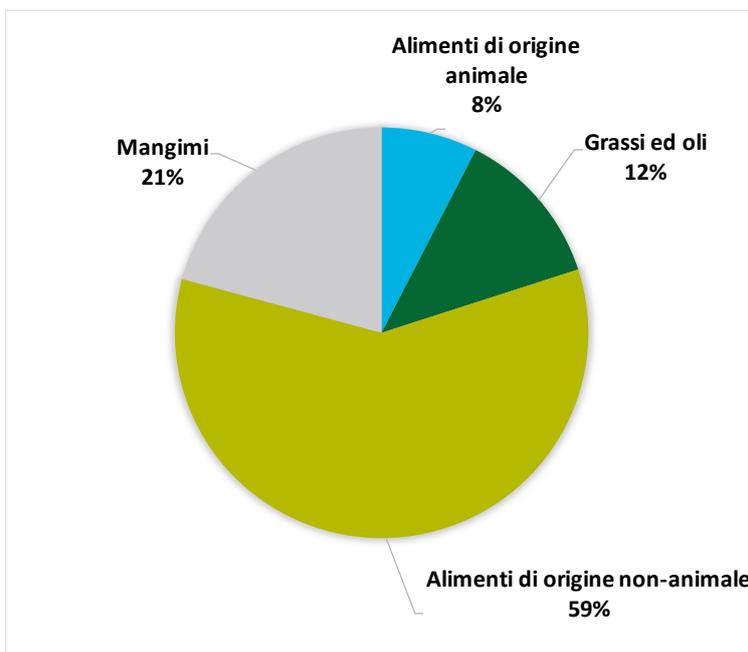
anche sospendere la vendita o imporre condizioni speciali per la vendita di alcuni alimenti. La Commissione deve adottare tali misure quando è verosimile che gli alimenti in questione possano comportare un rischio grave per la salute umana e quando vi è prova di una grave carenza nei sistemi di controlli di uno Stato membro. Fino ad ora, vi è stato almeno un caso, in cui la Commissione ha proibito la vendita di formaggio prodotto utilizzando latte che conteneva residui di antibiotici.

56. La Corte ha analizzato le raccomandazioni scaturenti dagli audit espletati dalla Commissione nel 2016, La Corte ha rilevato che erano state formulate raccomandazioni di audit sugli antiparassitari, sui contaminanti e sui medicinali veterinari. La Commissione non ha formulato raccomandazioni o applicato alcuna misura volta far rispettare la normativa nei confronti degli Stati membri in relazione ingredienti alimentari regolamentati.

Sistema di controllo per i prodotti alimentari consumati nell'UE ma prodotti o coltivati altrove

57. I controlli alla frontiera sono importanti, perché il momento in cui i prodotti da paesi non-UE raggiungono l'UE costituisce la prima occasione in cui essi possono essere oggetto di controlli da parte delle autorità degli Stati membri. Una volta all'interno del territorio dell'UE, i prodotti importati sono soggetti al medesimo regime di controllo di quelli prodotti nell'UE. La maggior parte degli alimenti importati nell'UE è di origine non-animale: ad esempio, cereali, frutta e verdura, caffè, tè e spezie (cfr. ***figura 7***).

Figura 7 – Importazioni di vari tipi di alimenti e mangimi nel 2016



Nota: i grassi e gli oli possono essere sia di origine animale che non animale e potrebbero essere destinati al consumo umano e non umano.

Fonte: Corte dei conti europea, stando a dati Eurostat, secondo il peso.

58. Il sistema di controllo dell'UE sulle importazioni è basato sui rischi per la salute umana, degli animali e dei vegetali. Le importazioni a più alto rischio devono soddisfare condizioni più rigorose per essere immesse nell'UE e quindi un maggiore livello di controlli rispetto alle importazioni a più basso rischio. Nell'approccio seguito dall'UE, si ritiene che gli alimenti di origine animale comportino un grado di rischio maggiore⁵⁵ degli alimenti di origine non-animale. Di conseguenza, le importazioni di alimenti di origine non-animale sono normalmente soggetti a minori controlli di quelle di alimenti di origine animale, a meno che vi sia un rischio specificamente regolamentato (cfr. **paragrafo 60**).

⁵⁵ "I prodotti di origine animale e gli animali vivi importati presentano un elevato livello di rischio, poiché possono trasmettere gravi malattie a persone o animali" [trad. della Corte], pagina Internet della DG SANTE, https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/legislation/imports/animal_en

59. Gli alimenti di origine animale possono entrare nell'UE solo dopo che la Commissione abbia autorizzato il rispettivo paese di origine⁵⁶ e abbia autorizzato gli stabilimenti in paesi non-UE sulla base di elenchi proposti dai paesi in questione^{57 58}.

60. In generale, le disposizioni normative dell'UE prevedono che siano gli Stati membri a determinare la frequenza e la natura delle verifiche sulle importazioni di alimenti di origine non-animale. Il **riquadro 3** fornisce informazioni sulle eccezioni a questa regola generale e sintetizza le procedure di controllo speciali e le condizioni per l'importazione applicabili in questi casi alle partite di alimenti di origine non-animale alle frontiere esterne dell'UE.

⁵⁶ In base all'articolo 11, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206), la Commissione analizza la situazione della salute pubblica e della salute degli animali nel paese non-UE in questione richiedendo ed esaminando documentazione e, come regola generale, visitando il paese. In relazione ai rischi chimici, detta analisi riguarda la normativa del paese non-UE sui prodotti di origine animale, l'impiego di prodotti medicinali veterinari, la preparazione e l'uso di mangimi e l'approvazione del programma di monitoraggio dei residui.

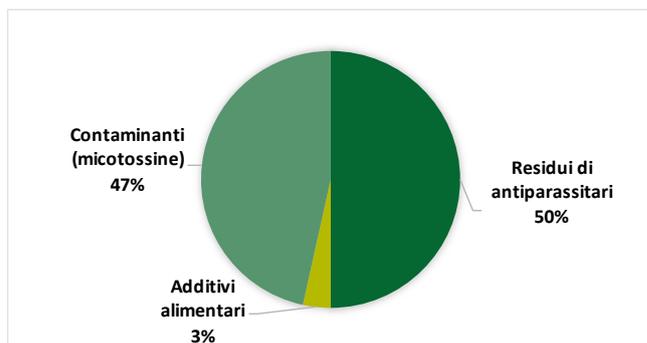
⁵⁷ La Commissione esegue ispezioni su un campione di detti stabilimenti nel corso di audit in paesi non-UE. La Commissione ha inoltre informato la Corte che sta preparando una relazione sull'esito della valutazione condotta sugli stabilimenti di un paese non-UE che è stato autorizzato ad esportare nell'UE.

⁵⁸ Secondo il regolamento (CE) n. 853/2004 e gli articoli 11 e 12 del regolamento (CE) n. 854/2004, le autorità di paesi non-UE sono responsabili di controllare e garantire che gli stabilimenti soddisfino i requisiti UE per ciascuna categoria di prodotti alimentari.

Riquadro 3 – Eccezioni per i prodotti di origine non-animale

L'UE ha innalzato il livello di controlli su alcuni alimenti e mangimi di origine non-animale che costituiscono un rischio noto o emergente⁵⁹. La **figura 8** descrive i pericoli chimici oggetto degli accresciuti controlli⁶⁰.

Figura 8 – I rischi chimici oggetto degli accresciuti controlli per gli alimenti di origine non-animale



Fonte: Corte dei conti europea, in base al regolamento (CE) n. 669/2009.

Inoltre, l'UE ha stabilito "condizioni particolari" per gli alimenti di origine non-animale ad alto rischio⁶¹. Secondo dette condizioni, i paesi non-UE sono tenuti a fornire un certificato sanitario, insieme ai risultati di controlli di laboratorio.

⁵⁹ Regolamento (CE) n. 669/2009 della Commissione, del 24 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE (GU L 194 del 25.7.2009, pag. 11).

⁶⁰ Il regolamento (CE) n. 669/2009 copre attualmente 35 prodotti diversi e 24 paesi non-UE. Fra i prodotti più comuni figurano frutta con guscio, ortaggi, erbe e spezie. Il regolamento fissa la frequenza dei "controlli fisici e d'identità, tra cui analisi di laboratorio" (5 %, 10 %, 20 % o 50 %). L'elenco dei prodotti e la frequenza dei controlli sono rivisti ogni sei mesi in base ai risultati dei controlli.

⁶¹ Mediante gli atti seguenti: regolamento di esecuzione (UE) n. 884/2014 della Commissione, del 13 agosto 2014, che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatossine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009 (GU L 242 del 14.8.2014, pag. 4); regolamento di esecuzione (UE) 2015/175 della Commissione, del 5 febbraio 2015, che stabilisce condizioni particolari applicabili all'importazione di gomma di guar originaria o proveniente dall'India a causa del rischio di contaminazione da pentaclorofenolo e diossine (GU L 30 del 6.2.2015, pag. 10) e regolamento di esecuzione (UE) n. 885/2014 della Commissione, del 13 agosto 2014, che

61. I controlli alle frontiere esterne dell'UE sono di competenza degli Stati membri. Questi ultimi effettuano controlli documentali, d'identità e fisici per verificare che i prodotti di origine animale e non-animale corrispondano alla descrizione fornita e soddisfino le condizioni per l'importazione nell'UE (cfr. **figura 9**).

Figura 9 – I diversi tipi di controlli

Controlli documentali	Controlli d'identità	Controlli fisici
<ul style="list-style-type: none"> • Esame dei documenti commerciali e dei documenti obbligatori quali, ad esempio, certificati sanitari 	<ul style="list-style-type: none"> • Ispezione visiva per assicurare che i documenti coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo sull'alimento in quanto tale • Potrebbero includere campionamento per analisi e test di laboratorio

Fonte: Corte dei conti europea, sulla base dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004.

stabilisce condizioni specifiche applicabili alle importazioni di gombo e di foglie di curry dall'India e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) n. 91/2013 (GU L 242 del 14.8.2014, pag. 20), regolamento di esecuzione (UE) 2017/186 della Commissione, del 2 febbraio 2017 che stabilisce condizioni specifiche applicabili all'introduzione nell'Unione di partite da alcuni paesi terzi per motivi di contaminazione microbiologica (GU L 29 del 3.2.2017, pag. 24), l'UE ha fissato queste condizioni per alcuni prodotti originari o provenienti da 12 paesi non-UE, principalmente a causa del rischio di contaminanti nella frutta con guscio e nella frutta secca.

