

Claudio Malagoli

*Professore di Economia agraria
nell'Università di Bologna
e Vicepresidente del
Consiglio dei Diritti Genetici*

Sicurezza alimentare

Quando parliamo di alimentazione, il termine «sicurezza» può essere utilizzato con due significati sostanzialmente diversi: «sicurezza alimentare quantitativa», intesa come la sovranità alimentare di un popolo, al fine di affrancarsi dal problema della fame; «sicurezza alimentare qualitativa», intesa come la rispondenza del cibo a determinate esigenze di tipo organolettico, commerciale, tipologico e salutistico. La prevalenza di un significato sull'altro dipende dal tipo di società. In particolare, per le società meno avanzate la sicurezza alimentare è un problema di quantità, che può raggiungere dimensioni drammatiche, come abbiamo già esaminato altrove (cfr il riquadro «Per saperne di più»), mentre per quelle avanzate è, soprattutto, un problema di qualità.

Sicurezza alimentare, salute e politica

Le considerazioni che seguono riguarderanno la «sicurezza alimentare qualitativa» dal punto di vista della salute, intesa cioè come la rispondenza dell'alimento a specifici e irrinunciabili requisiti di salubrità. Per quanto inconcepibile possa sembrare, recenti fatti di cronaca hanno dimostrato che il cibo potrebbe anche nuocere alla salute. A fronte di straordinari progressi delle tecnologie disponibili,

rischiamo di perdere una fondamentale certezza che riguarda un fattore basilare della nostra vita, l'alimentazione. Ciò non significa che il cibo attuale sia meno sicuro di quello disponibile nei primi anni del dopoguerra, ma vuole soltanto affermare che le frodi alimentari e talune discutibili scelte tecnologiche tendono a diminuirne la sicurezza. In particolare, da un lato i moderni sistemi di lavorazione, di condizionamento e di conservazione hanno reso più sicuro il cibo, dall'altro, frodi alimentari, inquinamento diffuso, ampliamento dei commerci e utilizzazione di tecnologie di produzione discutibili compromettono la sicurezza alimentare (ad es., la presenza di metalli pesanti negli alimenti, di ormoni nelle carni, ecc.).

La sicurezza salutistica del cibo è una caratteristica universalmente riconosciuta come necessaria: è ovvio che il cibo non deve nuocere. Lo dobbiamo assumere in media tre volte al giorno, almeno nei casi in cui non ve n'è carenza, e per tutto il corso della vita.

In termini generali possiamo enumerare diverse situazioni o procedure che mettono in pericolo la sicurezza alimentare: l'«adulterazione», ovvero la variazione, non dichiarata in etichetta, delle componenti di un alimento; l'«alterazione», vale a dire la

modificazione delle caratteristiche dell'alimento dovuta ad agenti di tipo batterico, fisico o chimico, in relazione soprattutto a una inadeguata conservazione; la «contraffazione», ossia un'azione fraudolenta, molto spesso di tipo commerciale, volta a far apparire un prodotto diverso da quello che è nella realtà; la «frode commerciale», ovvero la descrizione nelle etichette che accompagnano i cibi di caratteristiche che essi non hanno (aragostella per aragosta, totani per calamari, ecc.); la «frode sanitaria», vale a dire un'adulterazione del cibo che lo rende nocivo alla salute (classici esempi, tristemente noti, sono il vino al metanolo e polli e maiali alla diossina); la «sostituzione», ossia la sostituzione di ingredienti pregiati negli alimenti con altri di minor valore (ad es. l'olio di semi addizionato con specifici coloranti e venduto come olio extravergine di oliva).

Tutte queste modificazioni della normale e dichiarata composizione degli alimenti, che determinano insicurezza alimentare, hanno come comune denominatore la ricerca del profitto. In particolare, possiamo affermare che da quando sono iniziati i commerci, sono iniziate anche le frodi alimentari. La sete di ottenere in fretta il massimo guadagno con i minimi costi, anche attraverso l'inganno e il disinteresse per i possibili danni all'altrui salute, è sempre stata la molla che ha motivato tali comportamenti. Tuttavia oggi il problema della sicurezza alimentare è divenuto assai più complesso, poiché alla sofisticazione volontaria operata da individui senza scrupoli si aggiunge un'esplosiva applicazione delle tecnologie disponibili, finalizzate a ottenere a minor costo alimenti «non convenzionali», che vanno a sostituire quelli tradizionali. Ne sono esempi l'alimentazione dei bovini con proteine animali, attualmente vietate, che

sembra all'origine della cosiddetta «mucca pazza»; l'allevamento di animali con ormoni estrogeni, per accelerarne l'accrescimento muscolare (pratica vietata nel nostro Paese, ma ammessa in altri Paesi che fanno parte dell'Organizzazione Mondiale del Commercio); l'uso di sostanze chimiche nell'allevamento animale e nella coltivazione delle piante, a volte non adeguatamente giustificato.

