SICUREZZA ALIMENTARE

La presente nota tematica fornisce una panoramica della politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare, che mira a proteggere la salute umana e gli interessi dei consumatori e a favorire il corretto funzionamento del mercato unico. Illustra come, nel tempo, vari sviluppi abbiano ampliato gli obiettivi di sicurezza alimentare, che ora includono la mitigazione dell'insicurezza alimentare indotta dalle crisi. Esamina inoltre i diversi settori della politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare e descrive il ruolo del Parlamento europeo nella sua regolamentazione.

BASE GIURIDICA

— Articolo 43 (agricoltura e pesca), articolo 114 (mercato interno), articolo 168, paragrafo 4 (sanità pubblica), e articolo 169 (protezione dei consumatori) del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

CONTESTO GENERALE

Nei primi anni 2000, in seguito a una serie di crisi concernenti i prodotti alimentari e i mangimi (ad esempio, l'epidemia di encefalopatia spongiforme bovina e gli scandali legati alle diossine), la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ha subito una sostanziale riforma. Ciò ha portato allo sviluppo della strategia "Dal produttore al consumatore", che mira a garantire un elevato livello di sicurezza in tutte le fasi del processo di produzione e distribuzione di tutti i prodotti alimentari commercializzati nell'UE, siano essi prodotti all'interno dell'UE o importati da paesi terzi. Tale approccio è stato integrato e ulteriormente sviluppato nell'iniziativa globale del Green Deal europeo nel 2020 e mira ad allineare una produzione alimentare sana e sicura alla conservazione dell'ambiente.

In linea con la strategia "Dal produttore al consumatore", è emerso un quadro complesso e integrato di norme che interessa l'intera catena alimentare, dai mangimi e dalla salute degli animali alla protezione delle piante, fino ad arrivare alla produzione, trasformazione, conservazione, trasporto, importazione, esportazione e vendita al dettaglio di alimenti. Nonostante la legislazione dell'UE preveda norme rigorose in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi e svolga un ruolo centrale nella definizione degli standard a livello globale, si verificano ancora degli incidenti. Come risposta, insieme alle autorità nazionali e all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), l'UE ha introdotto un solido sistema di allerta per individuare tali problemi di sicurezza e affrontarli.

RISULTATI

A. Legislazione generale

Il regolamento del 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (regolamento (CE) n. 178/2002, noto come

legislazione alimentare generale) stabilisce i principi generali della legislazione in materia di alimenti e mangimi e tiene conto del principio di precauzione. Inoltre introduce il sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi, che consente agli Stati membri e alla Commissione di scambiarsi rapidamente informazioni e di coordinare la loro risposta alle minacce per la salute poste da alimenti o mangimi. Tale regolamento istituisce altresì l'EFSA, incaricata di valutare tutti i rischi associati alla catena alimentare e di fornire informazioni al riguardo.

Dal 2014 al 2018 la legislazione alimentare generale è stata sottoposta a un controllo dell'adeguatezza, ossia a una valutazione globale delle politiche, per valutare se fosse adatta allo scopo. Di conseguenza, e in risposta all'iniziativa dei cittadini europei volta a vietare il glifosato, il 20 giugno 2019 è entrato in vigore il regolamento relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare (regolamento (UE) 2019/1381). Tale regolamento mira a integrare la legislazione alimentare generale e ad accrescere la trasparenza delle valutazioni del rischio condotte dall'EFSA, l'indipendenza degli studi scientifici alla base di tali valutazioni e la cooperazione con gli Stati membri per quanto riguarda gli esperti e i dati messi a disposizione.

Nel quadro del suo programma di semplificazione, il 16 dicembre 2025 la Commissione ha presentato un pacchetto di semplificazione della sicurezza degli alimenti e dei mangimi (pacchetto omnibus). La proposta è attualmente all'esame del Parlamento europeo e del Consiglio nell'ambito della procedura di codecisione.

B. Igiene dei prodotti alimentari

L'UE mira a garantire l'igiene alimentare dalle aziende agricole ai consumatori. Nell'aprile 2004 è stato adottato il regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari (il "pacchetto igiene") nell'ambito della strategia "Dal produttore al consumatore". Il pacchetto assegna la responsabilità primaria per l'igiene alimentare direttamente ai vari operatori della catena alimentare attraverso un sistema di autoregolazione basato sul metodo di analisi dei pericoli e sul sistema dei punti critici di controllo, monitorato per mezzo di controlli ufficiali.