Tazzina di caffè 3



In che modo le autorità pubbliche controllano i chicchi di caffè usati nel caffè che beviamo?

I chicchi di caffè coltivati al di fuori dell'UE possono entrare nell'UE attraverso, ad esempio, un porto di uno Stato membro. Poiché la normativa dell'UE non contempla alcun controllo sul caffè, le autorità pubbliche degli Stati membri sono libere di decidere se svolgere controlli sul caffè alle frontiere esterne dell'UE.

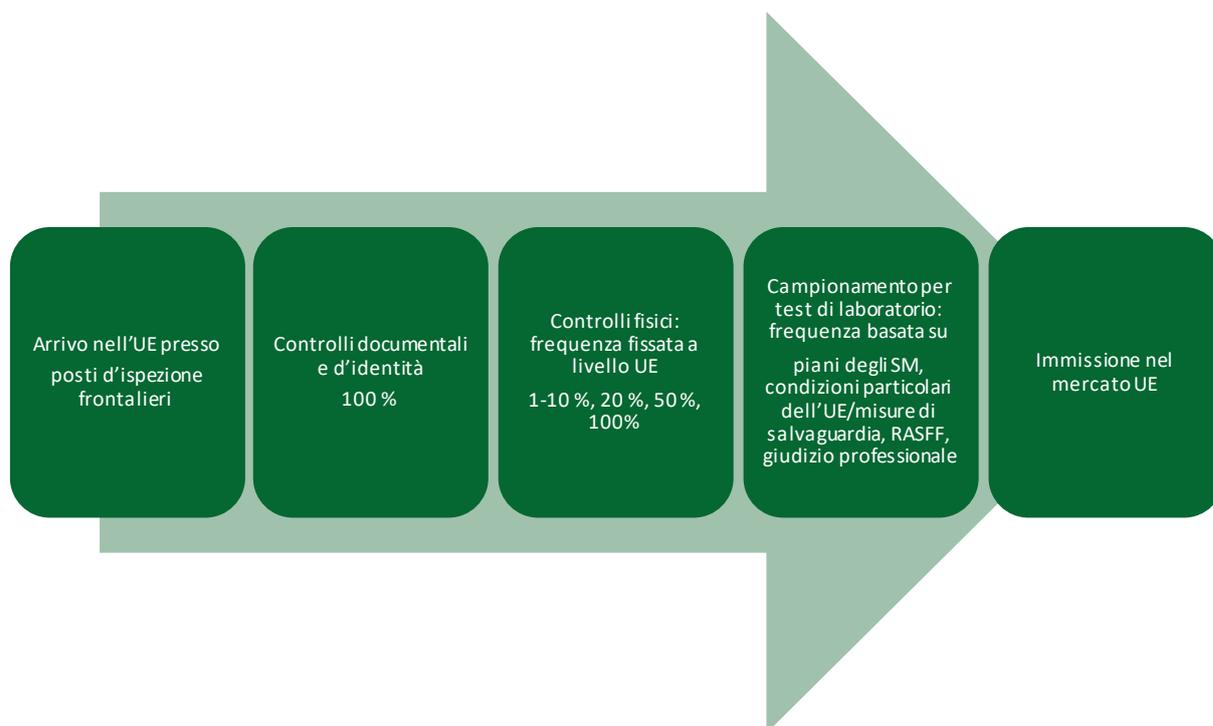
Una volta all'interno dell'UE, i chicchi di caffè sono oggetto di controlli ufficiali allo stesso modo dei prodotti coltivati/prodotti nell'UE. Le autorità pubbliche, sulla base dei rispettivi piani settoriali (per antiparassitari, contaminanti, ecc.) ispezionano i locali degli operatori del settore alimentare (fabbriche, strutture di stoccaggio, supermercati, ristoranti, ecc.) e controllano le procedure da questi seguite per prevenire e rilevare pericoli chimici. Gli ispettori possono inoltre prelevare campioni ed inviarli ad un laboratorio per accertare se i chicchi di caffè o torrefatti contengano residui di antiparassitari nocivi, contaminanti e/o ingredienti alimentari regolamentati non autorizzati.

I controlli per rilevare pericoli chimici sono decisi in primo luogo dagli Stati membri

62. La normativa UE stabilisce con quale frequenza procedere a controlli fisici sui prodotti di origine animale importati (cfr. **figura 10**) e su alcuni prodotti di origine non-animale (cfr. **figura 11**). I controlli fisici possono includere il prelievo di campioni per test di laboratorio, ma le frequenze minime non sono in genere stabilite a livello UE, tranne che per

un numero limitato di prodotti importati⁶². I test di laboratorio per rilevare pericoli chimici sono quindi decisi in primo luogo da ciascuno Stato membro.

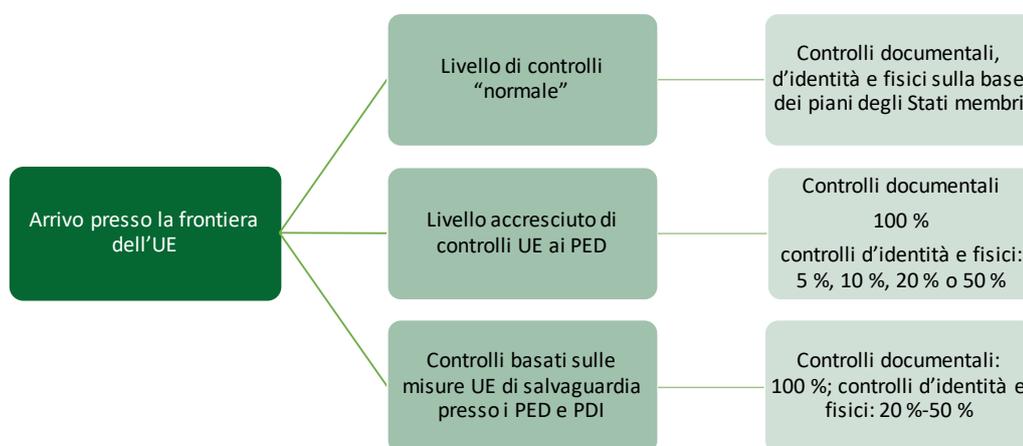
Figura 10 – Controlli alle frontiere a fini di sicurezza alimentare per gli alimenti di origine animale



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base della direttiva 97/78/CE del Consiglio, della decisione 94/360/CE della Commissione e del regolamento (CE) n. 882/2004.

⁶² Oltre alle disposizioni citate nel riquadro 3, decisione 2002/805/CE della Commissione, del 15 ottobre 2002, recante misure di protezione applicabili a taluni prodotti di origine animale destinati all'alimentazione animale e importati dall'Ucraina (GU L 278 del 16.10.2002, pag. 24); decisione 2010/381/UE della Commissione, dell'8 luglio 2010, relativa a misure urgenti da applicare alle partite di prodotti dell'acquicoltura importati dall'India e destinati al consumo umano (GU L 174 del 9.7.2010, pag. 51); decisione 2010/220/UE della Commissione, del 16 aprile 2010, relativa a misure d'emergenza che si applicano alle partite di prodotti della pesca d'allevamento importati dall'Indonesia e destinati al consumo umano (GU L 97 del 17.4.2010, pag. 17) e decisione 2002/251/CE della Commissione, del 27 marzo 2002, recante misure di protezione nei confronti delle carni di pollame e di alcuni prodotti della pesca e dell'acquicoltura destinati al consumo umano e importati dalla Thailandia (GU L 84 del 28.3.2002, pag. 77).

Figura 11 – Controlli alle frontiere a fini di sicurezza alimentare per gli alimenti di origine non-animale



Fonte: Corte dei conti europea, sulla base della normativa UE.

63. Il Sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) è uno strumento istituito dall'UE per consentire alle autorità nazionali di scambiare velocemente informazioni su rischi sanitari connessi ad alimenti e mangimi. La Corte ha riscontrato che il RASFF era ampiamente utilizzato come fonte di informazioni per programmare i test di laboratorio nei tre Stati membri visitati, poiché fornisce importanti informazioni sui rischi.

64. Dall'audit espletato dalla Corte è emerso che le procedure di controllo della Commissione e degli Stati membri sono incentrate sull'individuazione di residui di medicinali veterinari, di alcuni contaminanti e di antiparassitari, in base alla direttiva 96/23/CE del Consiglio per i prodotti di origine animale. I controlli fisici sulle importazioni di alimenti di origine non-animale alle frontiere esterne dell'UE riguardano principalmente i residui di antiparassitari e i contaminanti.

65. Gli auditor della Corte hanno altresì rilevato che, negli Stati membri visitati, i controlli su aromi alimentari, enzimi alimentari e integratori alimentari sono particolarmente assenti, sia per i prodotti di origine animale sia per quelli di origine non-animale. Per di più, gli alimenti di origine animale vengono raramente controllati in relazione agli additivi e in relazione ad antiparassitari e contaminanti regolamentati da atti giuridici dell'UE diversi dalla direttiva 96/23/CE. Nel **riquadro 4** viene fornito un esempio di un piano di uno Stato membro che non include test su tutti i gruppi di pericoli chimici.

Riquadro 4 – Esempio di un piano di uno Stato membro che non include test su tutti i pericoli chimici per prodotti di origine animale

I Paesi Bassi indicano i test di laboratorio condotti per i pericoli chimici nel proprio piano per i residui. Il piano del 2016 prevedeva di testare l'1 % delle partite importate per residui di medicinali veterinari, un piccolo numero di contaminanti e residui di antiparassitari. Non è stato pianificato alcun controllo relativo a ingredienti alimentari regolamentati o antiparassitari e contaminanti regolamentati da atti giuridici dell'UE diversi dalla direttiva 96/23/CE.

