

SICUREZZA ALIMENTARE

La politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare mira a proteggere la salute umana e gli interessi dei consumatori e a favorire il corretto funzionamento del mercato unico. I recenti sviluppi hanno ampliato gli obiettivi di sicurezza alimentare, che ora includono la mitigazione dell'insicurezza alimentare indotta dalle crisi. L'Unione europea provvede affinché siano rispettate le norme in materia di igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi, salute animale e vegetale, zoonosi di origine alimentare e prevenzione della contaminazione degli alimenti. L'UE disciplina altresì l'etichettatura dei generi alimentari e dei mangimi.

BASE GIURIDICA

Articolo 43 (agricoltura e pesca), articolo 114 (mercato interno), articolo 168, paragrafo 4 (sanità pubblica), e articolo 169 (protezione dei consumatori) del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

CONTESTO GENERALE

In seguito a una serie di crisi concernenti i prodotti alimentari per uso umano e i mangimi (ad esempio, l'[epidemia di encefalopatia spongiforme bovina](#) e gli [scandali legati alle diossine](#)), la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ha subito una sostanziale riforma nei primi anni 2000. Ciò ha portato allo sviluppo dell'approccio "[Dal produttore al consumatore](#)", che mira a garantire un elevato livello di sicurezza in tutte le fasi del processo di produzione e distribuzione di tutti i prodotti alimentari commercializzati nell'UE, siano essi prodotti all'interno dell'UE o importati da paesi terzi. Tale approccio è stato integrato e ulteriormente sviluppato nell'iniziativa globale del [Green Deal europeo](#) nel 2020 e mira ad allineare una produzione alimentare sana e sicura alla conservazione dell'ambiente. In linea con la strategia "Dal produttore al consumatore", è emerso un sistema complesso e integrato di norme che interessa l'intera catena alimentare, dai mangimi e dalla salute degli animali alla protezione delle piante, fino ad arrivare alla produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, importazione, esportazione e vendita al dettaglio di alimenti. Nonostante la legislazione dell'UE preveda norme rigorose in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi e svolga un ruolo centrale nella definizione degli standard a livello globale, si verificano ancora degli incidenti. L'UE, insieme alle autorità nazionali e all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), ha introdotto un solido sistema di allerta per individuare tali problemi di sicurezza e affrontarli.

RISULTATI

A. Legislazione generale

Un regolamento quadro del 2002 stabilisce i [principi e i requisiti generali](#) della legislazione dell'UE in materia di alimenti e mangimi, tenendo conto del "principio di precauzione" ([2.4.1](#)). Tale regolamento definisce un approccio alla valutazione del rischio, stabilisce disposizioni generali riguardanti la tracciabilità degli alimenti e dei

mangimi e introduce il [sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi](#), che consente agli Stati membri e alla Commissione di scambiarsi rapidamente informazioni e di coordinare la loro risposta alle minacce per la salute poste da alimenti o mangimi. Esso istituisce inoltre l'EFSA, incaricata di valutare tutti i rischi associati alla catena alimentare e di fornire informazioni al riguardo. La legislazione alimentare generale è stata sottoposta a un [controllo dell'adeguatezza](#), ossia a una valutazione globale delle politiche, per valutare se fosse adatta allo scopo. A seguito del completamento del controllo dell'adeguatezza nel gennaio 2018 e in risposta all'iniziativa dei cittadini europei sul glifosato, è entrato in vigore il [regolamento \(UE\) 2019/1381](#) relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare. Tale regolamento mira a integrare la legislazione alimentare generale e ad accrescere la [trasparenza delle valutazioni del rischio condotte dall'EFSA](#), l'indipendenza degli studi scientifici alla base di tali valutazioni e la cooperazione con gli Stati membri per quanto riguarda gli esperti e i dati messi a disposizione.

