



www.fao.org

Fatti salienti

Il commercio mondiale di agricoltura, pesca e prodotti forestali ammonta a 552 miliardi di dollari annui.

Nei paesi industrializzati, circa un terzo della popolazione soffre ogni anno di malattie derivanti dall'alimentazione. I pericoli includono la *Salmonella* e il *Campylobacter*, che spesso contaminano i cibi di provenienza animale, e la *Listeria*, che contamina la carne cruda, il latte e le verdure.

I disturbi diarreici legati agli alimenti e all'acqua sono le maggiori cause di malattia e morte nei paesi meno sviluppati. Contribuiscono in modo significativo alla malnutrizione e uccidono circa 1,8 milioni di persone all'anno, molti dei quali bambini.

Nel 2002, sono state create delle linee guida per il legname usato nelle spedizioni del 70 per cento delle merci, per impedire che insetti nocivi indesiderati vengano trasportati con gli imballaggi. Le linee guida saranno revisionate nel 2009.

La Commissione del Codex Alimentarius ha 179 membri che rappresentano più del 99 per cento della popolazione mondiale.

La Commissione del Codex Alimentarius stabilisce centinaia di standard alimentari, direttive e codici di procedura che comprendono tutta la catena alimentare globale dal produttore al consumatore. Ha anche stabilito più di 1 000 limiti massimi per centinaia di additivi alimentari e più di 3 000 limiti massimi di residui per i pesticidi e farmaci veterinari.

Fissare standard e altre normative

Impegnarsi per un cibo sicuro per tutti

Il compito di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari e agricoli è diventato più complesso, poiché la globalizzazione ne ha aumentato il commercio. La sicurezza alimentare riguarda tutti, compresi agricoltori, industrie alimentari, rivenditori, consumatori e governi. Gli standard ricavati da una solida ricerca scientifica e adottati a livello internazionale, se applicati sistematicamente a tutta la catena alimentare, proteggono i consumatori. La FAO partecipa alla definizione di questi standard.

Standard internazionali per l'alimentazione e l'agricoltura

La FAO opera per fissare standard internazionali in molte aree collegate con l'alimentazione e l'agricoltura. Sviluppa codici, norme e convenzioni e aiuta le nazioni a metterli in pratica. Lavora con partner internazionali e paesi membri per:

- assicurare la sicurezza e la qualità degli alimenti;
- facilitare il commercio;
- mantenere la salute delle piante e degli animali; e
- provvedere per il futuro delle risorse preziose.

La FAO gioca un importante ruolo in qualità di foro internazionale e come miniera di conoscenza e competenza.



Un tecnico esegue prove di qualità e sicurezza alimentare sulla carne.

©FAO/Balint Pornezzi

Standard per il mercato globale

Gli standard di sicurezza attualmente in uso nel mercato globale sono:

- Il Codex Alimentarius per gli alimenti;
- La Convenzione internazionale per la protezione delle piante; e
- L'Organizzazione mondiale per la sanità animale.

Questi tre organismi aiutano i paesi a rispettare l'Accordo sull'Applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie, conosciuto anche come Accordo SPS, dell'Organizzazione mondiale del commercio. L'accordo riconosce il diritto di un paese a limitare il commercio per proteggere la salute dell'uomo, delle piante e degli animali. Ma i regolamenti devono essere basati su accordi scientifici e internazionali e non usati semplicemente per limitare il commercio.



©FAO/F. Cenini

La FAO promuove la cooperazione internazionale per ridurre gli effetti nocivi dei pesticidi.

Come lavora il Codex Alimentarius

La Commissione per il Codex Alimentarius, creata congiuntamente dalla FAO e dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), stabilisce standard alimentari dal 1963. Questi standard internazionali servono come base per quelli nazionali. L'applicazione internazionale degli standard della Commissione rende gli alimenti più sicuri per i consumatori. Assicura anche pratiche eque nel crescente mercato alimentare globale, e a favore dei produttori alimentari e dei consumatori.

La Commissione comprende 179 paesi membri, che rappresentano più del 99 per cento della popolazione mondiale. La FAO e l'OMS tengono riunioni con esperti ed eseguono valutazioni internazionali di rischio, che permettono alla Commissione di stabilire e aggiornare gli standard secondo le più recenti conoscenze scientifiche sulla sicurezza alimentare.

- La Commissione ha stabilito più di 1 000 limiti massimi per centinaia di additivi alimentari e più di 3 000 limiti massimi di residui per i pesticidi e farmaci veterinari presenti negli alimenti.
- La Commissione ha fissato centinaia di standard alimentari, direttive e codici di procedura che comprendono tutta la catena alimentare, inclusi gli standard di prodotti per importanti merci commercializzate a livello internazionale, standard di sicurezza per ridurre la contaminazione e assicurare l'igiene alimentare durante la produzione, la manipolazione e il trasporto, direttive sull'ispezione e la certificazione degli alimenti, e standard sull'etichettatura degli alimenti per la corretta informazione ai consumatori.
- La Commissione ha creato uno standard per la valutazione della sicurezza degli alimenti geneticamente modificati. Responsabili governativi sull'alimentazione, esperti della salute, rappresentanti delle organizzazioni dei consumatori e industrie alimentari lavorano insieme in numerosi comitati specializzati, per contribuire al compito svolto dalla Commissione.
- La FAO e l'OMS incoraggiano i paesi in via di sviluppo a partecipare al processo di formulazione degli standard e alla loro applicazione a livello nazionale, una volta adottati.

Produzione alimentare sicura passo dopo passo Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (sistema HACCP)



Il Sistema HACCP controlla i passaggi critici della catena alimentare per individuare dove possono presentarsi problemi e adottare le opportune precauzioni contro la contaminazione. La Commissione del Codex Alimentarius raccomanda questo sistema dalla metà degli anni '90.

Fonte: FAO

Standard globali applicati in numerose aree

Gli standard internazionali – codici, norme e convenzioni – devono essere applicati in tutte le aree che riguardano l'alimentazione e l'agricoltura. Gli additivi alimentari e le sostanze inquinanti, la sanità animale, la gestione responsabile delle risorse naturali come la pesca e le foreste sono solo alcune delle aree dove sono necessari standard internazionali.

- Il Codice di condotta per una pesca responsabile mira ad assicurare una buona gestione della pesca.
- Il Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura, recentemente adottato, garantisce l'accesso alle risorse genetiche per le generazioni future e assicura che ciascuno ne condivida i benefici.

- La FAO promuove la Convenzione di Rotterdam sulla procedura del consenso previo per certi prodotti chimici e pesticidi dannosi nel commercio internazionale, così come il Codice internazionale di condotta per la distribuzione e l'utilizzazione dei pesticidi per ridurre gli effetti dannosi di questi ultimi.
- Il Codice internazionale di condotta per la distribuzione e l'utilizzazione dei pesticidi aiuta i paesi a regolare questi prodotti, specialmente quando la legislazione è insufficiente.
- La Convenzione internazionale per la protezione delle piante permette la loro circolazione internazionale, proteggendole contro la diffusione di malattie e insetti pericolosi per le piante.