Le misure volte a far rispettare la normativa non sono usate nella misura più ampia possibile

66. La Corte ha analizzato le misure che gli Stati membri adottano quando rilevano che gli alimenti importati non rispettano le norme UE. Le autorità degli Stati membri valutano la sicurezza dei prodotti alimentari importati nello stesso modo dei prodotti di origine UE (cfr. **paragrafi 52 e 53**). Gli Stati membri respingono la partita in questione o ritirano i prodotti dal mercato e intimano agli importatori di pagare i costi dei test di laboratorio. Nessuno dei tre Stati membri visitati ha comminato altre ammende agli importatori.

67. La Commissione può intervenire per ovviare alle carenze rilevate formulando raccomandazioni di audit, espletando audit di follow-up, inviando lettere ad alto livello e organizzando riunioni con i rappresentanti dei paesi non-UE in questione. A differenza degli Stati membri, la Commissione può sospendere le importazioni o imporre per le stesse “condizioni particolari”⁶³ e si avvale effettivamente di questi strumenti⁶⁴. Ha anche stabilito condizioni particolari che impongono alle autorità dei paesi non-UE di effettuare determinati controlli, quali analisi di laboratorio, prima di esportare prodotti alimentari⁶⁵.

⁶³ Articolo 53, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 178/2002.

⁶⁴ Cfr. ad esempio: regolamento di esecuzione (UE) 2015/943 della Commissione, del 18 giugno 2015, relativo a misure urgenti che sospendono le importazioni di fagioli secchi originari della Nigeria e recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 669/2009 (GU L 154 del 19.6.2015, pag. 8).

⁶⁵ Cfr. ad esempio: regolamento di esecuzione (UE) 2015/175 della Commissione e regolamento di esecuzione (UE) n. 885/2014 della Commissione.

68. In base alla normativa UE, la Commissione ha anche la facoltà di rimuovere dagli elenchi degli stabilimenti autorizzati quelli che producono alimenti di origine animale situati in paesi non-UE⁶⁶. La Commissione fa affidamento sui paesi non-UE per l'iscrizione e la cancellazione degli stabilimenti dagli elenchi di quelli autorizzati. Tuttavia, la Commissione può rimuovere gli stabilimenti da tali elenchi nel caso in cui le autorità competenti nei paesi non-UE non forniscano sufficienti garanzie in relazione agli stabilimenti. Fino a poco tempo fa, la Commissione non si era avvalsa di questa prerogativa⁶⁷. Secondo i servizi della Commissione, la procedura attualmente prevista dalla normativa per rimuovere uno stabilimento dall'elenco di quelli autorizzati dovrebbe essere rivista.

69. I servizi della Commissione hanno individuato opportunità per migliorare il modo in cui la Commissione affronta le sfide poste dai paesi non-UE in materia di rispetto dei requisiti UE per le importazioni. Queste includono il maggior ricorso agli audit già previsti e alle attività di follow up al fine di incoraggiare la conformità e superare i problemi individuati.

CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI

70. Il presente audit è stato incentrato sui pericoli chimici, i cui effetti nocivi spesso possono non essere immediatamente visibili, poiché a lungo termine e derivanti da un'esposizione cumulata. Il principale quesito di audit è stato il seguente: "Il modello di sicurezza alimentare dell'UE si fonda su solide basi ed è attuato in modo da garantire che i prodotti alimentari consumati nell'UE siano sicuri rispetto ai pericoli chimici?". La Corte ha concluso che detto modello **si fonda** su solide basi, è considerato un modello di riferimento nel mondo e fornisce ai cittadini dell'UE un elevato livello di sicurezza alimentare. Tuttavia, ha anche rilevato che attualmente detto modello è sottoposto a forti pressioni, in quanto la Commissione e gli Stati membri non hanno la capacità di applicarlo nella sua interezza.

⁶⁶ Articolo 12, paragrafo 4, lettera c), del regolamento (CE) n. 854/2004.

⁶⁷ Il primo stabilimento che la Commissione ha rimosso, di propria iniziativa, dagli elenchi di quelli autorizzati era in Brasile. La cancellazione è avvenuta a seguito della presenza di salmonella e di frodi relative alla certificazione di laboratorio per le carni e i prodotti a base di carne esportati verso l'UE.

71. La Corte ha rilevato una serie di incongruenze e di problematiche attualmente riguardanti il modello di sicurezza alimentare dell'UE.

72. Il quadro giuridico che disciplina la sicurezza delle sostanze chimiche negli alimenti, nei mangimi, nei vegetali e negli animali vivi è tuttora in fase di costruzione e non ha ancora raggiunto il livello di attuazione previsto dal regolamento dell'UE sui principi generali della legislazione alimentare (cfr. **paragrafo 40**). Inoltre, i vari dipartimenti dell'EFSA che valutano le richieste di utilizzo di sostanze chimiche negli alimenti e che forniscono consulenza scientifica a sostegno della legislazione, delle norme e delle decisioni politiche europee risentono di un notevole arretrato di lavoro (cfr. **paragrafo 42**). Ciò incide negativamente sul corretto funzionamento di parti del sistema e sulla sostenibilità del modello nel suo insieme (cfr. **paragrafi 46-69**).

73. I controlli eseguiti da organismi pubblici possono costituire solo una piccola parte di tutti i controlli effettuati. La Corte ha riscontrato che i controlli in alcuni Stati membri riguardano alcuni gruppi di sostanze chimiche in modo più frequente di altri (cfr. **paragrafi 48-50 e 62-65**) e che il quadro normativo è talmente esteso che le stesse autorità pubbliche trovano difficile adempiere a tutti i compiti di loro competenza (cfr. **paragrafi 43-45**). La credibilità del modello UE può essere preservata al meglio affiancando ai sistemi di controllo pubblici quelli del settore privato. Tuttavia, si è iniziato solo recentemente ad esplorare le sinergie tra il sistema di controllo pubblico e quello privato (cfr. **paragrafi 32-34**). La Corte raccomanda pertanto quanto segue.

Raccomandazione 1 – Riesaminare la normativa e migliorare la complementarità tra sistemi di controllo pubblici e privati

a) La Commissione dovrebbe, nel contesto del programma REFIT di riesame del quadro normativo disciplinante gli alimenti, i mangimi, gli animali vivi e i vegetali, valutare potenziali modifiche alla normativa che disciplina i pericoli chimici, alla luce della capacità di applicarla in modo uniforme.

Data-obiettivo di attuazione: 2020.

b) La Commissione dovrebbe partire dal lavoro già avviato per stimolare tale complementarità, individuando la via da seguire, in modo che le autorità pubbliche degli Stati membri possano, ove giustificato, fare maggiore affidamento sui controlli svolti dal settore privato, per migliorare l'efficienza dei controlli e del garantire la sostenibilità del modello di sicurezza alimentare dell'UE.

Data-obiettivo di attuazione: 2020.

74. Uno dei punti di forza del modello UE è che esso mira a garantire che i prodotti dell'UE e i prodotti importati rispettino gli stessi elevati standard di sicurezza, tutelando in tal modo il consumatore. La Corte ha riscontrato che l'UE dispone di una base giuridica e di un sistema di controlli sufficienti ad assicurare che i prodotti rispettino gli standard UE, a prescindere dal rispettivo paese di origine.

75. Ha inoltre constatato che, per assicurare il rispetto degli standard di sicurezza dell'UE in relazione alle importazioni di alimenti, viene compiuta una valutazione dei rischi, e vengono concesse "tolleranze all'importazione" per alcuni residui di antiparassitari, laddove ciò sia sicuro per la salute dei consumatori. Nel far ciò si tiene conto delle condizioni specifiche in paesi non-UE (cfr. **paragrafi 29, 30 e 38**). La Corte raccomanda pertanto quanto segue:

Raccomandazione 2 – Mantenere lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nell'UE che per quelli importati

per i residui di antiparassitari presenti negli alimenti, la Commissione dovrebbe spiegare quali misure intende adottare per mantenere lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nell'UE che per quelli importati, senza violare le norme dell'OMC;

Data-obiettivo di attuazione: 2019.

76. Le autorità pubbliche degli Stati membri sono consapevoli dell'interesse degli operatori del settore alimentare e di quello dei mangimi a mantenere un elevato livello di sicurezza alimentare, ma incontrano difficoltà nello stabilire la natura delle azioni esecutive da adottare in caso di non conformità (cfr. **paragrafi 51-53 e 66**). La Commissione ha individuato opportunità per rafforzare le procedure per monitorare e far rispettare la

legislazione alimentare dell'UE (cfr. paragrafi 54-56 e 67-69). La Corte raccomanda pertanto quanto segue:

Raccomandazione 3 – Facilitare l'applicazione uniforme della legislazione alimentare dell'UE

a) la Commissione dovrebbe inoltre fornire agli Stati membri ulteriori istruzioni sull'applicazione di misure esecutive.

Data-obiettivo di attuazione: 2020.

b) La Commissione dovrebbe dare attuazione alle opportunità che ha individuato per rafforzare le procedure atte a monitorare la conformità con la legislazione alimentare dell'UE.

Data-obiettivo di attuazione: 2020.

La presente relazione è stata adottata dalla Sezione I, presieduta da Nikolaos MILIONIS, Membro della Corte, a Lussemburgo, nella riunione del 14 novembre 2018.

