

PARLAMENTO EUROPEO

1999



2004

Documento di seduta

FINALE
A5-0384/2002

8 novembre 2002

RELAZIONE

sulla comunicazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio
sugli alimenti e i loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni
ionizzanti nella Comunità
(COM(2001) 472 – C5-0010/2002 – 2002/2008(COS))

Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la politica dei consumatori

Relatrice: Hiltrud Breyer

INDICE

	Pagina
PAGINA REGOLAMENTARE.....	4
PROPOSTA DI RISOLUZIONE	5
MOTIVAZIONE.....	9

PAGINA REGOLAMENTARE

Con lettera dell'8 agosto 2001 la Commissione ha trasmesso al Parlamento la sua comunicazione sugli alimenti e i loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti nella Comunità (COM(2001) 472 – 2002/2008(COS)).

Nella seduta del 16 gennaio 2002 il Presidente del Parlamento ha comunicato di aver deferito tale comunicazione alla commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la politica dei consumatori per l'esame di merito e, per parere, alla commissione per l'industria, il commercio estero, la ricerca e l'energia (C5-0010/2002).

Nella riunione del 6 novembre 2001 la commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la politica dei consumatori aveva nominato relatrice Hiltrud Breyer.

Nelle riunioni dell'11 settembre e 5 novembre 2002 ha esaminato la comunicazione della Commissione e il progetto di relazione.

Nell'ultima riunione indicata ha approvato la proposta di risoluzione all'unanimità.

Erano presenti al momento della votazione Caroline F. Jackson (presidente), Hiltrud Breyer (relatrice), María del Pilar Ayuso González, Jean-Louis Bernié, David Robert Bowe, John Bowis, Dorette Corbey, Chris Davies, Alexander de Roo, Avril Doyle, Anne Ferreira, Marialiese Flemming, Karl-Heinz Florenz, Cristina García-Orcoyen Tormo, Laura González Álvarez, Robert Goodwill, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez Cortines, Marie-Thérèse Hermange (in sostituzione di Martin Callanan), Anneli Hulthén, Marie Anne Isler Béguin, Eija-Riitta Anneli Korhola, Bernd Lange, Paul A.A.J.G. Lannoye (in sostituzione di Inger Schörling), Giorgio Lisi (in sostituzione di Carlos Costa Neves), Torben Lund, Minerva Melpomeni Malliori, Patricia McKenna, Emilia Franziska Müller, Rosemarie Müller, Giuseppe Nisticò, Ria G.H.C. Oomen-Ruijten, Marit Paulsen, Frédérique Ries, Dagmar Roth-Behrendt, Guido Sacconi, Giacomo Santini (in sostituzione di Christa Kläß), Karin Scheele, Horst Schnellhardt, María Sornosa Martínez, Catherine Stihler, Nicole Thomas-Mauro, Antonios Trakatellis e Phillip Whitehead.

La commissione per l'industria, il commercio estero, la ricerca e l'energia ha deciso il 22 novembre 2001 di non esprimere parere.

La relazione è stata depositata l'8 novembre 2002.

PROPOSTA DI RISOLUZIONE

Risoluzione del Parlamento europeo sulla comunicazione della Commissione sugli alimenti e i loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti nella Comunità (COM(2001) 472 – C5-0010/2002 – 2002/2008(COS))

