



# **Federazione dei Verdi**

## ***Conferenza Programmatica***

Gruppo

# **SICUREZZA ALIMENTARE**

# **Indice**

- Premessa
- Il significato di sicurezza alimentare
- L'analisi della situazione: il problema dei residui
- Gli Antibiotici e le altre molecole chimiche
- Il sistema dei controlli
- Le conseguenze per la salute
- Il giudizio dei Verdi
- Gli obiettivi dei Verdi

## Premessa

I Verdi sono attivi sui temi della sicurezza alimentare e lo sono su tutte le diverse declinazioni del termine.

I Verdi sostengono che è necessario garantire la “sicurezza alimentare” di quel miliardo e più di persone che non hanno cibo a sufficienza e per le quali è fondamentale acquisire la disponibilità quotidiana di alimenti. Costruire politiche di giustizia sociale internazionale e di vera democrazia, dare contributi economici adeguati e non solo caritatevoli, è la sola strada che può contrastare la piaga incivile di milioni di morti di fame ogni anno sul pianeta.

Sicurezza alimentare è anche poter disporre di cibi la cui provenienza sia sicura specialmente in relazione alla possibile presenza di prodotti geneticamente modificati, OGM.

Una ulteriore declinazione del termine prevede che sia garantita la fase industriale di produzione, elaborazione, trasformazione degli alimenti.

Sicurezza alimentare è infine considerare la possibile presenza di sostanze pericolose negli alimenti dovuta a diverse cause:  
forme patologiche degli animali, si pensi a mucca pazza;  
sostanze inquinanti presenti nelle diverse fasi che segnano il percorso del cibo;  
infine residui delle molecole chimiche che possono entrare nel ciclo alimentare.  
Poiché circa il cinquanta per cento del cibo che viene consumato deriva dagli animali e poiché questi, a loro volta, sono nutriti con alimenti di diversa origine, l'analisi della filiera complessiva del ciclo alimentare, vegetale, animale, uomo, diventa fondamentale per le sue conseguenze sulla sicurezza alimentare.

Quello della sicurezza alimentare è uno dei temi principali dei Verdi, che deve segnare in maniera forte la loro proposta perché sia individuabile nel contesto generale, in quanto la discussione su questo tema è molto aperta a forze e opinioni diverse.

Nostro principale obiettivo è individuare percorsi per cambiare indirizzo produttivo, perché non si tratta solo di ampliare e rendere più efficaci gli strumenti di controllo, azione peraltro indispensabile.

Occorre individuare politiche attive per il superamento dei punti critici, ovvero rivedere la PAC per promuovere sistemi di allevamento biologico; contrastare la diffusione degli Organismi geneticamente modificati, pensare all'introduzione di tasse ecologiche per sostenere le produzioni meno inquinanti e diffondere e pubblicizzare le tematiche fondamentali in tema di difesa della salubrità dei cibi.

## **Il significato di “Sicurezza alimentare”**

Il problema di base è che la salubrità dell'alimentazione non può essere garantita solo dall'industria e dal rispetto delle regole igieniche nella produzione dei cibi. Ciò che arriva sulle nostre tavole è il risultato di un lungo processo che inizia con l'allevamento e che porta con sé tutte le sostanze che in quel circuito entrano.

Una realtà da tenere presente è che, nonostante varie assicurazioni, i problemi sanitari legati all'alimentazione, come il caso mucca pazza o la diossina, sono in aumento e risultano sempre più gravi dimostrando l'assunto precedente ovvero che occorre ragionare sul sistema nel suo complesso.

Per quanto riguarda la sicurezza alimentare si deve tener presente l'evoluzione che vi è stata nel corso del tempo. Fino all'arrivo degli allevamenti industriali e della grande industria della produzione e della trasformazione degli animali e dei loro prodotti, i pericoli per la salute dell'uomo erano soprattutto legati alle malattie degli animali i cui germi potevano eventualmente passare alle persone. Quindi le norme e le regole erano soprattutto rivolte al controllo delle patologie. Successivamente si è verificato il massiccio ingresso della chimica che ha ampliato il problema della salubrità: non solo malattie del bestiame ma anche possibile assunzione di molecole di sostanze estranee.