*Per la Corte dei conti
europea*

Klaus-Heiner LEHNE
Presidente

ALLEGATO I

Sostanze chimiche regolamentate da disposizioni normative UE relative ad alimenti e mangimi

	Autorizzate	Non autorizzate
Additivi alimentari	<p>334 additivi alimentari "E"</p> <p><i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, Allegato II, "Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso", Parte B, "Elenco di tutti gli additivi".</p>	
Aromi alimentari	<p>2 549 sostanze autorizzate per gli aromi alimentari</p> <p><i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008</p> <p>Allegato I, Tabella I: "Elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base di cui è autorizzato l'uso negli o sugli alimenti".</p> <p>10 aromatizzanti di affumicatura autorizzati</p> <p><i>Fonte:</i> regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2013 della Commissione, del 10 dicembre 2013, che istituisce un elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati</p>	<p>15 sostanze</p> <p><i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 (versione consolidata).</p> <p>Allegato III, parte A: "Sostanze che non sono aggiunte nella loro forma originale agli alimenti".</p>
Additivi per mangimi	<p>1584 additivi per mangimi</p> <p><i>Fonte:</i> 257ª edizione, pubblicata l'11 ottobre 2017, del registro degli additivi per mangimi di cui al regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio. Allegato I: Elenco degli additivi</p> <p>Per 263 additivi non è stata presentata domanda di nuova valutazione</p> <p><i>Fonte:</i> 257ª edizione, pubblicata l'11 ottobre 2017, del registro degli additivi per mangimi di cui al regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio. Allegato II, Elenco di additivi per i quali non è stata presentata domanda di nuova valutazione prima del termine ultimo dell'8 novembre 2010</p> <p>Articolo 17 del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003: "La Commissione istituisce e tiene aggiornato un Registro comunitario degli additivi per mangimi".</p>	

<p>Materiali a contatto con gli alimenti</p>	<p>885 sostanze autorizzate nella produzione di materiali destinati al contatto con gli alimenti <i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011 (versione consolidata), Allegato I, “Elenco dell’Unione di sostanze autorizzate: monomeri autorizzati, altre sostanze di partenza, macromolecole ottenute per fermentazione microbica, additivi e coadiuvanti del processo di polimerizzazione”; Tabella 1, “Elenco di sostanze autorizzate nella produzione di materiali/oggetti di plastica destinati al contatto con gli alimenti”</p> <p>34 restrizioni di gruppo delle sostanze destinate al contatto con gli alimenti <i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011, allegato I, Tabella II, “Restrizioni di gruppo delle sostanze”; articolo 5 del regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004.</p> <p>105 sostanze o gruppi di sostanze <i>Fonte:</i> Direttiva 2007/42/CE della Commissione del 29 giugno 2007. Allegato II, “Elenco delle sostanze autorizzate nella fabbricazione di <u>pellicole di cellulosa rigenerata</u> destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari”</p>	<p>3 sostanze non autorizzate <i>Fonte:</i> Regolamento (CE) n. 1895/2005</p> <p>1 sostanza non autorizzata <i>Fonte:</i> Regolamento (UE) n. 10/2011 e regolamento (UE) 2018/2013</p>
<p>Antiparassitari</p>	<p>492 sostanze attive Parti A e B – Elenco delle sostanze attive approvate 20 “sostanze di base” (Parte C) 13 “sostanze attive a basso rischio” (Parte D) 71 “sostanze candidate alla sostituzione” (Parte E) <i>Fonte:</i> <u>Banca dati UE degli antiparassitari (ottobre 2018)</u></p>	<p>833 sostanze attive non approvate a norma del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 38 sostanze la cui approvazione è in corso 20 sostanze che non sono prodotti fitosanitari <i>Fonte:</i> <u>Banca dati UE degli antiparassitari (ottobre 2018)</u></p>

Contaminanti	<p>59 contaminanti/sostanze indesiderabili</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminanti inorganici e composti azotati (compresi metalli): 9 sostanze - Micotossine: 9 sostanze - Tossine vegetali naturali: 7 sostanze - Composti organoclorurati (eccetto diossine e PCB): 10 sostanze - Diossine e PCB: 3 sostanze - Contaminanti da processo: 3 sostanze - Impurità botaniche nocive: 7 sostanze - Additivi per mangimi autorizzati (coccidiostatici) presenti in mangimi destinati a specie non bersaglio in seguito a carry-over inevitabile: 11 sostanze <p><i>Fonte:</i> direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 maggio 2002 (versione consolidata)</p> <p>Mangimi: raccomandazione 2006/576/CE della Commissione del 17 agosto 2006 (versione consolidata)</p> <p>Alimenti: regolamento (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 (versione consolidata),</p>	
Medicinali veterinari (ormoni inclusi)	<p>666 sostanze farmacologicamente attive</p> <p><i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 Allegato, Tabella 1 “Sostanze consentite”</p> <p>1 gruppo di sostanze</p> <p><i>Fonte:</i> direttiva 96/22/CE del Consiglio del 29 aprile 1996 (versione consolidata) Allegato II: “Elenco delle sostanze vietate”</p> <p>“Elenco B: sostanze vietate con deroghe”</p>	<p>9 sostanze</p> <p><i>Fonte:</i> regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 Allegato, Tabella 2 “Sostanze vietate”</p> <p>3 sostanze o gruppi di sostanze</p> <p><i>Fonte:</i> direttiva 96/22/CE del Consiglio del 29 aprile 1996 (versione consolidata) Allegato II, “Elenco delle sostanze vietate”. “Elenco A: sostanze vietate”</p> <p>1 gruppo di sostanze</p> <p><i>Fonte:</i> direttiva 96/22/CE del Consiglio del 29 aprile 1996. Allegato III “Elenco di sostanze vietate in via provvisoria”</p> <p>-----</p> <p>6 gruppi di sostanze</p> <p>Categoria A – Sostanze a effetto anabolizzante e sostanze non autorizzate</p> <p>3 gruppi di sostanze</p> <p>Categoria B – Medicinali veterinari e agenti contaminanti</p> <p><i>Fonte:</i> direttiva 96/23/CE del Consiglio del 29 aprile 1996. Allegato I</p>

ALLEGATO II**Esempi di sostanze chimiche e degli effetti ad esse associati**

Sostanza	Esempi di prodotti nei quali può essere presente la sostanza	Esempi di effetti associati
Antiparassitari (ove usati illegalmente)	Vegetali (cereali, verdura, frutta) mangimi, animali	Basso peso alla nascita e “lattanti pretermine”, varie malformazioni congenite, numerosi tipi di tumore, cardiopatia ischemica, malattie cerebrovascolari
Rosso 2G (E 128) non autorizzato	Alcuni insaccati (<i>sausages</i>) e <i>burger meat</i> (carne per burger)	Genotossicità, cancerogenicità
Metilmercurio	Pesce (tonno, marlin, pesce spada, luccio)	Disturbi dello sviluppo cognitivo, disabilità intellettiva, morbo di Parkinson, disturbo da deficit d’attenzione, malattia di Minamata
Piombo	Contaminazione degli alimenti/dell’acqua/del suolo, delle piante	Varie malformazioni congenite, anemia, metaemoglobinemia, disturbi dello sviluppo cognitivo, disabilità intellettiva, morbo di Parkinson, disturbo da deficit d’attenzione e iperattività, malattia di Minamata, deficit uditivo, cardiopatia ischemica, malattie cerebrovascolari, calcolosi delle vie urinarie, malattia renale cronica
Cadmio	Vegetali (riso e altri cereali, piante da radice, ortaggi)	Cardiopatia ischemica, malattie cerebrovascolari, calcolosi delle vie urinarie, malattia renale cronica, osteoporosi, gotta
Diossine	Mangimi, prodotti di origine animale (prodotti lattiero-caseari, carne, uova)	Numerosi tipi di tumore, compresi quelli a polmoni, pelle, fegato, cervello, prostata, midollo spinale e vescica
Aflatossine	Vegetali (derivante da muffe dei cereali, dei semi oleaginosi, delle spezie, della frutta con guscio) Prodotti lattiero-caseari	Numerosi tipi di tumore, compresi quelli a polmoni, pelle, fegato, cervello, prostata, midollo spinale e vescica

Fonte: tabella riadattata da A. Prüss-Ustün e altri, *Knowns and unknowns on burden of disease due to chemicals: a systematic review*, tabella 1 (*Examples of sources and pathways of human exposure to a few selected chemicals*) e tabella 2 (*Main disease groups with suspected or confirmed linkage to chemicals*), pubblicato online il 21.1.2011, doi: [10.1186/1476-069X-10-9](https://doi.org/10.1186/1476-069X-10-9),

Esempi di elementi delle disposizioni normative dell'UE che devono ancora essere attuati e che richiedono interventi

1. Gli additivi alimentari sono sostanze deliberatamente aggiunte ai prodotti alimentari per svolgere determinate funzioni tecnologiche, ad esempio per colorare, dolcificare o contribuire a conservare i cibi¹. Nel 2011, l'UE ha stabilito un elenco di additivi autorizzati negli alimenti², che sostituiva le disposizioni delle precedenti direttive sugli additivi alimentari. Attualmente, l'elenco contiene 334 additivi alimentari³. Tuttavia, il regolamento (CE) n. 1333/2008 ha ritenuto necessaria una nuova valutazione obbligatoria per 316 di questi additivi, al fine di decidere se tenerli nell'elenco. Ad agosto 2018, 175 additivi erano stati oggetto di una nuova valutazione. Il termine ultimo stabilito dalla normativa per il completamento del programma di rivalutazione è la fine del 2020, ma potrebbe risentire del carico di lavoro dell'EFSA dovuto agli arretrati accumulatisi.

2. In base alla normativa⁴, l'UE è tenuta a redigere un elenco degli enzimi alimentari autorizzati. Tuttavia, dieci anni dopo l'approvazione del relativo regolamento, la Commissione non ha ancora redatto alcun elenco di questo tipo. Ciò perché il regolamento in questione⁵ prevedeva l'istituzione di detto elenco "in un'unica fase": in altre parole, sarebbe stato stilato solo dopo che la sicurezza di tutti gli enzimi da includere nell'elenco UE fosse stata valutata dall'EFSA. Tuttavia, al momento dell'audit della Corte, l'EFSA aveva

¹ Cfr. <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/food-additive-re-evaluations>.

² Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione, dell'11 novembre 2011, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (GU L 295 del 12.11.2011, pag. 1).

³ L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene l'elenco UE degli "additivi alimentari autorizzati negli alimenti" e ne specifica le condizioni d'uso.

⁴ Articolo 1 del regolamento (CE) n. 1332/2008.

⁵ Considerando 14 e articolo 17 del regolamento (CE) n. 1332/2008.

prodotto valutazioni scientifiche conclusive solo per 13 enzimi, avendo completato le valutazioni solo per 18 dei 281 enzimi per i quali aveva ricevuto domande complete.

3. Nel maggio 2018, 318 dei 2 546 aromi autorizzati⁶ inclusi nell'elenco UE sono stati corredati da note⁷ indicanti che erano ammessi sul mercato ma che le rispettive valutazioni non erano ancora ultimate. Al momento dell'audit, l'EFSA aveva ultimato la valutazione definitiva di 117 di queste 318 sostanze.

