

EFSA Focal Point Newsletter

Volume 2, Numero 1

Gennaio 2014

Editoriale

Etichettatura a semaforo

La Gran Bretagna ha proposto nel giugno scorso una forma volontaria di etichettatura degli alimenti preconfezionati che prevede i colori del semaforo rosso, giallo, verde - ad indicare i tenori di grassi, zuccheri e sali. Sollevando non poche perplessità

Argomento del mese

Cinque domande su Life-Edesia

Bisfenoli, ftalati e parabeni: sostanze utili e dalle molteplici applicazioni industriali che, tuttavia, creano preoccupazione per il loro carattere di interferenti endocrini. Life-Edesia, un progetto europeo coordinato dall'Iss, ha come obiettivo l'individuazione di alternative ai tre gruppi di sostanze che siano più sicure per la salute umana e altrettanto valide per gli usi industriali

Appuntamenti, eventi, iniziative

- “2014 Global Food Safety Conference” Anaheim, USA
26-28/02/2014
- “Food Safety Summit” Baltimore, USA
7-10/04/2014
- “IAFP’s European Symposium on Food Safety” Budapest, Hungary
7-9/05/2014

Parliamo di... Rinnovo della Lista delle organizzazioni ai sensi dell'articolo 36

News dalla comunità scientifica

- Pesticidi, l'Efsa abbassa alcuni parametri
- Approvato il Regolamento Ue sull'indicazione dell'origine delle carni

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

Etichettatura a semaforo: limiti e perplessità

a cura di Silvio Borrello, Ministero della salute

Il Regolamento 1169/2011 relativo alle etichette sugli alimenti consente all'articolo 35 l'adozione da parte degli Stati membri di "forme di espressione e presentazioni supplementari" dei prodotti alimentari. In questo contesto, il Regno Unito ha lanciato nel giugno scorso una raccomandazione relativa all'adozione di una forma volontaria di etichettatura, che prevede l'utilizzo di tre colori - rosso, giallo e verde (*traffic-lights*) - ad indicare i tenori di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti negli alimenti preconfezionati.

Tale misura ha suscitato perplessità sia di ordine sanitario che di impatto sulla libera circolazione delle merci. Il ricorso ad una comunicazione 'potente' come l'associazione con i colori di un semaforo, collocata sul "front of pack" della confezione, rischia di marchiare il prodotto, non consentendo la prescritta facilitazione della "comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta". È innegabile che il colore rosso sia percepito come uno stop, mentre le informazioni obbligatorie potrebbero passare in secondo piano, pur essendo più idonee a descrivere il reale apporto nutrizionale del prodotto.

Un tale approccio, che classifica gli alimenti in "buoni e cattivi", è in contrasto con le politiche nutrizionali del nostro Paese, volte a promuovere l'appropriatezza della dieta nel suo complesso e la conoscenza della ric-

chezza e diversità degli alimenti. Il rischio connesso a sistemi di comunicazione semplificata, quando non semplicistica, è che si concretizzino effetti distorti e paradossali sulla percezione dei reali apporti nutritivi. Prendiamo l'esempio di alimenti tipici della dieta mediterranea, patrimonio dell'umanità. Un pesce come la sogliola riceverebbe un semaforo giallo a causa del contenuto di grassi, quando è del tutto evidente che i grassi contenuti, omega 3 e quindi polinsaturi, debbono essere considerati nutrienti importanti per una dieta equilibrata. Analogo destino incontrerebbero l'olio extravergine d'oliva (semaforo rosso per i grassi) e la frutta secca, mentre una bevanda gassata con edulcoranti otterrebbe un semaforo verde per il contenuto in zuccheri.

Ne risulterebbero ingiustamente penalizzati molti alimenti che recano un'indicazione Dop, Igp, Stg, in quanto mediamente ricchissimi di nutrienti contrassegnati in rosso e in giallo nell'etichetta. Infine, difficilmente si potrà individuare la non-discriminatorietà sulla libera circolazione delle merci, in un mercato, quale quello britannico, che è il quarto in ordine di importanza per l'export alimentare italiano.

Per tutti questi motivi l'Italia ha ottenuto che si discutesse del problema al Consiglio dei ministri della salute (Epsco) e dell'agricoltura (Agri-Fish), incassando il sostegno di 15 Paesi membri e l'impegno della Commissione europea a monitorare la situazione affinché tale sistema non si trasformi in un ostacolo *de facto* agli scambi.