Il problema è di portata talmente vasta che la Commissione europea, sotto la Presidenza di Romano Prodi, ha elaborato un *Libro bianco sulla sicurezza alimentare* (12.1.2000), dove si stabilisce: «La politica europea degli alimenti deve essere fondata su *standard* elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali» (n. 1). La politica svolge quindi un ruolo importante nel garantire alimenti sicuri ai consumatori. In questa ottica si colloca l'istituzione dell'«Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare», con sede a Parma. L'Autorità ha il compito di fornire pareri autonomi sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti (soprattutto di quelli che non hanno mai fatto parte della nostra dieta), di informare il consumatore sulle possibilità alimentari e di armonizzare le legislazioni alimentari esistenti nei diversi Paesi dell'Unione Europea (UE).

Il mercato e la globalizzazione

Nel contesto odierno, l'insicurezza alimentare è favorita anche dallo sfrenato processo di globalizzazione dei mercati e dalla esplosiva ricerca del massimo profitto: produrre di tutto ovunque, ovvero laddove costa meno, per poi vendere i prodotti dove ci sono le disponibilità eco-

nomiche per acquistarli. Ogni qual volta ci apprestiamo ad acquistare un alimento proveniente dal «mercato globale», diventa importante porre alcune domande riguardanti la sicurezza degli alimenti. Anzitutto occorre esaminare se il prodotto proveniente dall'estero è stato ottenuto nel rispetto degli *standard* richiesti nel nostro Paese, per quanto riguarda in particolare le caratteristiche genetiche del materiale utilizzato, ma più in generale anche l'uso di sostanze chimiche (antiparassitari, fitoregolatori, concimi, ormoni, ecc.). Inoltre è importante la possibilità di seguire il percorso produttivo e distributivo — tecnicamente definito «tracciabilità di filiera» — e di verificare l'adeguata conservazione durante il trasporto.

Il mercato globale, inoltre, pone talvolta dei vincoli che ci «obbligano» a fare scelte che vanno contro la nostra volontà. Prendiamo, ad es., il caso della «carne agli ormoni». Queste carni, nonostante il parere contrario di alcuni scienziati, secondo gli organismi internazionali che vigilano sul commercio mondiale sono salubri come quelle non trattate, in quanto non ci sono sufficienti prove scientifiche che dimostrino il contrario. Pertanto, nessun Paese può vietarne l'importazione, pena ritorsioni commerciali. Tale situazione è basata sul concetto di «rischio accettabile», utilizzato come criterio dagli organismi internazionali, secondo cui per vietare il commercio di un alimento è necessario dimostrarne la nocività. Siamo agli antipodi del «principio di precauzione», in vigore nei Paesi dell'UE, che, almeno nella sua versione più esigente, consente di approvare il commercio di un nuovo alimento solo se si dimostra che non nuoce alla salute. Da una tale situazione discende una netta priorità attribuita alla logica del mercato, che rinvia l'e-

same della sicurezza alimentare, eventualmente, al momento in cui sorgeranno problemi. I Paesi dell'UE si trovano allora in stato di violazione delle regole del commercio internazionale, poiché non intendono aprire le loro frontiere alla importazione delle «carni agli ormoni», finché non si sarà appurata la loro rispondenza ai criteri di sicurezza alimentare.

Nel quadro di queste considerazioni sugli alimenti nel mercato globale è importante rilevare che l'approvvigionamento alimentare nel nostro Paese deriva per la quasi totalità dalla produzione interna, basata su un'agricoltura di qualità, che pone un forte legame fra attività di coltivazione e specificità territoriali. Questo legame garantisce, per ora, la produzione di alimenti senza il ricorso a quelle forzature che possono determinare insicurezza riguardo alle loro caratteristiche intrinseche.