4. Gli Stati membri sono tenuti a monitorare il consumo e l'uso degli additivi alimentari e degli aromi alimentari. Queste informazioni sono utili perché l'EFSA possa valutare gli aromi alimentari e procedere a nuove valutazioni degli additivi alimentari, ed in particolare di svolgere "valutazioni dell'esposizione", uno dei quattro elementi di qualunque valutazione del rischio. Secondo la normativa dell'UE⁸, la Commissione avrebbe dovuto adottare, entro il 20 gennaio 2011, una metodologia comune per la raccolta, da parte degli Stati membri, di tali necessarie informazioni per gli aromi (nessuna scadenza era indicata per gli additivi alimentari). Al momento dell'audit della Corte, tuttavia, detta metodologia non era stata ancora adottata.

5. A proposito degli integratori alimentari, la direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio prevede che la Commissione fissi "livelli quantitativi massimi di vitamine e minerali presenti negli integratori alimentari". Tuttavia, nonostante l'EFSA abbia pubblicato i "livelli massimi tollerabili di assunzione di vitamine e minerali" [*trad. della Corte*] nel 2006, la Commissione non ha ancora fissato alcun limite in proposito. Pertanto, continuano ad essere applicabili i limiti stabiliti dagli Stati membri. Secondo la Commissione, la questione è in sospeso e non è prevista alcuna azione nel prossimo futuro. Le autorità degli Stati membri visitate dagli auditor della Corte hanno espresso il parere che questi valori dovrebbero

⁶ Fonte: [Banca dati della Commissione sugli aromi alimentari](#).

⁷ La parte A dell'elenco UE contiene quattro tipi diversi di note: 1) "valutazione in corso di completamento da parte dell'Autorità"; 2) "dati scientifici supplementari da trasmettere entro il 31 dicembre 2012"; 3) "dati scientifici supplementari da trasmettere entro il 30 giugno 2013" e 4) "dati scientifici supplementari da trasmettere entro il 31 dicembre 2013".

⁸ Articolo 20, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1334/2008.

essere fissati a livello UE per fornire al settore degli alimenti e dei mangimi indicazioni chiare su cosa è permesso e cosa non lo è, nonché per far sì che tutte le imprese operanti sul mercato dell'UE siano trattate in modo uguale. Dette autorità hanno inoltre spiegato che la situazione attuale, in cui ciascuno Stato membro fissa livelli diversi o non ne fissa alcuno, ha anche un impatto negativo sulle percezioni dei consumatori in merito alla sicurezza di questi prodotti.

6. Per quanto riguarda i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, l'EFSA spiega che "la sicurezza dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti deve essere valutata, poiché le sostanze chimiche possono migrare dai materiali agli alimenti" *[trad. della Corte]*. Tuttavia, alcune disposizioni normative specifiche disciplinanti detti materiali non sono ancora state armonizzate all'interno dell'UE.

- A norma dell'articolo 4 della direttiva 84/500/CEE, la Commissione aveva tempo fino al 1987 per riesaminare i limiti stabiliti all'articolo 2 per gli oggetti di ceramica. Tuttavia, al momento dell'audit della Corte, tale riesame non era stato ancora completato né aveva condotto ad alcuna decisione.

- Il regolamento (CE) n. 450/2009 della Commissione concernente i materiali e gli oggetti attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari stabiliva che la Commissione, previo parere dell'EFSA sulle domande ricevute, dovesse adottare un elenco UE di sostanze autorizzate nei materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Per il gruppo iniziale di domande, l'EFSA ha adottato l'ultimo parere nel 2013, ma la Commissione non ha ancora redatto detto elenco.

- Per i materiali di plastica riciclata, l'EFSA ha ricevuto 156 domande inerenti processi di riciclaggio tra il 2008 e il 2018. La valutazione della sicurezza effettuata dall'EFSA per ciascun processo di riciclaggio dovrebbe essere seguita da una "decisione di gestione del rischio" in merito a se autorizzarlo o no. Al momento dell'audit della Corte, l'adozione di 138 decisioni era ancora in corso. Una misura transitoria prevedeva che, alla data di entrata in vigore del regolamento (CE) n. 282/2008, la Commissione istituisse un registro UE che elencasse queste domande valide. Di conseguenza, tutti i processi di riciclaggio elencati nel registro possono attualmente essere ancora utilizzati, a prescindere dalla valutazione finale dell'EFSA.

7. Per di più, nonostante il quadro normativo dell'UE contenga già una serie di disposizioni sui rischi collegati all'esposizione cumulata, ad esempio per i residui di antiparassitari, la stessa metodologia non è ancora pronta per essere usata per la determinazione del livello massimo di residui.

8. Per quanto riguarda i prodotti botanici, il comitato scientifico dell'EFSA ha compilato un "Compendio di prodotti botanici che sono segnalati contenere sostanze tossiche, sostanze che provocano assuefazione, sostanze psicotrope e altre sostanze che potrebbero suscitare preoccupazioni" [*trad. della Corte*]⁹. La finalità del compendio era di attirare l'attenzione su questioni di cui si deve tener conto quando si valuta la sicurezza dei prodotti botanici. Tuttavia, non sono state ancora adottate norme a livello UE, ed i prodotti botanici continuano ad essere soggetti a norme degli Stati membri dell'UE. Esiste un sistema di mutuo riconoscimento che consente ad un'impresa che commercializza in un paese un prodotto specifico contenente alcuni prodotti botanici di richiedere l'autorizzazione a commercializzare il medesimo prodotto in un altro paese, ma la procedura di ottenimento di questo mutuo riconoscimento è lunga e non esente da rischi, in quanto l'autorizzazione nel secondo paese potrebbe alla fine essere negata. Alla luce di tale situazione, alcuni Stati membri dell'UE hanno collaborato per redigere i propri elenchi comuni di prodotti botanici che possono o non possono essere utilizzati negli integratori alimentari. L'esempio principale al riguardo è il progetto "BelFrIt"¹⁰, creato congiuntamente da Belgio, Francia e Italia, e che è stato usato come base per nuove regolamentazioni in Italia e in Belgio.

⁹ Cfr. EFSA Journal 2012;10(5):2663, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2012.2663>.

¹⁰ Cfr. <https://effl.lexxion.eu/article/EFFL/2013/3/241>.

RISPOSTE DELLA COMMISSIONE ALLA RELAZIONE SPECIALE DELLA CORTE DEI CONTI EUROPEA

"PERICOLI CHIMICI NEGLI ALIMENTI CHE CONSUMIAMO: LA POLITICA DELL'UE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE CI PROTEGGE, MA FA FRONTE AD ALCUNE SFIDE"

SINTESI

I. La produzione e il consumo di alimenti svolgono un ruolo centrale nell'economia dell'Unione europea. La Commissione riconosce pienamente che la sicurezza alimentare rappresenta pertanto una questione di grande preoccupazione per l'opinione pubblica. Garantire che l'UE offra i più elevati standard di sicurezza alimentare rappresenta sempre una priorità strategica fondamentale per la Commissione. Tale priorità trova riscontro in particolare in uno dei principali obiettivi del regolamento sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare (regolamento sulla legislazione alimentare generale)¹, che è alla base di una vasta gamma di normative alimentari specifiche dell'UE introdotte nel 2002, vale a dire un elevato livello di protezione della salute pubblica.

III. Nell'insieme, il controllo dell'adeguatezza² ha concluso che l'obiettivo di un elevato livello di protezione della salute pubblica è stato raggiunto. Il livello di protezione della salute pubblica è stato nel complesso innalzato. Gli attuali livelli di sicurezza alimentare sono più favorevoli rispetto a quelli del 2002. Anche la base scientifica delle misure dell'UE è stata notevolmente migliorata. Ciò è dovuto alla creazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), responsabile di fornire consulenza scientifica in tutte le questioni relative alla filiera alimentare, alla rigorosa separazione della valutazione e della gestione del rischio a livello di UE e all'applicazione sistematica del principio dell'analisi del rischio nella legislazione alimentare dell'UE. La Commissione osserva che non sono state individuate incongruenze sistemiche nell'applicazione del principio dell'analisi del rischio a livello di UE.

Il quadro per la sicurezza alimentare è inoltre servito, in alcuni casi, come fonte di ispirazione per i paesi terzi che stavano elaborando la loro legislazione nazionale. Analogamente, le norme dell'UE relative alla filiera alimentare sono considerate tra le più rigorose al mondo. Ciò è dovuto in gran parte alle solide e rigorose valutazioni del rischio fondate su basi scientifiche, fornite dalle agenzie decentrate dell'UE.

IV.

a) La Commissione riconosce che alcune disposizioni giuridiche non sono ancora applicate (livelli massimi di vitamine e minerali presenti negli integratori) e che, a causa della complessità scientifica, non sono ancora disponibili alcune metodologie scientifiche, come la metodologia di valutazione dell'esposizione cumulativa per le sostanze con lo stesso effetto.

L'articolo 14, paragrafo 9, del regolamento sulla legislazione alimentare generale stabilisce che, in assenza di specifiche disposizioni dell'Unione, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, tenendo conto delle disposizioni del trattato

¹ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

² La Commissione ha recentemente completato una valutazione strategica completa e basata su dati concreti del regolamento sulla legislazione alimentare generale (controllo dell'adeguatezza) per l'intero settore alimentare nell'ambito del Programma di controllo dell'adeguatezza e dell'efficacia della regolamentazione (REFIT): documento di lavoro dei servizi della Commissione "The REFIT evaluation of the General Food Law [Regulation (EC) No 178/2002]" {Valutazione REFIT della legislazione alimentare generale [regolamento (CE) n. 178/2002]} ("controllo dell'adeguatezza"), SWD(2018) 38 final del 15.1.2018.

sulla libera circolazione delle merci. Pertanto, nei settori in attesa di attuazione il livello di protezione dai rischi chimici non è compromesso.

La Commissione conferma l'esistenza di un arretrato di lavoro, soprattutto nel settore degli ingredienti alimentari regolamentati. L'esercizio REFIT per la legislazione sui pesticidi è attualmente in corso e la proposta legislativa della Commissione, che modifica il regolamento sulla legislazione alimentare generale, riguarda tra l'altro la sostenibilità della valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare e, più specificamente, la capacità scientifica dell'EFSA³.