Il Parlamento europeo,

- vista la comunicazione della Commissione (COM(2001) 472 – C5-0010/2002¹),
 - visto l'articolo 47, paragrafo 1, del suo regolamento,
 - vista la relazione della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la politica dei consumatori (A5-0384/2002),
- A. considerando che la Commissione ha consultato il Parlamento europeo sul completamento dell'elenco comunitario degli alimenti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti all'interno dell'Unione europea; che l'elenco definitivo dovrebbe riconfermare che la protezione della salute del consumatore e dell'ambiente deve prevalere su ogni altra considerazione,
- B. considerando che l'articolo 174, paragrafo 1 del trattato CE precisa che la politica della Comunità contribuisce a perseguire la salvaguardia, la tutela e il miglioramento della qualità dell'ambiente nonché la protezione della salute umana, e che tale politica deve fondarsi sul principio precauzionale,
- C. considerando che la direttiva quadro 1999/2/CE relativa all'irradiazione degli alimenti e dei loro ingredienti prevede che un alimento possa essere trattato solo se vi è una necessità tecnologica, se esso non presenta rischi per la salute, se è un beneficio per i consumatori e se esso non viene utilizzato per sostituire misure igieniche e sanitarie o buone prassi di fabbricazione o di coltura; che qualsiasi alimento trattato o che contenga ingredienti alimentari trattati deve essere soggetto ad etichettatura e che gli alimenti irradiati provenienti da paesi terzi devono essere accompagnati da una documentazione dettagliata ed essere stati trattati solo presso impianti autorizzati dalla Comunità,
- D. considerando che, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, l'irradiazione non presenta rischi per la salute, se utilizzata correttamente,
- E. considerando che solo il Belgio, la Francia, l'Italia, i Paesi Bassi e il Regno Unito consentono l'irradiazione di alimenti diversi dalle erbe aromatiche, dalle spezie e dai condimenti vegetali² e che in pratica in questi paesi pochi alimenti sono sottoposti ad irradiazione,

¹ Non ancora pubblicata in Gazzetta ufficiale.

² Per l'elenco completo delle categorie alimentari consentite in questi Stati membri, vedasi documento in appresso sul sito comunitario: http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/fi12_43-18_en.pdf.

- F. considerando che gli ospedali di alcuni Stati membri utilizzano alimenti irradiati nella dieta di alcuni pazienti, allo scopo di eliminare batteri potenzialmente pericolosi,
- G. considerando che alcune associazioni di tutela dei consumatori mettono in dubbio la necessità tecnologica e il beneficio per i consumatori e temono che questa tecnologia sia utilizzata per sostituire una buona prassi igienica; che alcuni produttori alimentari e commercianti di prodotti della carne, frutta/verdura essiccate, patate, prodotti lattiero-caseari, corn flakes e tè non sono favorevoli a inserire i loro prodotti nell'elenco,
- H. considerando che all'interno dell'UE sono già in vendita alimenti non etichettati e illegalmente sottoposti ad irradiazione che costituiscono un potenziale rischio per la salute; che le violazioni della normativa in materia di etichettatura disorientano i consumatori, il che dimostra la necessità di rafforzare i controlli e l'attuazione delle norme,
- I. considerando che l'irradiazione impoverisce alcuni elementi nutritivi e genera prodotti radiolitici in alcuni alimenti, alcuni dei quali potrebbero comportare rischi per la salute; che non esistono dati sugli effetti sanitari a lungo termine di un'alimentazione largamente basata su alimenti irradiati e che occorrerebbe condurre al più presto ricerche sui potenziali rischi per la salute,
- J. considerando che l'irradiazione consente il trasporto degli alimenti su più lunghe distanze; che esiste il rischio di incoraggiare in tal modo una insostenibile tendenza dell'approvvigionamento alimentare; che, d'altro canto, occorre tener conto però dei potenziali vantaggi per i produttori alimentari dei paesi in via di sviluppo,
- K. considerando che l'irradiazione può contribuire ad occultare livelli inadeguati di igiene in taluni settori di produzione alimentare, ad esempio nell'acquicoltura e nella lavorazione di gamberetti e gamberi,
- L. considerando che l'irradiazione a base di fonti (gamma) radioattive comporta rischi per i lavoratori, la salute e l'ambiente dovuti ad esposizioni e fughe fortuite,
1. si compiace del fatto che la Commissione abbia tenuto conto dei pareri dei consumatori e dell'industria alimentare nell'elaborare l'elenco comunitario, nonché dell'accento posto sui benefici per il consumatore, l'autentica necessità tecnologica e l'eliminazione di trattamenti che potrebbero essere abusivamente utilizzati per sostituire buone prassi;
 2. chiede alla Commissione, d'intesa con l'Organizzazione mondiale della sanità, di conferire e divulgare lavori di ricerca sulla sicurezza degli alimenti irradiati per i consumatori e per il personale del settore alimentare e del commercio al dettaglio;
 3. prende atto della proposta della Commissione, secondo la quale l'attuale elenco potrebbe essere considerato completo, e ritiene che dovrebbe essere consentito l'irradiazione nell'UE di ulteriori erbe aromatiche, spezie e condimenti vegetali solo se e quando le conoscenze scientifiche indurranno a ritenere che tale processo sia sicuro ed efficace;
 4. rileva inoltre con interesse la seconda opzione prevista dalla Commissione nella sua comunicazione, vale a dire l'inclusione nell'elenco positivo dei prodotti irradiati in grande

quantità in taluni Stati membri, nella misura in cui tale tecnologia possa migliorare la sicurezza di taluni prodotti;