Di conseguenza si devono distinguere due momenti diversi quando si parla di alimenti di origine animale.

C'è infatti il momento della produzione primaria, se così si può dire, cioè l'allevamento degli animali destinati a dare i prodotti di origine animale, e una fase successiva, quella relativa alla preparazione, commercializzazione, distribuzione, somministrazione dei cibi. Mentre nel secondo momento è evidente quanto il rispetto di norme igienico sanitarie sia indispensabile alla salubrità dei cibi, si deve ricordare che la preparazione interviene dopo l'allevamento e che quindi tutte le sostanze che sono state ingerite dagli animali durante la loro vita rimangono nell'organismo e finiscono sulle tavole dei consumatori. Per questo occorre dare importanza a quanto avviene negli allevamenti e fornire regole precise a garanzia del sistema.

Nel campo delle produzioni zootecniche il problema principale è la quantità da controllare; solo per fare qualche piccola cifra, si tratta di analizzare più di 700 milioni di animali macellati ogni anno in Italia e 12 milioni di tonnellate di mangimi per animali.

Il problema è stato risolto con il sistema dell'autocontrollo da parte delle stesse industrie. Questo però è totalmente legato alla responsabilità dei produttori e non garantisce dagli irresponsabili che continuano a usare sostanze proibite o vietate.

L'attuale sistema non incide sulle modalità produttive, che consentono anche l'uso di molecole di sintesi - potenzialmente pericolose -, può solo cercare di evitarne l'abuso. E', di fatto, la strada scelta dall'Europa, perché più congeniale alla grande produzione e distribuzione che sta invadendo i mercati (i mitici mercati) mondiali. Agli osservatori più attenti le falle del sistema non sfuggono, si ricorderà come ogni anno decine di migliaia (difficile dire il numero preciso) di bovini vengono rubati e finiscono tutti regolarmente sulle tavole, passando tra le maglie larghe della vigilanza ispettiva. Durante la fase più critica della "Mucca pazza" migliaia di bovini sono arrivati in Italia e sono stati commercializzati prima che ci si accorgesse che non avrebbero potuto essere venduti. Questa è solo la parte emergente dell'iceberg, sistematicamente confermata ogni qual volta si effettuano serie verifiche sul sistema dei controlli, che dimostrano senza ombra di dubbio quanto il sistema sia deficitario. Il problema afferisce però al sistema stesso e non solo alla sua più o meno rigorosa applicazione.

## **L'analisi della situazione: il problema dei residui**

Nei prodotti di origine animale si trovano i residui con i quali l'animale è entrato in contatto durante la vita, sia per scelta volontaria degli uomini sia involontariamente, perché presenti nei cibi somministrati oppure nell'ambiente. Si ritrovano inoltre quelle molecole che entrano nella preparazione degli alimenti con la catena della produzione e commercializzazione.

Con il mangime entrano nella filiera i residui dei trattamenti dei vegetali, i **pesticidi, i metalli pesanti, i fitofarmaci**, le molecole conseguenti alla cattiva conservazione dei foraggi e dei cereali come le **aflatossine**.

Vi sono poi i **contaminanti ambientali**, che arrivano nella catena alimentare degli animali in maniera involontaria, che sono rappresentati da **pcb e diossine**.

Residui nascono dai trattamenti che gli animali subiscono durante l'allevamento sia con prodotti ammessi quali gli **antibiotici** sia illegali, come gli **ormoni e gli anabolizzanti**.

Già adesso vi possono essere residui di **proteine transgeniche** visto che alcune varietà di mais e soia modificate possono essere somministrate nei mangimi. E nel futuro saranno ancora più numerose.

Durante le lavorazioni della preparazione si sommano i residui da cattiva conservazione quali **istamina, nitriti e nitrati**.

Possono contaminare anche le **tossine del botulino**, che si sviluppano per cattiva conservazione.

Altre sostanze che possono inquinare sono i conservanti, da contaminanti di imballaggi, quali **pcb e stirene**, fino alla possibile presenza di **radionuclidi** che da molte parti si vanno proponendo sull'esempio di quanto avviene negli Stati Uniti.