Il controllo dell'adeguatezza ha stabilito che la ripartizione delle responsabilità tra il settore privato e le autorità pubbliche di controllo ha anche garantito un miglioramento dell'efficienza. Il settore privato è il principale responsabile del rispetto della legislazione alimentare e dell'esecuzione di "controlli propri". Le autorità pubbliche di controllo sono responsabili dell'esecuzione dei controlli ufficiali. Questa ripartizione ha consentito alle autorità pubbliche di controllo di sviluppare un approccio ai controlli ufficiali più armonizzato e più mirato, basato sui rischi, tenendo conto dei controlli privati, se affidabili.

b) Per garantire parità di condizioni anche in termini di sicurezza alimentare, gli alimenti importati nell'UE devono essere conformi ai pertinenti requisiti della legislazione dell'UE o a condizioni riconosciute dall'UE come almeno equivalenti. L'UE ha compiuto notevoli sforzi per garantire l'allineamento della legislazione alimentare dell'UE alle norme internazionali. Inoltre, in quanto importante operatore commerciale mondiale di alimenti e mangimi, l'UE ha contribuito in molte occasioni in modo significativo all'elaborazione di norme internazionali sulla base delle norme dell'UE. Laddove tuttavia le norme armonizzate dell'UE sono più rigorose rispetto a quelle stabilite a livello internazionale, l'UE comunica la sua posizione in modo trasparente, consentendo agli esportatori verso l'UE di prepararsi di conseguenza a soddisfare le norme dell'Unione.

c) La Commissione dispone di procedure sistematiche per dare seguito alle raccomandazioni di audit a partire dal 2005 ed è possibile ricorrere in misura incrementale ad azioni volte a far rispettare la normativa applicabile qualora persista il mancato rispetto delle norme dell'UE.

La Commissione sta lavorando per migliorare le sue procedure per il controllo e l'applicazione di tutta la legislazione alimentare e sanitaria che riguarderà il seguito alle raccomandazioni derivanti dagli audit della Commissione.

V. La Commissione accetta tutte le raccomandazioni della Corte dei conti europea.

a) La Commissione è fermamente impegnata nella costante valutazione del diritto dell'UE per individuare i settori di miglioramento attraverso il suo programma REFIT. Attualmente è in corso, o è in programma nel prossimo futuro, una serie di valutazioni settoriali nel settore della legislazione alimentare.

La Commissione ha recentemente adottato una proposta legislativa che modifica il regolamento sulla legislazione alimentare generale e altri otto atti settoriali, e che riguarda la

³ Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 [sulla legislazione alimentare generale], la direttiva 2001/18/CE [sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1829/2003 [sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1831/2003 [sugli additivi per mangimi], il regolamento (CE) n. 2065/2003 [sugli aromatizzanti di affumicatura], il regolamento (CE) n. 1935/2004 [sui materiali a contatto con gli alimenti], il regolamento (CE) n. 1331/2008 [sulla procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari], il regolamento (CE) n. 1107/2009 [sui prodotti fitosanitari] e il regolamento (UE) 2015/2283 [sui nuovi alimenti], COM(2018) 179 final dell'11.4.2018.

sostenibilità a lungo termine della valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare e, più specificamente, la capacità scientifica dell'EFSA⁴.

Secondo la Commissione, nei settori in attesa di attuazione il livello di protezione dai rischi chimici non è compromesso.

La Commissione osserva che il nuovo regolamento relativo ai controlli ufficiali [regolamento (UE) 2017/625], applicabile dal 14 dicembre 2019, specifica all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d), che le autorità competenti effettuano controlli ufficiali in considerazione, tra l'altro, se del caso, di regimi di certificazione di qualità privati.

La Commissione, nell'ambito del suo mandato, si adopererà per sostenere le autorità competenti degli Stati membri nell'attuazione di questa disposizione. L'attuale lavoro preparatorio della legislazione terziaria tiene conto delle esigenze espresse nel regolamento e in particolare della complementarità delle responsabilità delle autorità degli Stati membri e del settore privato.

b) Nel settore dei residui di antiparassitari, il regolamento dell'UE sui livelli massimi di residui prevede lo stesso livello di protezione dei consumatori per tutti gli alimenti, indipendentemente dalla loro origine, in quanto esiste un'unica serie di LMR per tutti i prodotti. È attualmente in corso una valutazione REFIT su questa normativa. Nel 2019 sarà elaborata e trasmessa al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sui pesticidi e sui loro residui. In termini più generali, il quadro dell'UE continuerà a fornire lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nell'UE che per quelli importati, seguendo rigorosamente i requisiti giuridici già stabiliti.

c) La Commissione prenderà in considerazione la possibilità di fornire tali orientamenti, se del caso. La Commissione ha già rafforzato l'uso delle attività di audit e di follow-up esistenti per incoraggiare i paesi terzi a rispettare i requisiti dell'UE in materia di importazioni.

INTRODUZIONE

1. La legislazione alimentare, sia a livello di Unione che a livello nazionale, mira a un livello elevato di protezione della vita e della salute umana in ogni momento nonché all'efficace funzionamento del mercato interno. A tal fine, nel regolamento sulla legislazione alimentare generale sono stati stabiliti alcuni principi e requisiti generali applicabili sia a livello dell'Unione che a livello nazionale, ad esempio il principio dell'analisi del rischio, la responsabilità, in via principale, degli operatori privati, gli alimenti e i mangimi importati conformi a tutti i requisiti della legislazione dell'UE, la rintracciabilità e il fatto che solo alimenti e mangimi sicuri possono essere immessi sul mercato dell'Unione⁵.

11. Gli operatori del settore alimentare, compresi gli importatori, sono giuridicamente tenuti, a norma del regolamento sulla legislazione alimentare generale, a garantire che gli alimenti

⁴ Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 [sulla legislazione alimentare generale], la direttiva 2001/18/CE [sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1829/2003 [sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1831/2003 [sugli additivi per mangimi], il regolamento (CE) n. 2065/2003 [sugli aromatizzanti di affumicatura], il regolamento (CE) n. 1935/2004 [sui materiali a contatto con gli alimenti], il regolamento (CE) n. 1331/2008 [sulla procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari], il regolamento (CE) n. 1107/2009 [sui prodotti fitosanitari] e il regolamento (UE) 2015/2283 [sui nuovi alimenti], COM(2018) 179 final dell'11.4.2018.

⁵ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1) (regolamento sulla legislazione alimentare generale).

immessi sul mercato dell'Unione, indipendentemente dalla loro origine, siano sicuri e conformi a tutti i requisiti della legislazione alimentare, stabiliti a livello di Unione europea e nazionale⁶.

13. Secondo il principio dell'analisi del rischio, sulla base della valutazione del rischio dell'EFSA (offerta di consulenza scientifica), spetta ai responsabili della gestione del rischio dell'UE/nazionali⁷ (a seconda che il settore sia o meno armonizzato) adottare misure appropriate, anche in materia di sicurezza alimentare, ad esempio autorizzare un alimento, stabilirne le condizioni, o vietarlo.

Tali misure tengono conto dei risultati della valutazione del rischio (e, a livello UE, in particolare dei pareri dell'EFSA), nonché di altri fattori legittimi⁸ e del principio di precauzione, ove siano soddisfatte le condizioni applicabili.

OSSERVAZIONI

23. Il controllo dell'adeguatezza del regolamento sulla legislazione alimentare generale ha rilevato, tra l'altro, che gli attuali livelli di sicurezza alimentare sono più favorevoli rispetto a quelli precedenti al 2002. La base scientifica delle misure dell'UE è notevolmente migliorata. Non sono state individuate incongruenze sistemiche nell'applicazione dell'analisi del rischio a livello di UE. Il modello di legislazione alimentare dell'UE ha ispirato i paesi terzi a sviluppare la loro legislazione nazionale contribuendo al riconoscimento della sicurezza dei prodotti dell'UE in tutto il mondo. Si registra inoltre un elevato grado di armonizzazione della legislazione alimentare dell'UE, che ha contribuito all'efficace funzionamento del mercato interno.

Riquadro 1 – Il principio di precauzione definito nel regolamento sulla legislazione alimentare generale

Conformemente al principio di precauzione, i responsabili della gestione del rischio dell'UE (ma anche nazionali) possono adottare misure provvisorie di gestione del rischio qualora, a seguito di una valutazione delle informazioni disponibili, venga individuata la possibilità di effetti dannosi per la salute ma permanga una situazione d'incertezza sul piano scientifico.

L'applicazione del principio di precauzione richiede una valutazione scientifica nonché una valutazione e un bilanciamento dei rischi implicati, per giudicare cioè se i rischi potenziali individuati superino la soglia del valore accettabile per la società nonché per analizzare le conseguenze dell'inerzia da parte dei responsabili della gestione del rischio UE/nazionali. Pertanto l'applicazione del principio di precauzione costituisce uno strumento particolare di gestione del rischio.

28. Secondo i risultati del controllo dell'adeguatezza, i dirigenti dell'UE hanno optato per l'applicazione del principio di precauzione in pochissimi casi. Non sono emerse prove di effetti negativi concreti di nessuna di queste misure sull'innovazione e sugli scambi commerciali.

⁶ Articoli 14 e 17, paragrafo 1, del regolamento sulla legislazione alimentare generale.

⁷ I responsabili della gestione del rischio sono principalmente la Commissione con l'assistenza dei rappresentanti degli Stati membri in seno al comitato permanente per la salute delle piante e degli animali e per gli alimenti e i mangimi (PAFF) e, a seconda delle procedure applicabili, del Consiglio e del Parlamento europeo. La direzione generale Salute e sicurezza alimentare (DG SANTE) è il servizio della Commissione competente per la gestione del rischio nel settore alimentare per quanto riguarda la Commissione.

⁸ Il regolamento sulla legislazione alimentare generale fornisce al considerando 19 un elenco non esaustivo di fattori pertinenti, quali aspetti di natura societale, economica, tradizionale, etica e ambientale nonché la realizzabilità dei controlli. L'uso di fattori pertinenti nel processo decisionale dell'UE non è statico; l'esatta gamma di fattori e il peso loro attribuito varia caso per caso a seconda dell'oggetto e della misura in questione.