B. Igiene dei prodotti alimentari

L'UE mira a garantire l'igiene alimentare dalle aziende agricole ai consumatori. Nell'aprile 2004, nell'ambito della strategia "Dal produttore al consumatore", è stato adottato un nuovo quadro legislativo, noto come "pacchetto igiene", che riguarda l'igiene dei prodotti alimentari ([regolamento \(CE\) n. 852/2004](#)) e stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale ([regolamento \(CE\) n. 853/2004](#)). Inoltre il pacchetto igiene ha istituito un quadro comunitario per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, che ora è stato sostituito dal [regolamento \(UE\) 2017/625](#). Il pacchetto assegna la responsabilità per l'igiene dei prodotti alimentari direttamente ai vari operatori della catena alimentare attraverso un sistema di autoregolazione, utilizzando il metodo di analisi dei pericoli e punti critici di controllo, monitorato per mezzo di controlli ufficiali. Il [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) sui principi generali della legislazione alimentare dell'UE ha introdotto norme in materia di tracciabilità, per cui se un alimento rappresenta un rischio per la salute, le imprese devono ritirarlo immediatamente dal mercato, informare i consumatori e avvertire l'autorità competente.

C. Contaminazione alimentare

La contaminazione alimentare può occorrere naturalmente o essere il risultato di pratiche di coltivazione o di processi produttivi. I residui presenti nei prodotti alimentari possono altresì provenire dagli animali destinati alla produzione di alimenti che sono stati curati con medicinali veterinari o esposti a pesticidi o biocidi. Al fine di tutelare la salute pubblica, il [regolamento \(UE\) 2023/915](#) stabilisce i livelli massimi di contaminanti, quali nitrati, metalli pesanti e diossine, negli alimenti di origine animale e vegetale, e stabilisce limiti massimi di residui. I prodotti alimentari contenenti quantità inaccettabili di sostanze contaminanti non possono essere commercializzati nell'UE.

Sono inoltre in vigore norme concernenti i materiali a contatto con prodotti alimentari, come i materiali utilizzati per il trasporto o la trasformazione degli alimenti, gli imballaggi, gli utensili da cucina e le stoviglie. Un [regolamento quadro](#) stabilisce i requisiti generali per tutti i materiali e gli oggetti pertinenti, garantendo che detti materiali non trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari in quantità dannose per la salute umana. Possono inoltre essere adottate misure specifiche

dell'UE recanti disposizioni più dettagliate per i 17 materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari (MCA) elencati all'allegato I. Il [regolamento \(CE\) n. 2023/2006](#) definisce le buone pratiche di fabbricazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Nel 2011 l'UE ha stabilito prescrizioni in materia di plastica utilizzata nei materiali a contatto con i prodotti alimentari ([regolamento \(UE\) n. 10/2011](#)) e nel 2022 ha adottato norme sulla sicurezza dei materiali e degli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ([regolamento \(UE\) 2022/1616](#)). Tali regolamenti integrano le norme generali stabilite nel regolamento quadro.

D. Informazioni sugli alimenti

Il [regolamento \(UE\) n. 1169/2011](#) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (regolamento FIC) è entrato in vigore il 13 dicembre 2014. L'obbligo di fornire informazioni nutrizionali si applica dal 13 dicembre 2016.

Nell'ambito della strategia "Dal produttore al consumatore", avviata nel 2020, la Commissione ha annunciato l'intenzione di rivedere le norme dell'UE relative alle informazioni fornite ai consumatori. La revisione del regolamento FIC si propone di fornire informazioni migliori in etichetta per aiutare i consumatori a compiere scelte alimentari più sane e sostenibili, ma anche per contrastare lo spreco alimentare. La Commissione intende introdurre un'etichettatura nutrizionale armonizzata e obbligatoria sulla parte anteriore degli imballaggi, istituire [criteri di profilazione nutrizionale](#) per limitare le indicazioni ingannevoli sugli alimenti, rendere obbligatorie per determinati prodotti le informazioni sull'origine o la provenienza e rivedere le norme sull'indicazione della data di scadenza.