Infine vi sono i problemi collegati alle infezioni emergenti di **Listeria, Shigella, Cyclosporidium, Cryptosporidium, Campylobacter, Bse.**

Alcuni elementi sono più preoccupanti oppure presenti più massicciamente nella filiera.

### **Farmaci (Antibiotici e altri).**

Sono molti i farmaci che entrano nella filiera zootecnica, tra questi i più utilizzati sono gli antibiotici.

La Fedesa, Federazione Europea dei Produttori di farmaci, dichiara che più del 50% degli antibiotici prodotti in Europa (13.000 tonnellate) è utilizzato per gli animali, cioè 6.500 tonnellate. **Di questi il 15% (975 tonnellate) sono immessi nei mangimi, come auxinici o come profilattici per la prevenzione delle forme patologiche.**

I residui rimangono nelle derrate alimentari e contribuiscono a determinare il fenomeno conosciuto come antibiotico resistenza, perché i batteri vengono in contatto ripetutamente con i farmaci e, per un meccanismo ben conosciuto, diventano insensibili alla loro azione. Così gli antibiotici usati per gli animali non servono più per le persone, le quali troveranno difficoltà a guarire dalle malattie. Dopo anni, anche le fonti ufficiali hanno dovuto ammettere che il problema esiste.

Le preoccupazioni di un uso eccessivo non sembrano fuori luogo se la stessa Unione europea conferma un uso di antibiotici in continuo aumento.

*"L'Unione europea ha presentato il risultato di alcuni progetti di ricerca (Eravmis, Rempharmawater e Poseidon) realizzati in 13 paesi, sull'impatto ambientale degli antibiotici utilizzati nella medicina umana e animale. Negli ultimi 10 anni, secondo lo studio, sono state consumate oltre 12.500 tonnellate di antibiotici in media l'anno, e*



*sembra che questa tendenza sia in aumento. Parte degli antibiotici vengono metabolizzati dall'organismo umano e animale, mentre una parte importante si sparge nell'ambiente attraverso le feci. Le ricerche hanno dimostrato la presenza di antibiotici nelle acque residue municipali e nei rifiuti agricoli, e, anche se le acque residue sono sottoposte a trattamento nei depuratori, alcune tecniche utilizzate non sono in grado di eliminare completamente tutti i composti".* Da Il Salvagente, 10-17 luglio 03 - L'impatto pesante degli antibiotici.

### **Prodotti chimici diversi**

La quantità totale dei prodotti chimici assunti da un bovino adulto in età da macello è stato calcolato in circa 5 chilogrammi, rappresentati da conservanti coloranti appetizzanti addensanti e altre molecole che entrano nei mangimi, oltre naturalmente ai prodotti farmacologici, in più ci sono antibiotici cortisonici, vitamine, vaccini, ecc.

Altri residui sono relativi ai prodotti vegetali assunti dagli animali, e si sa che questi sono meno controllati degli equivalenti per uso umano.

### **Ormoni e altri prodotti illegali**

Ormoni e sostanze anabolizzanti per accelerare la crescita corporea sono vietate in tutta Europa, ciononostante sono tuttora molto utilizzate perché permettono buoni guadagni a chi le utilizza. Vi sono sintomi inequivocabili delle illegalità, non ultimo il fatto che continuano ad essere scoperti traffici di sostanze ormonali in ambito italiano ed europeo, ed è sufficiente ricordare che solo nel marzo del 2004 vi è stato l'ennesimo sequestro in Italia di ingenti quantità di sostanze ormonali proibite.

Un ulteriore elemento è la ricorrente perdita di quantità abbondanti di acqua durante la cottura delle carni.

Continuano poi i problemi di telarca nelle bambine, cioè lo sviluppo precocissimo del seno, anche a due o tre anni di età. Sintomo che scompare semplicemente abolendo la carne degli omogeneizzati.

I sistemi di controllo sono abbastanza facilmente evitati dagli allevatori, aiutati in questo dai produttori di farmaci che hanno interesse a vendere e commerciare le loro molecole.

## **Il sistema di controllo**

Anche la Comunità europea, con la pubblicazione del Libro bianco sulla sicurezza alimentare, ha assunto come importante questa tematica.