Negli ultimi anni e per quanto riguarda questioni politicamente sensibili, le parti interessate, in particolare alcune ONG e determinati Stati membri, hanno chiesto divieti totali, in particolare per gli interferenti endocrini, i prodotti fitosanitari o gli OGM, conformemente al principio di precauzione. Tuttavia, questi inviti non soddisfano le due condizioni per l'applicazione del principio di precauzione. Pertanto queste richieste sembrano riguardare inviti a prendere in considerazione altri fattori pertinenti piuttosto che l'applicazione del principio di precauzione.

Riquadro 2 – Differenza tra pericoli e rischi

I prodotti importati saranno sottoposti a una valutazione del rischio che dovrà dimostrare, prima che tali sostanze possano essere tollerate nei prodotti importati, che gli alimenti sono sicuri per i consumatori. Inoltre devono essere rispettati i limiti legali (LMR).

30. La Commissione continua a garantire che tutti gli alimenti venduti nell'UE, indipendentemente dalla loro origine, rispettano le stesse norme di sicurezza: esiste un'unica serie di LMR applicabile a tutti i prodotti presenti sul mercato dell'UE, indipendentemente dalla loro origine. Se una sostanza non è approvata nell'UE per motivi diversi da quelli di salute pubblica (ad esempio motivi ambientali), in casi debitamente giustificati possono essere stabilite tolleranze sulle importazioni, ma solo se pienamente supportate dai dati e se sicure per i consumatori.

33. Il controllo dell'adeguatezza ha inoltre stabilito che la ripartizione delle responsabilità tra il settore privato e le autorità pubbliche di controllo ha anche garantito un miglioramento dell'efficienza. Il settore privato è il principale responsabile del rispetto della legislazione alimentare e dell'esecuzione di "controlli propri". Le autorità pubbliche di controllo sono responsabili dell'esecuzione dei controlli ufficiali. Questa ripartizione ha consentito alle autorità pubbliche di controllo di sviluppare un approccio ai controlli ufficiali più armonizzato e più mirato, basato sui rischi, tenendo conto dei controlli privati, se affidabili.

34. Il controllo dell'adeguatezza sulla legislazione alimentare generale ha dimostrato che le differenze nazionali non sono sistematiche, ma appaiono piuttosto caso per caso. La Commissione si sforza di attenuare queste differenze nazionali attraverso discussioni in seno ai gruppi di lavoro composti da rappresentanti degli Stati membri, mediante il lavoro del servizio di audit e di ispezione della DG SANTE e, infine, ma non per questo meno importante, attraverso l'elaborazione e l'aggiornamento, ove possibile, di orientamenti generali.

35. Se da un lato i testi del Codex sulla sicurezza alimentare sono utilizzati come riferimenti nell'accordo OMC/SPS, dall'altro questo non impedisce ai membri dell'OMC di adottare norme diverse, a condizione che ciò sia scientificamente giustificato.

40. Negli anni successivi all'introduzione del regolamento sulla legislazione alimentare generale nel 2002, è stato raggiunto un elevato grado di armonizzazione nel settore della legislazione alimentare⁹.

Sono relativamente pochi i settori ancora parzialmente armonizzati nell'ambito della legislazione alimentare¹⁰. In assenza di una piena armonizzazione in questo settore, l'analisi del rischio viene effettuata a livello nazionale. Sebbene il livello di protezione non sia

⁹ Documento di lavoro dei servizi della Commissione "The REFIT evaluation of the General Food Law [Regulation (EC) No 178/2002]" {Valutazione REFIT della legislazione alimentare generale [regolamento (CE) n. 178/2002]}, SWD(2018) 38 final del 15.1.2018 ("controllo dell'adeguatezza"), pag. 89.

¹⁰ Ad esempio, materiali a contatto con gli alimenti diversi dalla plastica, integratori alimentari e alimenti addizionati di vitamine e minerali per quanto riguarda la fissazione dei livelli massimi di sostanze nonché la mancata piena attuazione a livello di UE delle indicazioni nutrizionali e sulla salute per quanto riguarda i prodotti botanici.

compromesso in tali casi, poiché qualsiasi misura nazionale deve perseguire un elevato livello di protezione della vita e della salute umana ed essere adottata sulla base del principio dell'analisi del rischio, conformemente al regolamento sulla legislazione alimentare generale, l'adozione di tali misure nazionali può dar luogo a disparità che possono avere un impatto negativo sul mercato interno¹¹. Tale impatto è attualmente oggetto di una serie di valutazioni settoriali più dettagliate.

41. La Commissione mira a garantire la sicurezza senza imporre un onere o un livello di complessità superflui nonché a garantire pienamente la sicurezza dell'applicazione finale delle sostanze. La Commissione non ritiene necessario effettuare una valutazione del rischio trasversale.

42. Cfr. risposta della Commissione al paragrafo 40.

Secondo il controllo dell'adeguatezza, la capacità scientifica dell'EFSA è stata progressivamente aumentata. Nel complesso, ciò ha coinciso con l'aumento della domanda di consulenza scientifica. Nel corso del tempo, l'EFSA ha ridotto l'arretrato di lavoro e continua a farlo adottando misure adeguate. Inoltre la Commissione ha recentemente adottato una proposta legislativa che riguarda, tra l'altro, la sostenibilità a lungo termine della valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare¹².

43. Secondo il controllo dell'adeguatezza del regolamento sulla legislazione alimentare generale, la maggior parte della legislazione alimentare nazionale è stata adottata sulla base di un'analisi del rischio. Secondo le autorità competenti degli Stati membri consultati, nei casi in cui questo non si è verificato, ciò è dovuto alle difficoltà incontrate nell'applicazione del principio dell'analisi del rischio, quali le limitate risorse disponibili. L'intensità di tali sfide varia a seconda dei casi. È inoltre provato che, quando non sono state adottate sulla base di un'analisi del rischio, le misure nazionali sono state successivamente modificate o abrogate¹³.

44. Il quadro in cui operano gli Stati membri - il regolamento (CE) n. 882/2004 - sancisce il concetto di controlli basati sul rischio piuttosto che una verifica per tutte le sostanze regolamentate.

45. L'esercizio di controllo dell'adeguatezza ha individuato una lacuna nella sostenibilità a lungo termine. L'EFSA ha lavorato sulla formazione per lo sviluppo delle capacità e anche la Commissione sostiene la formazione sulla valutazione del rischio attraverso l'iniziativa "Migliorare la formazione per rendere più sicuri gli alimenti".

48. Cfr. risposta della Commissione al paragrafo 41.

¹¹ Documento di lavoro dei servizi della Commissione "The REFIT evaluation of the General Food Law [Regulation (EC) No 178/2002]" {Valutazione REFIT della legislazione alimentare generale [regolamento (CE) n. 178/2002]}, SWD(2018) 38 final del 15.1.2018 ("controllo dell'adeguatezza"), pag. 89.

¹² Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 [sulla legislazione alimentare generale], la direttiva 2001/18/CE [sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1829/2003 [sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1831/2003 [sugli additivi per mangimi], il regolamento (CE) n. 2065/2003 [sugli aromatizzanti di affumicatura], il regolamento (CE) n. 1935/2004 [sui materiali a contatto con gli alimenti], il regolamento (CE) n. 1331/2008 [sulla procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari], il regolamento (CE) n. 1107/2009 [sui prodotti fitosanitari] e il regolamento (UE) 2015/2283 [sui nuovi alimenti], COM(2018) 179 final dell'11.4.2018.

¹³ Documento di lavoro dei servizi della Commissione "The REFIT evaluation of the General Food Law [Regulation (EC) No 178/2002]" {Valutazione REFIT della legislazione alimentare generale [regolamento (CE) n. 178/2002]}, SWD(2018) 38 final del 15.1.2018 ("controllo dell'adeguatezza"), pag. 39.

49. Infatti, tutti i gruppi di sostanze devono essere sottoposti a controlli ufficiali. Tuttavia, al momento dell'applicazione è importante applicare un approccio basato sul rischio, che può portare a una diversa profondità e frequenza dei controlli per i diversi gruppi di sostanze.

50. Nei pochi settori parzialmente armonizzati, le misure nazionali adottate devono basarsi sul principio dell'analisi del rischio e perseguire un elevato livello di protezione della salute pubblica. La Commissione concorda con la Corte dei conti sul fatto che gli Stati membri non dovrebbero escludere i prodotti regolamentati dai loro controlli.

53. Conformemente all'articolo 6 del regolamento sulla legislazione alimentare generale, la legislazione alimentare nazionale deve basarsi sul principio dell'analisi del rischio; quindi la sicurezza alimentare non è in pericolo.

56. Poiché non sono stati effettuati audit sugli ingredienti alimentari regolamentati, la Commissione non ha avuto occasione di formulare raccomandazioni (se del caso) agli Stati membri. Tuttavia, nel 2015 e nel 2016 la Commissione ha effettuato una serie di missioni conoscitive sugli additivi alimentari e gli aromatizzanti di affumicatura. Per loro natura, le missioni conoscitive non formulano raccomandazioni. I risultati di queste missioni sono confluiti in una relazione di sintesi pubblicata nel 2017. La relazione illustra in dettaglio una serie di azioni intraprese dalla Commissione in base ai risultati delle missioni e mette in evidenza le possibilità di migliorare l'esecuzione dei controlli ufficiali da parte degli Stati membri. Inoltre nel 2018 la Commissione ha avviato una serie di audit in sei Stati membri per valutare il loro sistema di controlli ufficiali sui miglioratori alimentari (additivi alimentari, aromatizzanti (di affumicatura) e alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti), le cui relazioni contengono raccomandazioni rivolte agli Stati membri.

58. Nel complesso, vi sono prove sufficienti del fatto che gli alimenti di origine animale hanno generalmente un potenziale di rischio maggiore per la salute pubblica e animale (soprattutto di tipo microbiologico) rispetto agli alimenti di origine vegetale.

60. Le autorità competenti degli Stati membri effettuano controlli ufficiali periodici sui prodotti alimentari di origine non animale importati nell'Unione, in un luogo appropriato, compreso il punto di entrata dei prodotti nell'Unione, sulla base di piani di controllo nazionali alla luce del rischio potenziale; tali controlli devono coprire tutti gli aspetti della legislazione alimentare [cfr. articolo 15, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 882/2004].