1. Etichettatura dei prodotti alimentari

Il quadro giuridico in materia di etichettatura alimentare mira a garantire ai consumatori la possibilità di ottenere informazioni chiare, comprensibili e affidabili sul contenuto e sulla composizione dei prodotti, in modo da tutelare la loro salute e i loro interessi. La principale novità del nuovo [regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori](#), in vigore dal dicembre 2016, consiste nell'obbligo per i produttori di indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari non confezionati, ad esempio nei ristoranti e nelle mense. I produttori devono inoltre indicare l'origine di determinati tipi di carne non trasformata e la presenza di imitazioni di alimenti.

L'etichettatura, la presentazione o la pubblicità degli alimenti non devono trarre in inganno i consumatori. Il [regolamento \(CE\) n. 1924/2006](#) ha introdotto norme chiare per quanto concerne le indicazioni nutrizionali e sulla salute autorizzate (ad esempio "a basso contenuto di grassi"). Tali indicazioni devono essere basate su prove scientifiche e possono essere reperite nel registro pubblico delle indicazioni sulla salute dell'UE. Un [regolamento](#) del 2013 ha sostituito la categoria generale degli alimenti "dietetici" con norme specifiche per i consumatori vulnerabili, come i lattanti, i bambini, le persone affette da patologie e quelle che seguono regimi alimentari per il controllo del peso.

Nel 2023 la Commissione ha presentato una [proposta di direttiva sulle asserzioni ambientali](#), che si propone di disciplinare le [asserzioni ambientali](#) relative ai prodotti (ad esempio quelle che affermano che un prodotto è neutrale dal punto di vista climatico), compresi gli alimenti, al fine di garantirne l'affidabilità, la comparabilità e

la verificabilità. In assenza di norme chiare a livello dell'UE, i consumatori potrebbero avere difficoltà a valutare la credibilità di tali dichiarazioni. La direttiva imporrebbe alle imprese di comprovare le autodichiarazioni ambientali volontarie mediante rigorosi criteri di valutazione, anche dal punto di vista del ciclo di vita dei prodotti. Attualmente la proposta è oggetto di negoziati di trilogia.

2. Origine dei prodotti alimentari

Nel febbraio 2024 è stato raggiunto un accordo provvisorio sulla revisione di quattro delle sette [direttive sulla colazione](#). Le direttive aggiornate, adottate nell'aprile 2024, rafforzano le norme in materia di etichettatura d'origine per il miele, le confetture di frutta, i succhi e il latte disidratato. Per il miele, i paesi di origine devono essere elencati, insieme alle rispettive percentuali di prodotto, in prossimità del nome del prodotto in ordine decrescente di peso; per le miscele di peso inferiore a 30 g si applicano norme semplificate. I paesi dell'UE devono applicare le nuove norme a decorrere dal 14 giugno 2026. Nel luglio 2024 un'[iniziativa dei cittadini europei](#) su questo tema ha superato la soglia per l'esame della Commissione.

3. Indicazione della data di scadenza

Da uno [studio della Commissione](#) del 2018 è emerso che fino al 10 % di tutti i rifiuti alimentari prodotti nell'UE potrebbe essere dovuto all'indicazione della data di scadenza ("da consumarsi preferibilmente entro" e "da consumarsi entro"). Nell'ambito della strategia "Dal produttore al consumatore", la Commissione rivedrà le attuali norme dell'UE in materia di indicazione della data. Finora non è stata presentata alcuna proposta.