Lo ha fatto tuttavia in un solo senso, ovvero sul piano dello standardizzare e razionalizzare il sistema dei controlli. Non è però intervenuta in merito a quello che è l'indirizzo fondamentale, ovvero che il sistema agrozootecnico punta sull'incremento delle produzioni per averne un maggiore introito economico, permettendo l'uso anche di molecole pericolose e limitandone la quantità. Ciò comporta un rischio elevatissimo che le sostanze entrino in circolo in quantità dannose e diventa più difficile individuare eventuali sostanze illecite, vista anche la grande quantità di prodotti da controllare.

L'indirizzo attuale di puntare sull'autocontrollo, ovvero sull'individuazione di processi di produzione da parte dei diversi partecipanti al percorso, sull'esempio dei paesi nord americani, manifesta molti punti negativi. L'autocontrollo infatti per sua stessa natura non può che rispondere più alle esigenze della parte industriale piuttosto che dei consumatori. Infatti in tutti i maggiori problemi rilevati nel campo della sicurezza alimentare non è mai scattata la clausola di garanzia dell'autocontrollo, cioè i prodotti avevano passato indenni il sistema di verifica.

Pertanto i sistemi di controllo ufficiale e di autocontrollo non sono da considerarsi inutili, ma certo non del tutto rispondenti alle richieste a favore di una salubrità completa.

Per questo fine occorre operare su più livelli.

Certamente è utile ampliare il numero degli operatori e migliorare e rendere più efficiente la rete dei laboratori e anche, sicuramente, mantenere il sistema dell'autocontrollo ma essenziale sarà la scelta complessiva delle strategie.

Una vera sicurezza si potrà raggiungere se accanto alle precedenti azioni si aggiungeranno politiche attive di prevenzione che promuovano sistemi di allevamento che

siano “naturalmente” più sicuri. Come hanno detto dei ricercatori statunitensi, il sistema di allevamento toscano è più sano, e quindi sicuro, degli allevamenti intensivi. In Italia questo allevamento è ancora presente, seppure in crisi di fronte all’attacco delle produzioni massive: si tratta di difenderlo e tutelarlo.

## **Le conseguenze per la salute**

Le conseguenze di questa situazione si riflettono direttamente sulla salute dei consumatori. L'episodio di mucca pazza è emblematico: lo sviluppo della patologia ha causato un certo numero di malattie nelle persone, e non è ancora finita.

A supporto di questo si deve ricordare che nel solo 2004 ci sono state almeno cinque segnalazioni di problemi sanitari, legati agli alimenti di origine animale, e che non si può sapere quanti altri episodi sono sfuggiti alla cronaca. Queste vicende ricordano come sia difficile eliminare il rischio legato al sistema produttivo, proprio perché è difficile controllare efficacemente 4,5 milioni di bovini e circa 10 di suini macellati ogni anno. Oltre le centinaia di milioni di polli e di conigli. Il mangime consumato da questi animali è di circa 18 milioni di tonnellate. Il sistema di monitoraggio è oggettivamente in difficoltà a controllare numeri così grandi, anche se, come noto, oltre al sistema pubblico è vigente l'autocontrollo, ovvero il rispetto di determinate regole da parte delle stesse aziende produttive. Anche su questo punto le ripetute segnalazioni di irregolarità rilevate dimostrano che effettivamente la sicurezza è sempre oltremodo difficile da raggiungere.

Solo per conoscenza ricordiamo come si siano succeduti i casi di presenza di diossina nei polli nel bergamasco, latte adulterato nel bresciano, vongole inquinate nella laguna veneta, migliaia di capi sospetti sequestrati ad Agrigento. Fatti desunti da fonti giornalistiche.

Occorre anche fare una considerazione sull'alimentazione in generale in quanto sempre più numerose sono le ricerche scientifiche che dimostrano come l'eccessiva alimentazione a base di carne e derivati, tipica dei paesi occidentali, è causa di problemi alla salute umana. L'Oms ha affermato che la speranza di vita sana negli Usa, cioè il periodo che si passa in buona salute escluso il tempo che si trascorre in stato di malattia, diminuisce progressivamente a causa di due fattori: il fumo e l'alimentazione.