Il pacchetto comprende:

— il regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (regolamento (CE) n. 853/2004) del 29 aprile 2004;

— un quadro comunitario per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, nel frattempo abrogato e sostituito dal regolamento relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (regolamento (UE) 2017/625) del 15 marzo 2017;

— norme per la tracciabilità alimentare nell'ambito della legislazione alimentare generale, in base alle quali se un alimento rappresenta un rischio per la salute, le imprese devono ritirarlo immediatamente dal mercato, informare i consumatori e avvertire l'autorità competente.

C. Contaminazione alimentare

La contaminazione alimentare può occorrere naturalmente o essere il risultato di pratiche di coltivazione o di processi produttivi. I residui presenti nei prodotti alimentari possono altresì provenire dagli animali destinati alla produzione di alimenti che sono stati curati con medicinali veterinari o esposti a pesticidi o biocidi. Al fine di tutelare la salute pubblica, il regolamento relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti (regolamento (UE) 2023/915) del 25 aprile 2023 stabilisce i livelli massimi di contaminanti, quali nitrati, metalli pesanti e diossine, negli alimenti di origine animale e vegetale, e stabilisce limiti massimi di residui. I prodotti alimentari contenenti quantità inaccettabili di sostanze contaminanti non possono essere commercializzati nell'UE.

L'UE ha inoltre adottato norme concernenti i **materiali a contatto con prodotti alimentari**, come i materiali utilizzati per il trasporto o la trasformazione degli alimenti, gli imballaggi, gli utensili da cucina e le stoviglie:

— il regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (regolamento (CE) n. 1935/2004) del 27 ottobre 2004 stabilisce i requisiti generali per tutti i materiali e gli oggetti pertinenti, garantendo che detti materiali non trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari in quantità dannose per la salute umana. Possono inoltre essere adottate misure specifiche dell'UE recanti disposizioni più dettagliate per i 17 materiali e oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari (MCA) elencati all'allegato I;

— le norme in materia di buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari sono delineate nel regolamento (CE) n. 2023/2006;

— nel 2011 l'UE ha stabilito i requisiti per la plastica utilizzata nei materiali a contatto con i prodotti alimentari (regolamento (UE) n. 10/2011);

— nel 2022 sono state stabilite norme sulla sicurezza dei materiali e degli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (regolamento (UE) 2022/1616). Tali regolamenti integrano le norme generali stabilite nel regolamento quadro.

D. Informazioni sugli alimenti

Il regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (regolamento FIC) del 25 ottobre 2011 è entrato in vigore il 13 dicembre 2014. L'obbligo di fornire informazioni nutrizionali si applica dal 13 dicembre 2016.

Nell'ambito della strategia "Dal produttore al consumatore", la Commissione ha annunciato l'intenzione di rivedere le norme dell'UE relative alle informazioni alimentari per i consumatori. Tale revisione si propone di fornire informazioni più chiare in etichetta per aiutare i consumatori a compiere scelte alimentari più sane e sostenibili, ma anche per contrastare lo spreco alimentare. Tuttavia, finora non sono state presentate proposte legislative.

1. Etichettatura dei prodotti alimentari

Il quadro giuridico in materia di **etichettatura alimentare** mira a garantire ai consumatori la possibilità di ottenere informazioni chiare, comprensibili e affidabili

sul contenuto e sulla composizione dei prodotti, in modo da tutelare la loro salute e i loro interessi. La principale novità del nuovo regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori consiste nell'obbligo per i produttori di indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari non confezionati, come quelli serviti nei ristoranti e nelle mense. I produttori devono inoltre indicare l'origine di determinati tipi di carne non trasformata e la presenza di **imitazioni di alimenti**.

L'etichettatura, la presentazione o la pubblicità non devono trarre in inganno i consumatori. Il regolamento relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (regolamento (CE) n. 1924/2006) del 20 dicembre 2006 ha introdotto norme chiare per quanto concerne le **indicazioni nutrizionali e sulla salute** autorizzate (ad esempio "a basso contenuto di grassi"). Tali indicazioni devono essere supportate da prove scientifiche e possono essere reperite nel registro pubblico delle indicazioni sulla salute dell'UE. Inoltre, un regolamento del 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (regolamento (UE) n. 609/2013) ha sostituito l'ampia categoria di alimenti "dietetici" con norme specifiche per i gruppi di consumatori vulnerabili, quali i lattanti, i bambini nella prima infanzia, le persone affette da patologie e quelle che seguono diete per il controllo del peso.