5. insiste affinché, prima che sia presentata qualsiasi proposta di aggiungere altri alimenti all'elenco positivo (conformemente alla direttiva 1992/2/CEE), sia effettuata un'analisi dettagliata su ciascun alimento, recante le prove a dimostrazione che ciascuna delle condizioni per l'autorizzazione dell'irradiazione degli alimenti di cui all'Allegato I della direttiva 1992/2/CEE è stata chiaramente soddisfatta;
6. chiede alla Commissione di indagare sulle conseguenze per la salute e la sicurezza dei lavoratori che hanno a che fare con l'irradiazione degli alimenti;
7. invita la Commissione a incoraggiare lo sviluppo e la convalida di sostituti sicuri ed efficaci della fumigazione chimica e del bromuro di metile a fini di disinfezione degli alimenti;
8. sollecita la Commissione a imporre a tutti gli Stati membri programmi annuali di sperimentazione a campione degli alimenti, per impedire la vendita di prodotti non etichettati e illegalmente sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti, a richiedere che tutti i risultati siano resi di dominio pubblico e che le violazioni di legge siano severamente punite;
9. insiste sull'immediato ritiro di tutti i prodotti falsamente etichettati 'non irradiato' allorché tale asserzione sia smentita da opportuni test;
10. chiede alla Commissione di attuare in tutti gli Stati membri controlli regolari, comprese indagini di rilevamento dell'irradiazione, su alimenti e prodotti alimentari d'importazione potenzialmente irradiati, specialmente quando si tratti di alimenti importati da paesi terzi di cui è noto il largo ricorso all'irradiazione degli alimenti, come ad esempio Stati Uniti e Brasile;
11. chiede che le direttive prevedano un meccanismo sanzionatorio contro gli importatori o i produttori di alimenti che non effettuano un idoneo controllo, per esser certi di non ricevere ingredienti o prodotti illegalmente sottoposti a trattamento, nonché contro i produttori e gli importatori che trattengono le pertinenti informazioni;
12. insiste vivamente affinché siano effettuate ricerche sugli effetti sanitari a lungo termine di un'alimentazione largamente composta da alimenti irradiati e nessun altro alimento sia aggiunto all'elenco se emerge una qualsiasi prova di rischio a lungo termine per la salute;
13. sottolinea che gli effetti a breve e a lungo termine di un'alimentazione largamente composta da alimenti irradiati sulla salute dei bambini dovrebbero essere utilizzati come riferimento per le valutazioni del rischio sulla salute umana, considerata la maggiore sensibilità dei bambini all'esposizione chimica e all'impoverimento degli elementi nutritivi contenuti negli alimenti;
14. sottolinea che occorrerebbe applicare il principio di sostituzione vale dire i procedimenti pericolosi dovrebbero essere sostituiti da procedimenti più sicuri e che questo dovrebbe costituire un obbligo per la produzione e la trasformazione di alimenti onde evitare rischi

per i lavoratori, la salute dell'uomo e l'ambiente;

15. incarica il suo Presidente di trasmettere la presente risoluzione al Consiglio e alla Commissione.

MOTIVAZIONE

I. Introduzione

La strategia della Commissione relativa al completamento dell'elenco comunitario positivo va accolta con favore. L'accento posto sui benefici per i consumatori, l'effettiva esigenza tecnologica, nonché l'eliminazione di tecnologie utilizzate per sostituire misure igieniche e sanitarie è lodevole. Ciò giustifica la scelta della terza opzione indicata dalla Commissione, e cioè quella di considerare l'attuale elenco come completo, comprendendo solo le erbe aromatiche, le spezie e i condimenti vegetali, senza l'aggiunta di nessun'altra nuova categoria di alimenti.

La promozione del trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti da parte dell'industria dell'irradiazione e nucleare negli ultimi 50 anni è stata intensa, nonostante un interesse relativamente scarso nei confronti di questa tecnologia nel mondo e il cauto approccio adottato da gran parte dei governi europei e vari altri governi nazionali.