I rischi delle nuove tecnologie

Un esempio emblematico, che mette in campo ricerca del profitto e affrettata adozione di tecniche fortemente innovative, riguarda l'utilizzazione delle farine proteiche di derivazione animale per l'alimentazione dei bovini (ripetiamo, al fine di non creare allarmismi, attualmente vietata). Alla base dell'infezione dell'encefalopatia spongiforme bovina, che determina la perdita di funzionalità del cervello degli animali con effetti contagiosi anche per l'uomo, è il «prione», una proteina molto resistente, in grado di replicarsi autonomamente. Mediante l'impiego di queste farine, si è tentato di trasformare un materiale di scarto, altamente inquinante e con elevati costi di smaltimento (i sottoprodotti della macellazione, gli animali eliminati o morti per malattie, ecc.), in un «alimento» per altri animali, ottenendo due risultati vantaggiosi con un'unica operazio-

ne: da un lato, risolvere il problema dello smaltimento degli scarti di macellazione, dall'altro trasformare tali scarti in denaro. Ma prima dell'utilizzazione delle farine animali, nessuno aveva verificato gli effetti conseguenti dalla nutrizione di un animale erbivoro con proteine animali, ordinariamente assenti dalla sua dieta. Nessuno, poi, aveva indagato sulla possibile trasmissione ad altri animali delle stesse malattie da cui erano affetti quelli dalle cui carcasse si producevano le farine proteiche. Nessuno, infine, aveva esaminato la possibilità di contagio umano. Risultato: milioni di animali abbattuti, vittime anche tra gli uomini, milioni di euro di danni e generalizzata «insicurezza alimentare».

Il ritrovato più recente dell'innovazione tecnologica in campo alimentare è rappresentato dagli animali transgenici (per il momento non ammessi sui nostri mercati). Così come per le piante, alcuni ricercatori hanno inserito negli animali geni provenienti da altri organismi, al fine di far produrre loro più velocemente ciò che, col tempo necessario, essi sono in grado di fare spontaneamente. Presupposto fondamentale per lo sfruttamento economico della transgenesi animale è la clonazione, in quanto con la riproduzione sessuata nelle successive generazioni verrebbero persi i caratteri vantaggiosi artificialmente introdotti. Negli Stati Uniti la produzione e la commercializzazione di animali transgenici sono in corso di regolamentazione e a breve termine si può prevedere l'introduzione sul mercato mondiale delle prime carni ottenute da «animali transgenici clonati». Le regole del commercio internazionale ci «obbligheranno» ad acquistare queste carni? La sicurezza alimentare ne sarà compromessa? Sono domande per le quali non abbiamo ancora una risposta, ma che ci dobbiamo

preparare ad affrontare.

Infine dobbiamo interrogarci sulla validità di talune innovazioni, che possono indurre angosce nel consumatore. In particolare, ci dobbiamo chiedere se queste innovazioni sono state introdotte per migliorare la condizione di vita e il benessere delle persone o sono destinate a ottenere esclusivamente profitti di tipo privato. Ancora una volta possiamo affermare che il profitto non può essere considerato il fine ultimo di ogni nostra azione, ma deve essere visto come strumento per migliorare il benessere della società. Solo in questo modo potremo introdurre innovazioni in grado di aumentare la sicurezza alimentare, operando per il benessere delle persone e della collettività.

Per saperne di più

AA. VV., *Ecologia ed etica*, Edizioni Tel-lus, Roma 2002.

BIZZARRI M., «La salute a rischio», in *Percorsi*, 4 (2004) 42-51.

CASALONE C., «Principio di precauzione», in AGGIORNAMENTI SOCIALI (ed.), *Lessico oggi. Orientarsi nel mondo che cambia*, Rubbettino, Soveria Mannelli (CZ) 2003, 184-190.

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE, *Libro bianco sulla sicurezza alimentare* (12.1.2000), in <europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/library/pub/pub06_it.pdf>.

MALAGOLI C., «Moderne biotecnologie in agricoltura: una problematica aperta», in *Economia agro-alimentare*, 2 (1997) 155-170.

MALAGOLI C., «Sovranità alimentare», in *Aggiornamenti Sociali*, 12 (2005) 831-834.