Studi scientifici accusano l'alimentazione eccessivamente carnea di essere causa dell'insorgenza di almeno il 35 % delle forme tumorali, dati confermati anche recentemente da ricerche effettuate dall'Istituto Mario Negri di Milano

## Il giudizio dei Verdi

Questi sono i punti più macroscopici di tali problematiche. Se vogliamo individuare **il punto da cui muove la situazione attuale**, allora non si può non dire che l'elemento caratterizzante è il teorema dell'aumento esponenziale delle produzioni, che vengono sostenute e incrementate con tutti i mezzi tecnici disponibili, fisici, meccanici e chimici.

Dalle scelte produttive derivano conseguenze inevitabili: aumento della pericolosità intrinseca dei cibi con corrispondente crescita dei problemi sanitari della popolazione, tanto che si deve ricordare che è di poco tempo fa la denuncia dell'altissima percentuale di tossici presenti nel sangue degli europei, sulla base dei riscontri di un'indagine condotta sui parlamentari europei. Diminuzione dei prezzi dei prodotti primi e conseguente chiusura delle piccole aziende, strapotere delle multinazionali della chimica che condizionano tutta la filiera della produzione e della preparazione dei cibi; concentrazione in pochi attori delle filiere produttive dai campi o dagli allevamenti fino alla commercializzazione finale.

In questo come in altri campi la riflessione del partito dei Verdi deve tenere presente almeno alcuni punti chiari:

come partito ambientalista la nostra è una visione complessiva che mira ad analizzare, affrontare e dare soluzioni alla globalità del problema della sicurezza alimentare, come in un qualsiasi altro tipo di problematica;

la costruzione di un obiettivo è fondamentale per costruire il nostro percorso sia teorico sia pragmatico-attuativo;

la mediazione politica quando si governa, e naturalmente in maniera meno importante quando si è all'opposizione, non deve perdere di vista l'obiettivo complessivo e pertanto le concessioni alla coalizione vanno adattate alla necessità di realizzare l'obiettivo generale.

In tema di sicurezza alimentare, sia da Ogm sia da altri nocivi, deve pertanto essere indicato il punto basilare per il partito degli ecologisti: il responsabile delle problematiche è proprio tutto il sistema produttivo attuale. Basare tutta la filiera dell'agroalimentare sull'obiettivo della produttività crescente giustifica l'utilizzo di qualsiasi sostanza sia disponibile, anche se pericolosa, come risulta dalle negatività che sono state evidenziate.

E non si deve dimenticare che questo sistema richiede risorse da tutto il pianeta sotto forma di cereali per l'ingrasso degli animali destinati a una parte minima della popolazione mondiale, contribuendo così a trasformare i poveri in miserabili.

Serge Latouche è uno tra gli ultimi studiosi ad aver denunciato che la produzione cerealicola nei paesi poveri priva quei paesi dei mezzi di sussistenza. Le sue parole: "fino a quando l'Etiopia e la Somalia saranno condannate, nei momenti in cui la carestia è forte, ad esportare prodotti alimentari per i nostri animali domestici, fino a quando ingrasseremo il nostro bestiame da carne con delle gallette di soia prodotte dai terreni conquistati con il fuoco nella foresta amazzonica, soffocheremo qualsiasi tentativo che permetta una vera autonomia al Sud".

## **Gli obiettivi dei Verdi**

**L'obiettivo della vera sicurezza si può raggiungere con il cambiamento dei sistemi produttivi, ad esempio con il biologico, in cui l'assenza delle sostanze allotrope è inevitabile per natura. Un animale trattato con l'antibiotico non potrà mai entrare in una catena biologica.**

È questo il senso dell'impegno dei Verdi. Costruire percorsi produttivi diversi rispettosi naturalmente e sicuri di per sé. Il biologico naturalmente aiuta a non ricorrere ai farmaci e agli aiuti chimici mentre quello tecnologico di per sé li richiede.