Lo sviluppo commerciale della tecnologia del trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti fu favorito in primo luogo dal programma del Presidente americano Eisenhower "Atomo a favore della pace", varato nel 1953. L'attenzione del pubblico fu diretta verso l'energia nucleare e altri usi pacifici della tecnologia nucleare. Il riciclo delle scorie e dei sottoprodotti radioattivi provenienti dal programma di energia atomica a fini di irradiazione alimentare veniva considerato utile, sebbene successivi studi sugli effetti sanitari di una dieta a base di alimenti irradiati abbiano sollevato seri dubbi. Nel mondo alcuni paesi hanno bandito la tecnologia, mentre altri l'hanno consentita, innalzando barriere al commercio degli alimenti trattati.

Nel 1964 l'Agenzia internazionale per l'energia atomica (AIEA) ha istituito il Comitato congiunto di esperti sull'irradiazione degli alimenti (JECFI), unitamente all'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e l'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) per superare l'inerzia internazionale, attraverso il coordinamento della successiva ricerca sulla sicurezza degli alimenti sottoposti a trattamento ionizzante. Il JECFI ha elaborato relazioni che entro i primi anni '80 diedero il via libera all'irradiazione di qualsiasi alimento fino a una dose massima media di 10 kGy. Tuttavia, nel corso degli anni '80 la contrarietà della pubblica opinione ha rallentato il ritmo al quale si stava introducendo nel mondo la tecnica di irradiazione degli alimenti. Alla fine degli anni '90 si è assistito a una drammatica rinascita degli sforzi per promuovere l'irradiazione degli alimenti, ma l'opposizione dei consumatori, dell'industria alimentare e di alcuni governi nazionali è altresì aumentata per una vasta serie di preoccupazioni irrisolte.

2. Irradiazione in pratica

2.1. Abuso dell'irradiazione degli alimenti

Recenti casi di grave avvelenamento da alimenti registrati negli USA hanno alimentato il dibattito sull'irradiazione. Si riconosce che l'intensificazione della produzione alimentare e il consolidamento delle industrie alimentari consentono agli agenti patogeni veicolati dagli alimenti di infettare un gran numero di consumatori in vaste zone. I fautori dell'irradiazione sostengono che ciò lo rende indispensabile come misura di sicurezza finale. L'irradiazione a fini di sicurezza alimentare potrebbe trasformarsi però in un "surrogato" tecnico delle poche e scadenti norme in materia d'igiene applicate nell'ambito di una produzione alimentare di massa soggetta a crescente industrializzazione.

Alla fine degli anni '80 sono stati denunciati casi di uso illecito d'irradiazione in impianti europei per bonificare frutti di mare contaminati. In alcuni Stati membri si è inoltre registrata la vendita di miscele di spezie irradiate e non etichettate, nonché alimenti contenenti erbe e spezie. Lo sviluppo di metodi di sperimentazione convalidati per l'individuazione di alimenti irradiati ha agevolato la possibilità di mettere in luce questi abusi.

Nel giugno 2002, un'indagine del governo britannico ha rivelato che il 42% degli integratori dietetici sottoposti a test (58 su 138) era stato sottoposto a irradiazione o conteneva un ingrediente irradiato, nessuno dei quali è ammesso alla vendita nel Regno Unito. Ciò è accaduto benché, sull'arco di almeno dodici mesi, il governo, la BBC e organizzazioni dei consumatori avessero ripetutamente avvertito i produttori che nel Regno Unito erano in vendita prodotti illegali trattati con radiazioni ionizzanti. L'indagine riscontrò inoltre 5 campioni di frutti di mare irradiati (gamberi e gamberetti), altresì illegali nel Regno Unito, e un prodotto di spezie irradiato. Nessuno di questi alimenti sottoposti a trattamento era stato etichettato.