2. Origine dei prodotti alimentari

Conformemente al regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, per alcuni prodotti alimentari è obbligatorio indicare il paese di origine.

Quattro delle sette direttive sulla colazione sono state aggiornate nel 2024 per rafforzare le norme in materia di etichettatura d'origine per il miele, i succhi, le confetture di frutta e il latte disidratato. Per il miele, ad esempio, i paesi di origine devono essere elencati, insieme alle rispettive percentuali di prodotto, in prossimità del nome del prodotto, in ordine decrescente di peso. Per le miscele di peso inferiore a 30 grammi si applicano norme semplificate. I paesi dell'UE devono applicare le nuove norme a decorrere dal 14 giugno 2026. Nel luglio 2024 la Commissione ha registrato un'iniziativa dei cittadini europei su questo tema. Tuttavia, non essendo stata raggiunta la soglia richiesta di un milione di firme entro un anno, la Commissione non è tenuta a intraprendere ulteriori azioni.

3. Indicazione della data e spreco alimentare

Da uno studio del 2018 della Commissione sull'indicazione della data e altre informazioni riportate sulle etichette dei prodotti alimentari e sulla prevenzione dello spreco alimentare è emerso che fino al 10 % di tutti i rifiuti alimentari prodotti nell'UE potrebbe essere dovuto all'indicazione della data di scadenza ("da consumarsi preferibilmente entro" e "da consumarsi entro"). Nell'ambito della strategia "Dal produttore al consumatore", la Commissione ha annunciato che intende rivedere le attuali norme dell'UE in materia di indicazione della data. Ad oggi, tuttavia, non è stata pubblicata alcuna proposta.

Il 16 ottobre 2025 sono entrate in vigore nuove norme per ridurre i rifiuti alimentari e tessili attraverso la revisione mirata della direttiva sui rifiuti (direttiva (UE) 2025/1892). In base a tali norme, entro il 31 dicembre 2030 gli Stati membri sono tenuti a ridurre gli sprechi alimentari del 10 % nella trasformazione e nella fabbricazione e del 30 % pro

capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo, il che comprende ristoranti, servizi di ristorazione e nuclei domestici.

E. Sostanze aggiunte ai prodotti alimentari

Gli **additivi alimentari**, gli **enzimi alimentari** o gli **aromi alimentari** – noti anche come "miglioratori alimentari" – sono sostanze che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti per svolgere determinate funzioni tecnologiche come coloranti, edulcoranti o conservanti. Sono in vigore norme che disciplinano la procedura di autorizzazione, le condizioni di utilizzo e l'etichettatura di tali sostanze:

— gli additivi alimentari devono ricevere un'autorizzazione prima di poter essere utilizzati nei prodotti alimentari;

— una volta approvate, tali sostanze e le condizioni alle quali possono essere utilizzate vengono aggiunte all'elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati (regolamento (UE) n. 1129/2011), che modifica l'elenco di cui all'allegato II del regolamento generale relativo agli additivi alimentari (regolamento (CE) n. 1333/2008) del 16 dicembre 2008;

— lo stesso vale per gli integratori alimentari, come vitamine e minerali, che possono essere aggiunti ai prodotti alimentari al fine di arricchirli o di incrementarne le caratteristiche nutrizionali specifiche, a condizione che figurino negli elenchi specifici di sostanze consentite e delle rispettive fonti autorizzate (regolamento (CE) n. 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali di talune altre sostanze agli alimenti).

F. Salute degli animali e delle piante

La regolamentazione europea comprende disposizioni generali in materia di sorveglianza, notifica e trattamento delle malattie infettive e dei loro vettori al fine di garantire la sicurezza della catena alimentare. La normativa dell'UE in materia di sanità animale (regolamento (UE) 2016/429) del 9 marzo 2016 e applicabile a decorrere dall'aprile 2021, pone l'accento sulla prevenzione e l'eliminazione delle malattie animali trasmissibili facendo chiarezza sulle responsabilità e assicurando una diagnosi e un controllo precoci. Essa consolida numerose disposizioni giuridiche in materia di sanità animale in una legislazione unificata ed è integrata dal regolamento relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari (regolamento (UE) 2017/625).