Si deve anche ricordare che un diverso tipo di allevamento, massimo è l'esempio del biologico, che rispetta di più il benessere degli animali richiede meno interventi con sostanze chimiche, che difatti in quel tipo di allevamento sono vietate, con ovvie ricadute favorevoli per i consumatori. In altre parole si può dire che la vera sicurezza alimentare passa anche attraverso il garantire maggiore benessere agli animali, il benessere degli animali aiuta quello delle persone.

I rappresentanti dei Verdi, sia eletti sia membri del partito, dovrebbero tener presente nella loro azione una serie di obiettivi e di indirizzi da non abbandonare.

In primo luogo è fondamentale che gli obiettivi individuati siano perseguiti in qualunque posizione ci si trovi, sia in maggioranza sia all'opposizione, cercando di non stravolgerli.

In secondo luogo le iniziative dovranno tendere a proposte di legge, atti e quant'altro si individui utile per gli obiettivi, che saranno discussi e condivisi all'interno del partito e con i movimenti ecologisti e animalisti.

In tema di sicurezza alimentare i punti salienti risultano essere:

**Rivedere la PAC.** L'impegno più importante, quello che può determinare la vera svolta è il cambiamento della Pac. Politica agricola comunitaria, obiettivo per le politiche nazionali ed europee. Finora l'ingente impegno, pari alla metà dell'intervento pubblico europeo, quasi 90.000 miliardi di vecchie lire, non è servito per proporre cambiamenti di

rotta. Gli attuali sistemi produttivi, tutti favorevoli alle multinazionali dell'agrochimica, della distribuzione del cibo e altre, sono sostenuti proprio dagli indirizzi della politica europea. Cambiare il sistema dei contributi, fissandolo anche a precisi indirizzi produttivi, salvaguardando il reddito degli agricoltori e degli allevatori, soprattutto di quelli piccoli oggi schiacciati dai latifondisti e dagli allevatori industriali, è indispensabile se si vuole perseguire seriamente e concretamente una vera sicurezza alimentare.

**Promozione sistemi di allevamento biologico.** Ai diversi livelli, europeo, nazionale, regionale, provinciale e comunale l'impegno deve essere quello per la diffusione dell'allevamento e dell'agricoltura biologica, unici sistemi in grado di garantire di per sé una vera sicurezza alimentare.

**Organismi geneticamente modificati.** Le posizioni dei Verdi appaiono sufficientemente chiare e presenti a tutti i livelli, intendiamo continuare sulla stessa strada fin qui seguita.

**Dieta vegetariana:** secondo un sondaggio del settembre 2004 i vegetariani in Italia sarebbero già il 9,5 % e i vegani, che non si nutrono di nessun derivato di origine animale, quali latte, formaggio, uova, più dell'1%. Si tratta di una bella fetta della popolazione italiana che si attende risposte dalle forze politiche. Per dialogare con questa parte e per aprire la discussione sui temi della salubrità dei cibi i Verdi intendono promuovere ad ogni livello la dieta vegetariana, nei luoghi di ristorazione pubblici e privati.

**Tasse ecologiche.** Qualche timido tentativo in questo senso era già stato fatto, ma poi precipitosamente abbandonato. Nella finanziaria del '99 erano stati previsti piccolissimi prelievi fiscali sui mangimi contenenti farine animali, a quel tempo permesse, e sui pesticidi più pericolosi, il cui ricavato doveva essere destinato al sostegno delle produzioni biologiche. Ecco un esempio di come ci si può muovere verso una vera biosicurezza. Intendiamo far nostro questo obiettivo a livello europeo, nazionale e regionale.

**Formazione e informazione.** Un'iniziativa sicuramente necessaria è quella di istituire dei momenti di formazione per i cittadini di tutte le età in campo alimentare, non



gestita dalle multinazionali dell'agroalimentare ma dalle scuole pubbliche insieme con le associazioni del volontariato ambientalista e animalista. Obiettivi perseguibili a tutti i livelli amministrativi.

**Pubblicizzazione.** Occorre lavorare molto per rompere l'oscuramento che spesso penalizza queste, come altre proposte dei Verdi.

*Il presente lavoro è frutto di incontri a cui hanno partecipato: Enrico Moriconi (enrico.moriconi@tiscali.it), Loredana De Petris, Gianni Tamino, Monica Frassoni.*