"Il rischio connesso alla comunicazione semplificata, quando non semplicistica, è che si distorca la percezione dei reali apporti nutritivi"

Argomento del mese: cinque domande su Life-Edesia

Risponde Stefano Lorenzetti responsabile scientifico di Life-Edesia, Iss

1. Perché nasce Life-Edesia?

Il progetto "Endocrine disruptors *in silico/in vitro* - Evaluation and substitution for industrial applications" ([Life-Edesia](#)) si propone di mettere a punto una strategia alternativa alla sperimentazione animale, innovativa ed efficiente in termini di costi e tempistica, per applicare il principio di sostituzione –previsto dalla direttiva europea sulle sostanze chimiche Reach- a composti identificati come Interferenti endocrini. Di durata triennale (luglio 2013-giugno 2016), finanziato al 50% dalla Comunità europea, è coordinato dall'Iss e coinvolge una piccola impresa italiana, la Etna-Lead srl di Catania, e altri due centri di ricerca pubblica: l'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri di Milano e l'Università di Napoli.

2. Quali sono i gruppi di sostanze per cui si intende dimostrare la possibilità di sostituzione?

Ftalati, bisfenoli e parabeni: sostanze con alti volumi di produzione ed utilizzate in prodotti di largo consumo, fonte perciò di potenziale esposizione per la popolazione generale. Inoltre, diversi ftalati e bisfenoli rientrano tra le sostanze chimiche per cui esiste un

alto livello di preoccupazione per i possibili rischi associati agli effetti di interferenza endocrina. Life-Edesia vuole perciò individuare sostanze chimiche alternative ad ognuno dei tre gruppi di molecole citate che presentino analoghe caratteristiche tecnologiche e minori rischi per la salute.

3. Attraverso quali metodi ne viene testata la sicurezza?

Le molecole alternative a ftalati, bisfenoli e parabeni saranno individuate mediante lo studio delle proprietà chimico-fisiche di molecole a struttura e/o ad azione analoga a quelle da sostituire e successiva predizione, con modelli informatici, delle loro principali caratteristiche tossicologiche. Queste ultime saranno verificate mediante un pannello di saggi funzionali su colture cellulari di origine umana, rappresentative di tessuti riproduttivi e fetali che sono bersagli degli interferenti endocrini; a tale scopo, verranno usati marcatori clinici riconosciuti per specifiche patologie su base endocrina, in modo da verificare se le possibili molecole sostitutive hanno effettivamente ridotte, o assenti, proprietà di interferenza endocrina.

4. Quali sono gli ambiti di ap-

plicazione del progetto?

Tutte quelle attività industriali in cui vengono prodotti oggetti di largo consumo contenenti ftalati, bisfenoli e parabeni: i contenitori per alimenti in polycarbonato e/o Pvc, le scatole metalliche per alimenti rivestite con epossidiche resine, e più in generale la produzione di materie plastiche, con le possibili ricadute ambientali, nonché dispositivi medici in Pvc, prodotti farmaceutici da banco (sciroppi o pomate) e prodotti per la cura personale.

5. Perché gli interferenti endocrini preoccupano così tanto?

Perché sono capaci di alterare il sistema endocrino dell'essere umano, nonché degli animali, con una particolare vulnerabilità degli organismi in via di sviluppo (*in utero* e durante l'infanzia): le principali ricadute comprendono il sistema riproduttivo maschile e femminile e l'insorgenza di tumori e di malattie del metabolismo, quali l'obesità e il diabete.



Parliamo di... Rinnovo della Lista delle organizzazioni ai sensi dell'articolo 36

di Camilla Marchiafava, Iss e e Rossana Valentini, Ministero della salute

Si è concluso lo scorso dicembre il processo di aggiornamento e revisione – iniziato nel 2012 - della Lista delle organizzazioni competenti in accordo all'art. 36 del Regolamento (CE) N. 178/2002, istitutivo di Efsa stessa. La nuova Lista, approvata dal Consiglio di amministrazione dell'Authority, [è stata pubblicata sul suo sito web](#).

L'Efsa, in linea con l'articolo 36, promuove la cooperazione scientifica attraverso reti europee di organizzazioni che operano nei settori di sua competenza, in grado quindi di assisterla nella realizzazione dei suoi obiettivi. Nel dicembre 2006, il Consiglio di amministrazione dell'Autorità europea ha approvato una Lista di organizzazioni competenti, sulla base di designazioni effettuate da parte degli Stati membri.