E. Sostanze aggiunte ai prodotti alimentari

Gli additivi alimentari, gli enzimi alimentari o gli aromi alimentari – noti anche come "miglioratori alimentari" – sono sostanze che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti per svolgere determinate funzioni tecnologiche come coloranti, edulcoranti o conservanti. Sono in vigore norme che disciplinano la procedura di autorizzazione, le condizioni di utilizzo e l'etichettatura di tali sostanze. Conformemente alla legislazione dell'UE, gli additivi alimentari devono ricevere un'autorizzazione prima di poter essere utilizzati nei prodotti alimentari. Dopo aver ricevuto l'approvazione, tali sostanze e le condizioni alle quali possono essere utilizzate vengono aggiunte all'elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati ([regolamento \(UE\) n. 1129/2011](#)), che modifica l'elenco di cui all'allegato II del regolamento generale relativo agli additivi alimentari ([regolamento \(CE\) n. 1333/2008](#)). Lo stesso vale per gli integratori alimentari, come vitamine e minerali, che possono essere aggiunti ai prodotti alimentari al fine di arricchirli o di incrementare un loro particolare aspetto nutrizionale, a condizione che figurino negli elenchi specifici di sostanze consentite e delle rispettive fonti autorizzate ([regolamento \(CE\) n. 1925/2006](#)).

F. Salute degli animali e delle piante

La regolamentazione europea comprende disposizioni generali in materia di sorveglianza, notifica e trattamento delle malattie infettive e dei loro vettori al fine di garantire la sicurezza della catena alimentare. La legislazione attuale è principalmente il risultato della strategia per la salute degli animali 2007-2013 e del pacchetto di misure avviato dalla Commissione nel 2013. Ciò ha portato all'adozione della [normativa](#)

[dell'UE in materia di sanità animale](#), applicabile dall'aprile 2021, che si concentra sulla prevenzione e l'eradicazione delle malattie animali trasmissibili chiarendo le responsabilità e garantendo l'individuazione e il controllo precoci. Essa consolida numerose disposizioni giuridiche in materia di sanità animale in una legislazione unificata. Successivamente è stato adottato il [regolamento \(UE\) 2017/625](#) relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla salute delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

La salute delle piante è regolata in modo più specifico dalla normativa fitosanitaria ([regolamento \(UE\) 2016/2031](#)), che mira a proteggere le colture, la frutta, gli ortaggi e le foreste dall'ingresso o dalla diffusione di organismi nocivi o malattie. Inoltre rafforza i controlli sull'importazione di piante provenienti da paesi terzi e standardizza i passaporti delle piante, ampliando nel contempo la gamma di piante che richiedono un passaporto per essere piantate. La maggior parte delle disposizioni della normativa fitosanitaria è entrata in vigore nel dicembre 2019.

G. Legislazione in materia di mangimi ed etichettatura dei mangimi

Gli operatori del settore dei mangimi devono assicurare che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano conformi alle norme dell'UE in materia di [igiene dei mangimi](#) e devono garantire la piena tracciabilità. Ciò riguarda le importazioni e le esportazioni di mangimi da e verso paesi terzi e comprende l'obbligo di mantenere il rischio di contaminazione dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale al livello più basso possibile. La [direttiva 2002/32/CE](#) definisce i limiti massimi per le sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali, inclusi i metalli pesanti, e vieta la diluizione di materie prime contaminate. Le norme vigenti in materia di [etichettatura e commercializzazione dei mangimi](#) sono intese a garantire un elevato livello di sicurezza dei mangimi e di protezione della salute pubblica, nonché a fornire un'informativa adeguata per gli utilizzatori e i consumatori. Ulteriori atti legislativi disciplinano i [medicinali veterinari](#) e i [mangimi medicati](#).