66. Le misure adottate dagli Stati membri, vale a dire il rifiuto di una partita e la fatturazione dei costi dei test di laboratorio (oltre ai relativi ritardi di entrata), non sono "gratuite" e fungono da deterrente o da sanzione de facto. Possono anche avere potenziali implicazioni contrattuali tra gli operatori interessati.

CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI

72. La Commissione riconosce che alcune disposizioni giuridiche non sono ancora state attuate (livelli massimi di vitamine e minerali presenti negli integratori) e che, a causa della complessità scientifica, non sono ancora disponibili alcune metodologie scientifiche, come le esposizioni cumulative. L'articolo 14, paragrafo 9, del regolamento sulla legislazione alimentare generale stabilisce che, in assenza di specifiche disposizioni dell'Unione, un alimento è considerato sicuro se è conforme alle specifiche disposizioni della legislazione alimentare nazionale dello Stato membro sul cui territorio è immesso sul mercato, tenendo conto delle disposizioni del trattato sulla libera circolazione delle merci. Pertanto, nei settori in attesa di attuazione il livello di protezione dai rischi chimici non è compromesso.

La Commissione conferma l'esistenza di un arretrato di lavoro, soprattutto nel settore degli ingredienti alimentari regolamentati. L'esercizio REFIT per la legislazione sui pesticidi è attualmente in corso e la proposta legislativa recentemente adottata dalla Commissione, che

modifica il regolamento sulla legislazione alimentare generale, riguarda tra l'altro la sostenibilità a lungo termine della valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare e, più specificamente, la capacità scientifica dell'EFSA¹⁴.

73. Il controllo dell'adeguatezza ha stabilito che la ripartizione delle responsabilità tra il settore privato e le autorità pubbliche di controllo ha anche garantito un miglioramento dell'efficienza. Il settore privato è il principale responsabile del rispetto della legislazione alimentare e dell'esecuzione di "controlli propri". Le autorità pubbliche di controllo sono responsabili dell'esecuzione dei controlli ufficiali. Questa ripartizione ha consentito alle autorità pubbliche di controllo di sviluppare un approccio ai controlli ufficiali più armonizzato e più mirato, basato sui rischi, tenendo conto dei controlli privati, se affidabili.

Raccomandazione 1 – Riesaminare la normativa e migliorare la complementarità tra sistemi di controllo pubblici e privati

a) La Commissione accetta la raccomandazione.

La Commissione è fermamente impegnata nella costante valutazione del diritto dell'UE per individuare i settori di miglioramento attraverso il suo programma REFIT. Attualmente è in corso, o è in programma nel prossimo futuro, una serie di valutazioni settoriali nel settore della legislazione alimentare.

La Commissione ha recentemente adottato una proposta legislativa che modifica il regolamento sulla legislazione alimentare generale e altri otto atti settoriali e che riguarda, tra l'altro, la sostenibilità a lungo termine della valutazione del rischio dell'UE nella filiera alimentare e, più specificamente, la capacità scientifica dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)¹⁵.

Secondo la Commissione, nei settori in attesa di attuazione il livello di protezione dai rischi chimici non è compromesso.

b) La Commissione accetta la raccomandazione.

La Commissione osserva che il nuovo regolamento relativo ai controlli ufficiali [regolamento (UE) 2017/625], applicabile dal 14 dicembre 2019, specifica all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d), che le autorità competenti effettuano controlli ufficiali in considerazione, tra l'altro, se del caso, di regimi di certificazione di qualità privati.

La Commissione, nell'ambito del suo mandato, si adopererà per sostenere le autorità competenti degli Stati membri nell'attuazione di questa disposizione. L'attuale lavoro preparatorio della legislazione terziaria tiene conto delle esigenze espresse nel regolamento e

¹⁴ Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 [sulla legislazione alimentare generale], la direttiva 2001/18/CE [sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1829/2003 [sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1831/2003 [sugli additivi per mangimi], il regolamento (CE) n. 2065/2003 [sugli aromatizzanti di affumicatura], il regolamento (CE) n. 1935/2004 [sui materiali a contatto con gli alimenti], il regolamento (CE) n. 1331/2008 [sulla procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari], il regolamento (CE) n. 1107/2009 [sui prodotti fitosanitari] e il regolamento (UE) 2015/2283 [sui nuovi alimenti], COM(2018) 179 final dell'11.4.2018.

¹⁵ Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 [sulla legislazione alimentare generale], la direttiva 2001/18/CE [sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1829/2003 [sugli alimenti e mangimi geneticamente modificati], il regolamento (CE) n. 1831/2003 [sugli additivi per mangimi], il regolamento (CE) n. 2065/2003 [sugli aromatizzanti di affumicatura], il regolamento (CE) n. 1935/2004 [sui materiali a contatto con gli alimenti], il regolamento (CE) n. 1331/2008 [sulla procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari], il regolamento (CE) n. 1107/2009 [sui prodotti fitosanitari] e il regolamento (UE) 2015/2283 [sui nuovi alimenti], COM(2018) 179 final dell'11.4.2018.

in particolare della complementarità delle responsabilità delle autorità degli Stati membri e del settore privato.

Raccomandazione 2 – Continuare ad assicurare lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nell'UE che per quelli importati

La Commissione accetta questa raccomandazione.

Nel settore dei residui di antiparassitari, il regolamento dell'UE sui livelli massimi di residui prevede lo stesso livello di protezione dei consumatori per tutti gli alimenti, indipendentemente dalla loro origine, in quanto esiste un'unica serie di LMR per tutti i prodotti. È attualmente in corso una valutazione REFIT su questa normativa. Nel 2019 sarà elaborata e trasmessa al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sui pesticidi e sui loro residui. In termini più generali, il quadro dell'UE continuerà a fornire lo stesso livello di garanzia sia per gli alimenti prodotti nell'UE che per quelli importati, seguendo rigorosamente i requisiti giuridici già stabiliti.

76. La Commissione dispone di procedure sistematiche per dare seguito alle raccomandazioni di audit a partire dal 2005 ed è possibile ricorrere in misura incrementale ad azioni volte a far rispettare la normativa applicabile qualora persista il mancato rispetto delle norme dell'UE.

La Commissione sta lavorando per migliorare le sue procedure per il controllo e l'applicazione di tutta la legislazione alimentare e sanitaria che riguarderà il seguito alle raccomandazioni derivanti dagli audit della Commissione.

Raccomandazione 3 – Facilitare l'applicazione uniforme di misure volte a far rispettare la legislazione alimentare dell'UE

a) La Commissione accetta la raccomandazione e prenderà in considerazione la possibilità di fornire tali orientamenti, se del caso.

b) La Commissione accetta la raccomandazione.

La Commissione ha già rafforzato l'uso delle attività di audit e di follow-up esistenti per incoraggiare i paesi terzi a rispettare i requisiti dell'UE in materia di importazioni.

ÉQUIPE DI AUDIT

Le relazioni speciali della Corte dei conti europea illustrano le risultanze degli audit espletati su politiche e programmi dell'UE o su temi relativi alla gestione concernenti specifici settori di bilancio. La Corte seleziona e pianifica detti compiti di audit in modo da massimizzarne l'impatto, tenendo conto dei rischi per la performance o la conformità, del livello delle entrate o delle spese, dei futuri sviluppi e dell'interesse pubblico e politico.

La presente relazione è stata adottata dalla Sezione di audit I – presieduta da Nikolaos Milionis, Membro della Corte – la quale è specializzata nell'uso sostenibile delle risorse naturali. L'audit è stato diretto da Janusz Wojciechowski, Membro della Corte, coadiuvato da Kinga Wisniewska-Danek, capo di Gabinetto e Katarzyna Radecka-Moroz, attaché di Gabinetto; Michael Bain, primo manager; Maria Eulàlia Reverté i Casas, capoincarico; Päivi Piki, vice-capoincarico; Ioannis Papadakis, Manuel Dias Ferreira Martins ed Ermira Vojka, auditor, nonché Terje Teppan-Niesen, assistente. L'assistenza linguistica è stata fornita da Philippe Colmant, Vesna Marn e Michael Pyper.



Da sinistra a destra: Eulàlia Reverté i Casas, Katarzyna Radecka-Moroz, Janusz Wojciechowski, Michael Bain, Päivi Piki, Manuel Dias Ferreira Martins.

Evento	Data
Adozione del piano di indagine (APM) / Inizio dell'audit	29.11.2017
Trasmissione ufficiale del progetto di relazione alla Commissione (o ad altra entità sottoposta ad audit)	29.9.2018
Adozione della relazione finale dopo la procedura del contraddittorio	14.11.2018
Ricezione, in tutte le lingue, delle risposte ufficiali della Commissione (o di altra entità sottoposta ad audit)	6.12.2018

PDF ISBN 978-92-847-1565-7 doi:10.2865/09795 QJ-AB-18-032-IT-N

HTML ISBN 978-92-847-1552-7 doi:10.2865/21265 QJ-AB-18-032-IT-Q

La sicurezza alimentare costituisce una priorità importante per l'UE e riguarda tutti i cittadini. L'UE vuole proteggere i cittadini dai pericoli che gli alimenti potrebbero comportare. La Corte ha verificato se il modello di sicurezza alimentare dell'UE, specificamente in relazione ai pericoli chimici, sia fondato su solide basi e attuato correttamente. La Corte ha rilevato che il modello poggia su solide basi, è rispettato in tutto il mondo e i cittadini dell'UE beneficiano dei più elevati livelli di garanzia al mondo in materia di sicurezza alimentare. Tuttavia, ha rilevato anche che il modello di sicurezza alimentare dell'UE è attualmente è sottoposto a forti pressioni e deve far fronte a determinate sfide. La Corte formula raccomandazioni dirette alla Commissione su come superare tali sfide e migliorare il funzionamento del modello di sicurezza alimentare.



CORTE
DEI CONTI
EUROPEA



Ufficio delle pubblicazioni

CORTE DEI CONTI EUROPEA
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

Modulo di contatto: eca.europa.eu/it/Pages/ContactForm.aspx
Sito Internet: eca.europa.eu
Twitter: @EUAuditors

© Unione europea, 2019.

Per qualsiasi utilizzo o riproduzione di fotografie o di altro materiale i cui diritti d'autore non appartengano all'Unione europea, occorre chiedere l'autorizzazione direttamente al titolare di tali diritti.