Organizzazioni a cui l'Efsa affida compiti inerenti l'attività preparatoria per i pareri scientifici, l'assistenza scientifica e tecnica, la raccolta di dati e l'individuazione di rischi emergenti. Alcuni di questi compiti possono fruire di un sostegno finanziario.

Un altro Regolamento ([Regolamento \(CE\) N. 2230/2004](#)), poi, definisce i criteri di idoneità delle organizzazioni per il loro inseri-

mento nella lista. Sono richiesti, tra l'altro, una completa indipendenza e integrità nella persecuzione di obiettivi di interesse pubblico, e un elevato livello di competenza scientifica o tecnica in uno o più campi di competenza di Efsa.

L'Italia ha riconosciuto ufficialmente 22 organizzazioni e il Focal point, in accordo con il Ministero della salute, ha supportato Efsa nel processo di aggiornamento e revisione della Lista. Al fine di garantire che questa sia costantemente aggiornata e che comprenda tutte le necessarie competenze scientifiche, il Ministero della salute riasamina periodicamente la Lista. E' invece responsabilità delle organizzazioni controllare che le informazioni dei rispettivi profili siano aggiornate.

Per approfondimenti sulla gestione della Lista, [clicca qui](#)

Nello specchio della stampa

Breve rassegna degli articoli più significativi pubblicati su quotidiani e magazine nazionali e internazionali nell'ultimo mese sul tema della sicurezza alimentare

[Accedi alla rassegna](#)

News dalla comunità scientifica

Pesticidi, l'Efsa abbassa alcuni parametri

Due insetticidi neonicotinoidi potrebbero esercitare effetti tossici sul sistema nervoso umano nella fase di sviluppo. Lo ha stabilito l'Efsa, pubblicando online [il parere](#) rilasciato dal panel sui pesticidi (Panel on plant protection products and their residues). Parere a cui hanno lavorato, tra gli altri, Alberto Mantovani e Laura Ricceri, dell'Iss.

Si tratta dell'acetamiprid e dell'imidacloprid, per i quali gli esperti propongono nuovi e più cautelativi parametri di esposizione, evidenziando nel contempo la necessità di maggiori studi da cui ricavare dati certi sulla loro neurotossicità. A tale scopo, il parere raccomanda anche

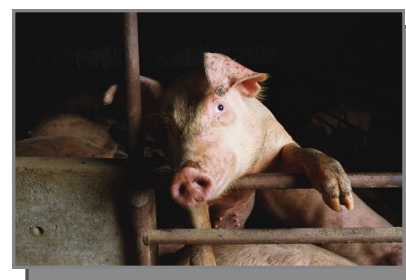
la definizione a livello comunitario di criteri standard sulla tossicità di tali pesticidi, criteri che siano perciò vincolanti in fase di richiesta di autorizzazione.



Approvato il Regolamento Ue sull'indicazione dell'origine delle carni

Sarà obbligatorio a breve indicare sulle etichette delle carni fresche, refrigerate o congelate di suino, ovino, caprino e pollame destinate ad essere commercializzate, il Paese di

origine o il luogo di provenienza in cui gli animali sono stati allevati e macellati. Lo stabilisce il nuovo Regolamento della Commissione europea, approvato dal Comitato permanente per la catena alimentare, che entrerà in vigore il 1° aprile 2015. Un passo deciso nella direzione di una maggior chiarezza e trasparenza sull'origine dei prodotti alimentari, in difesa quindi del diritto dei consumatori a poter compiere scelte alimentari informate.



Sicurezza alimentare extra CE

Fda, quattro semplici regole per un cibo sicuro

Anno nuovo, vita nuova, anche in cucina: è quanto propone Howard Seltzer, consulente del Center for food safety and applied nutrition (Fda), che suggerisce quattro semplici regole, da trasformare in vere e proprie abitudini, per evitare il più possibile le tossinfezioni alimentari.

1. la pulizia delle mani, che è bene lavare prima, durante e dopo aver maneggiato il cibo. Un'azione semplice che, secondo il Center for diseases control and prevention, è in grado di salvare più vite di un vaccino o di un intervento medico.
2. usare due taglieri differenti: uno per la carne e il pesce, l'altro per la frutta e la verdura che verranno mangiate crude, per evitare migrazioni batteriche.
3. Cuocere gli alimenti alle giuste temperature per eliminare ogni possibile patogeno.
4. Per lo stesso motivo, è meglio assicurarsi di refrigerare bene: la temperatura del frigo deve essere uguale o inferiore a 4,4 °C (40 °F) e quella del freezer uguale o inferiore a -17 °C (0 °F).

[Per saperne di più clicca qui](#)