Alcune autorità alimentari ritengono che questi casi costituiscano un abuso della possibilità di scelta del consumatore, ma certo non un rischio per la salute. Si tratta di un'idea errata, potenzialmente pericolosa. L'irradiazione alle dosi che gran parte degli alimenti possono tollerare non li rende sterili. Le spore e le tossine letali prodotte da alcuni batteri, ad esempio quelle del *Clostridium botulinum*, possono rimanere negli alimenti dopo l'irradiazione. I frutti di mare irradiati che siano stati contaminati possono quindi essere ancora insicuri. Le autorità sanitarie dovrebbero esaminare non solo i batteri che sono stati distrutti, ma anche le tossine, le spore e i pochi batteri che possono rimanere negli alimenti. Vi sono anche altri agenti patogeni contenuti negli alimenti che non vengono distrutti, come i virus e i prioni (ad esempio la BSE).

I prodotti alimentari trattati richiedono un'attenzione particolare dopo l'irradiazione per evitare una rapida e pericolosa ricontaminazione. Il consumatore che non si rende conto del fatto che un prodotto è stato sottoposto ad irradiazione, perché è stato fatto illegalmente e non presenta alcuna etichetta, potrebbe non prestare sufficiente attenzione.

2.2. Rischi per i lavoratori, l'ambiente e la sicurezza

L'uso di materiale radioattivo per l'irradiazione degli alimenti comporta gravi rischi. I lavoratori possono essere soggetti ad esposizioni fortuite, mentre le perdite e le fughe radioattive dagli impianti, nonché durante il trasporto del materiale radioattivo, mettono a repentaglio le popolazioni umane attraverso la contaminazione delle acque sotterranee e della catena alimentare. Molti di questi incidenti, alcuni dei quali hanno mietuto vittime fra i lavoratori, si sono registrati negli USA, nelle Hawaii, in Italia, in Norvegia, in Messico, in Brasile, nel Salvador e in Australia.

Ogni anno si registrano circa 200 perdite e furti di materiale radioattivo. I recenti avvenimenti negli USA hanno sollevato preoccupazioni sulla potenzialità che i terroristi ottengano tale materiale per utilizzarlo in "bombe sporche", bombe convenzionali collegate a materiale radioattivo. La costruzione di più impianti per il deposito di materiale radioattivo significa maggiori rischi di sicurezza per tutti. Miglioramenti per la sicurezza sono ormai indispensabili, ma essi comporteranno un aumento dei costi di gestione degli impianti d'irradiazione, con un conseguente aumento dei prezzi degli alimenti irradiati, non a vantaggio dei consumatori.

Autorizzare il trattamento di più alimenti in Europa potrebbe comportare uno sviluppo del mercato degli alimenti trattati e un incentivo a costruire più impianti d'irradiazione nel mondo. Ciò includerà vari paesi dove i controlli di sicurezza sono deboli. Il completamento dell'elenco comunitario, inserendo solo le erbe, le spezie e i condimenti vegetali, costituisce quindi la strada più responsabile per la sicurezza dei cittadini europei e delle popolazioni del mondo.

2.3. Conseguenze per lo sviluppo sostenibile

L'irradiazione degli alimenti favorisce la tendenza verso una produzione e una distribuzione di massa centralizzata degli alimenti su scala mondiale. Una più lunga durata consente il trasporto degli alimenti su maggiori distanze, con un incremento del consumo di carburante, delle emissioni di gas serra e dell'inquinamento atmosferico, il declino socioeconomico dei piccoli agricoltori locali e la perdita di habitat naturali a favore dell'agricoltura intensiva e della costruzione di strade. Sostenendo l'attuale sistema di approvvigionamento alimentare, l'irradiazione degli alimenti pregiudica l'obiettivo dello sviluppo sostenibile.

3. Garanzie di sicurezza – prove conflittuali e inaffidabili

Spesso si sostiene che l'irradiazione è quello più studiato fra tutti i metodi di trattamento degli alimenti. L'OMS ha precisato che, sulla base di una vasta serie di studi effettuati negli ultimi decenni, gli alimenti trattati sono sicuri e nutrizionalmente adeguati ad ogni dose necessaria per raggiungere l'obiettivo tecnologico.

