



Troppe emergenze nell'alimentare, bisogna intervenire

L'enorme sviluppo del commercio internazionale ha aumentato i rischi di sofisticazione degli alimenti. Serve un nuovo approccio al tema della sicurezza dei consumatori che risolva in modo organico i nodi strutturali del sistema

di Geremia Gios

Lo scandalo conseguente alla scoperta dell'adulterazione del latte in Cina ha riproposto con forza le problematiche relative alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Del resto non si tratta di un caso isolato. Periodicamente infatti, in questo o quel Paese, per questo o quel prodotto, si scopre che sono stati utilizzati per produrre alimenti componenti non consentiti, più o meno dannosi per la salute dell'uomo.

Sicuramente le frodi alimentari hanno una storia molto lunga e, tuttavia, negli ultimi tempi sembrano divenute più frequenti e pericolose. Forse però non è così, perché l'accresciuta sensibilità e la velocità con cui le informazioni circolano possono portare a sovrastimare il fenomeno. In ogni caso le conseguenze sono rilevanti, non solo per la salute dei consumatori, ma anche per il regolare funzionamento dei mercati. Produttori corretti rischiano di pagare in termini di minori ricavi e/o di riduzione della domanda le azioni di produttori disonesti, magari operanti in aree molto lontane geograficamente.

La circostanza che i commerci di materie prime agricole interessino sempre più Paesi e prodotti e il fatto che nei prodotti finali siano in continuo aumento le componenti provenienti dai luoghi più disparati e che hanno subito numerose manipolazioni rendono la possibilità di contaminazioni pericolose abbastanza elevata e, in una certa misura, difficile da prevenire da parte dei produttori finali dell'alimento. Questi, infatti,

pur utilizzando molte precauzioni, in diversi casi non sono in grado di conoscere l'esatto contenuto degli ingredienti utilizzati.

La presenza di sostanze estranee richiede, per essere rilevata, analisi in molti casi troppo difficili o costose per essere eseguite in maniera sistematica. Periodicamente si creano così i presupposti perché vengano segnalate situazioni pericolose. Sull'onda dell'emergenza si adottano allora provvedimenti volti a cercare di risolvere quella specifica situazione, senza intervenire in maniera strutturale. Quando va bene si riesce in tal modo a tamponare la situazione, ma rimangono inalterate le condizioni di fondo, per cui si può stare certi che in breve tempo un nuovo problema scoppierà in un altro settore.

Per porre almeno parzialmente rimedio a tutto ciò alcuni anni fa era stata approvata dal Parlamento italiano una legge che obbligava a rendere nota la provenienza di tutti gli ingredienti che entravano in un determinato prodotto. Se tale legge fosse stata applicata, le conseguenze di eventuali sofisticazioni scoperte in una determinata area avrebbero potuto essere circoscritte molto più facilmente. Come si ricorderà, la legge non superò il vaglio dell'Unione Europea, per cui, tranne che per pochi prodotti, essa non è mai divenuta operativa. Ancora una volta, quindi, il rischio è che, nel tentativo di assicurare i consumatori, si emanino norme volte a evitare il ripetersi di problemi per il latte, ma si trascuri di intervenire su tutto il comparto alimentare.

Il problema è strutturale si diceva e, se è così, è necessario chiedersi se non debbano intervenire modifiche profonde nelle modalità con cui i mercati alimentari sono organizzati. Forse la libera circolazione delle merci non può più essere il metro su cui misurare ogni cosa. Forse bisogna entrare nell'ordine di idee che alcuni vincoli e i relativi costi sono una necessità, se si vuole evitare il ripetersi periodico di scandali nel campo degli alimenti. Forse i limiti degli autocontrolli e delle certificazioni volontarie devono essere maggiormente tenuti presente. Forse la crescente disponibilità di tecniche e sostanze impone che venga dedicata una maggiore attenzione da parte degli enti pubblici ai controlli di ciò che arriva sul mercato. Forse la stessa idea che le materie prime siano uguali in qualsiasi luogo vengano prodotte deve essere almeno parzialmente messa in discussione. Così come l'idea, sottesa a molte decisioni comunitarie, che legare i prodotti all'origine sia un residuo del passato che comporta solo costi più elevati senza reali benefici.

Per ultimo, forse la stessa struttura dei mercati agroalimentari può essere messa in discussione per favorire il consumo di prodotti ottenuti in luoghi prossimi. Ciò può risultare utile non solo dal punto di vista ecologico, ma anche sotto il profilo della sicurezza alimentare, perché così si possono instaurare meccanismi di controllo sociale ben più efficaci dei controlli formali.

Limiti, vincoli, controlli, modifiche della struttura dei mercati non sono popolari, ma sarebbe opportuno che il mondo agricolo iniziasse a discuterne con urgenza, prima che il prossimo, prevedibile, scandalo in campo alimentare spinga di nuovo a operare per risolvere un'emergenza senza intervenire sui nodi strutturali. •