H. Nuovi alimenti

I nuovi alimenti, vale a dire quelli il cui consumo non era ampiamente diffuso nell'UE prima del maggio 1997 (ad esempio le proteine alternative, gli integratori alimentari, ecc.), devono essere oggetto di una valutazione della sicurezza prima di essere commercializzati nell'Unione. Il regolamento relativo ai nuovi alimenti è stato [rivisto](#) per agevolare l'accesso agli alimenti innovativi, pur mantenendo un elevato livello di sicurezza alimentare. Tale regolamento introduce una procedura di autorizzazione online semplificata e centralizzata a livello UE per i nuovi alimenti e per gli alimenti tradizionali provenienti da paesi terzi (considerati nuovi alimenti nell'Unione). Prima che tali alimenti vengano autorizzati dalla Commissione, l'EFSA procede a una valutazione scientifica della loro sicurezza a livello centrale, definendone le condizioni d'uso, la designazione alimentare e i requisiti di etichettatura. Tutti i nuovi alimenti autorizzati figureranno in un elenco positivo.

I. Organismi geneticamente modificati (OGM)

Un OGM è "un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento

e/o la ricombinazione genetica naturale" ([articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 2001/18/CE](#)). Grazie alla biotecnologia moderna è possibile apportare modifiche alle piante, ad esempio per renderle resistenti alle malattie o per incrementarne il rendimento. Conformemente al principio di precauzione, l'UE ha istituito un rigoroso [quadro giuridico](#) per la coltivazione e la commercializzazione degli OGM impiegati negli alimenti o nei mangimi. L'immissione di un OGM sul mercato è vincolata a una valutazione scientifica del rischio condotta dall'EFSA, in collaborazione con gli organismi scientifici degli Stati membri, allo scopo di escludere qualsivoglia pericolo per la salute umana o degli animali e per l'ambiente. Una volta ricevuto il parere dell'EFSA, la Commissione elabora un progetto di decisione che sarà votato da un comitato di esperti composto da rappresentanti degli Stati membri. Qualsiasi alimento o mangime autorizzato prodotto a partire da OGM o contenente OGM deve essere tracciabile e chiaramente etichettato in quanto tale, in modo che i consumatori possano compiere scelte consapevoli. Agli Stati membri è consentito [limitare o vietare](#) la coltivazione di colture contenenti OGM sul loro territorio, anche se tale pratica è consentita a livello di UE.

Il 5 luglio 2023 la Commissione ha pubblicato una [proposta](#) di regolamentazione delle piante ottenute mediante determinate tecniche genomiche al fine di produrre alimenti o mangimi. Tale proposta ha fatto seguito a un processo avviato nel 2018, quando la Corte di giustizia dell'UE ha stabilito che gli organismi sviluppati attraverso tali tecniche dovrebbero essere regolamentati come "OGM" ai sensi della [direttiva 2001/18/CE](#), l'attuale direttiva dell'UE sugli OGM.

RUOLO DEL PARLAMENTO EUROPEO

In seguito allo scandalo della carne equina e di altri casi di frode alimentare, il Parlamento ha chiesto l'indicazione obbligatoria dell'origine, in particolare delle carni utilizzate come ingrediente negli alimenti trasformati. Il Parlamento è particolarmente vigile anche per quanto riguarda le minacce per la salute dei consumatori associate agli animali clonati, ai nanomateriali o agli OGM. Esso esamina frequentemente e respinge regolarmente progetti di proposte concernenti l'autorizzazione o il rinnovo dell'autorizzazione di nuove piante geneticamente modificate, come il granturco o la soia.

In risposta alle preoccupazioni relative all'erbicida glifosato, nel 2018 il Parlamento ha deciso di istituire una commissione speciale per esaminare la procedura di autorizzazione dei pesticidi da parte dell'Unione. Durante la revisione della legislazione alimentare generale, che mirava a una maggiore trasparenza lungo l'intera filiera alimentare, il Parlamento si è battuto per garantire che gli studi sulla sicurezza siano pubblicati prima che un prodotto sia autorizzato a essere immesso sul mercato.

Per maggiori informazioni sull'argomento, si rimanda al [sito web della commissione per l'ambiente, il clima e la sicurezza alimentare \(ENVI\)](#).

Evelyne Vande Lanotte / Ioana-Alice POSTU
04/2025