Preoccupazioni rimangono però sul fatto che l'irradiazione impoverisce alcuni importanti elementi nutritivi contenuti negli alimenti, nonché sui prodotti radiolitici contenuti negli alimenti irradiati, alcuni dei quali hanno noti effetti cancerogeni e mutageni. I risultati

preliminari ottenuti in uno studio recente, effettuato dal progetto internazionale nel settore dell'irradiazione alimentare a Karlsruhe in Germania indicano, ad esempio, che alcuni prodotti radiolitici formati negli alimenti grassi irradiati, chiamati ciclobutanoni, potrebbero provocare un danno del DNA. Lo studio di Karlsruhe ha indicato i danni del DNA nelle cellule del ratto e dell'uomo, e ciò potrebbe potenzialmente condurre ad effetti cancerogeni o mutageni in coloro i quali consumano questi alimenti. Questi prodotti chimici non sono stati ancora reperiti negli alimenti non sottoposti a trattamento e richiedono pertanto una ricerca completa a lungo termine che ne valuti le conseguenze sulla salute.

Vi sono preoccupazioni in merito al fatto che molti degli studi sugli effetti sanitari connessi all'irradiazione, compresi alcuni di quelli elaborati dallo JECFI, sui quali organi come l'OMS basano il loro giudizio, sono stati mal concepiti, effettuati in modo scadente o inadeguatamente riferiti. Spesso è difficile compiere un raffronto diretto tra studi che evidenziano alcune conseguenze negative sulla salute perché gli esperimenti non sono stati effettuati in condizioni identiche. Alcune relazioni chiave che si sono pronunciate in merito alla sicurezza sono state inadeguatamente referenziate, rendendo difficile controllare l'evidenza scientifica sulla quale si basavano le conclusioni.

Queste incertezze gettano dubbi sulle garanzie che una dieta a base di alimenti irradiati sia totalmente sicura. Occorre ancora effettuare e sottoporre a revisione scientifica una ricerca sugli effetti sanitari a lungo termine di una dieta basata ampiamente su alimenti irradiati prima di aggiungere qualsiasi nuovo alimento nell'elenco comunitario. La salute dei bambini dovrebbe essere utilizzata come riferimento per le valutazioni del rischio per la salute dell'uomo, anziché l'adulto medio, considerata la maggiore sensibilità dei bambini verso l'esposizione chimica e l'impoverimento degli elementi nutritivi negli alimenti.

Occorre rilevare che l'industria dell'irradiazione otterrà notevoli profitti da un maggior utilizzo dell'irradiazione ed è presumibile quindi che persegua l'obiettivo di inserire sempre più alimenti nell'elenco comunitario.

4. Disorientamento del consumatore

L'irradiazione può essere utilizzato per inibire la germinazione e la maturazione ed estendere la durata, benché questi siano processi naturali che consentono al consumatore di giudicare l'età e la freschezza dei prodotti. Analogamente, eliminando i batteri intossicanti, l'irradiazione distrugge anche batteri che rilasciano odori dai quali si può avvertire che il cibo è in via di deterioramento. In questo modo l'irradiazione può fuorviare i consumatori e rendere loro più difficile capire quando gli alimenti non possono più essere consumati.

Negli USA vi sono pressioni volte a sostituire il termine "irradiato" con eufemismi come "elettronicamente pastorizzati". La legge agricola USA del 2002 contiene modifiche che consentono l'avvio del processo di ridefinizione. Questa nuova terminologia potrebbe portare a maggiori vendite di prodotti importati e illegalmente irradiati nell'UE. E' necessaria una ferma posizione contro l'irradiazione degli alimenti per impedire l'erosione del diritto dei consumatori di sapere se e come il loro cibo sia stato trattato.

5. Osservazioni generali sulla strategia UE in materia di irradiazione alimentare

I fautori dell'irradiazione sostengono che si tratta della migliore alternativa all'uso della fumigazione chimica e del bromuro di metile per la disinfestazione degli alimenti. E' sconsigliabile tuttavia sostituire una pratica pericolosa con un'altra che è tanto pericolosa quanto insufficientemente compresa. La Commissione e i governi nazionali devono fornire con urgenza maggiori risorse per accelerare lo sviluppo e la convalida di alternative diverse dall'irradiazione alimentare.

Non bisogna aggiungere all'elenco più alimenti nel momento in cui sono in vendita prodotti illegalmente irradiati e non etichettati. I governi nazionali dovrebbero essere tenuti a effettuare periodici programmi di sperimentazione per impedire questo commercio, a rendere tutti i risultati disponibili e ad applicare pesanti sanzioni per le violazioni di legge.