La **salute delle piante** è regolata in modo più specifico dalla normativa fitosanitaria (regolamento (UE) 2016/2031) del 26 ottobre 2016, che mira a proteggere le colture, la frutta, gli ortaggi e le foreste dall'introduzione o dalla diffusione di organismi nocivi o malattie. Inoltre rafforza i controlli sull'importazione di piante provenienti da paesi terzi e standardizza i passaporti delle piante, ampliando nel contempo la gamma di piante che necessitano di un passaporto per essere piantate. La maggior parte delle disposizioni della normativa fitosanitaria è entrata in vigore nel dicembre 2019.

G. Legislazione in materia di mangimi ed etichettatura dei mangimi

Gli operatori del settore dei mangimi devono assicurare che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che ricadono sotto il loro controllo siano conformi al regolamento che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi (regolamento (CE) n. 183/2005) del 12 gennaio 2005 e devono garantire la piena tracciabilità. Ciò riguarda le importazioni e le esportazioni di mangimi da e verso paesi terzi e comprende l'obbligo di mantenere il rischio di contaminazione dei mangimi, degli animali e dei prodotti di origine animale al livello più basso possibile. La direttiva relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali (direttiva 2002/32/CE) del 7 maggio 2002 definisce i limiti massimi per le sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali, inclusi i metalli pesanti, e vieta la diluizione di materie prime contaminate. Le norme vigenti in materia di etichettatura e commercializzazione dei mangimi sono intese a garantire un elevato livello di sicurezza dei mangimi e della salute pubblica, nonché a fornire un'informativa adeguata agli utilizzatori e ai consumatori. Ulteriori normative dell'11 dicembre 2018 disciplinano l'uso dei medicinali veterinari (regolamento (UE) 2019/6) e dei mangimi medicati (regolamento (UE) 2019/4).

H. Nuovi alimenti

I nuovi alimenti, vale a dire quelli il cui consumo non era ampiamente diffuso nell'UE prima del maggio 1997 (ad esempio le proteine alternative, gli integratori alimentari, ecc.), devono essere oggetto di una valutazione della sicurezza prima di essere commercializzati nell'Unione. Il regolamento relativo ai nuovi alimenti (regolamento (UE) 2015/2283) del 25 novembre 2015 è stato rivisto per agevolare l'accesso agli alimenti innovativi, pur mantenendo un elevato livello di sicurezza alimentare. Tale regolamento introduce una procedura di autorizzazione online semplificata e centralizzata a livello dell'UE per i nuovi alimenti e per gli alimenti tradizionali provenienti da paesi terzi (considerati nuovi alimenti nell'Unione). Prima che tali alimenti vengano autorizzati dalla Commissione, l'EFSA procede a una valutazione scientifica della loro sicurezza a livello centrale, definendone le condizioni d'uso, la designazione alimentare e i requisiti di etichettatura. Tutti i nuovi alimenti autorizzati saranno inclusi in un elenco positivo.

I. Organismi geneticamente modificati (OGM)

Un OGM è "un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale" (articolo 2, paragrafo 2, della direttiva sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, direttiva 2001/18/CE del 12 marzo 2001). Grazie alla biotecnologia moderna è possibile apportare modifiche genetiche alle piante per renderle resistenti alle malattie o per incrementarne il rendimento. Conformemente al principio di precauzione, l'UE ha istituito un rigoroso quadro giuridico per la coltivazione e la commercializzazione degli OGM impiegati negli alimenti o nei mangimi:

— l'immissione di un OGM sul mercato è vincolata a una valutazione scientifica del rischio condotta dall'EFSA, in collaborazione con gli organismi scientifici degli Stati membri, allo scopo di escludere qualsivoglia pericolo per la salute umana o degli animali e per l'ambiente;

— una volta ricevuto il parere dell'EFSA, la Commissione elabora un progetto di decisione che sarà votato da un comitato di esperti composto da rappresentanti degli Stati membri. Qualsiasi alimento o mangime autorizzato prodotto a partire da OGM o contenente OGM deve essere tracciabile e chiaramente etichettato in quanto tale, in modo che i consumatori possano compiere scelte consapevoli;

— ai sensi della direttiva (UE) 2015/412 agli Stati membri è consentito limitare o vietare la coltivazione di colture contenenti OGM sul loro territorio, anche se tale pratica è consentita a livello di UE.

Il 5 luglio 2023 la Commissione ha pubblicato una proposta di regolamentazione delle piante ottenute mediante determinate tecniche genomiche al fine di produrre alimenti o mangimi. Tale proposta ha fatto seguito a una sentenza della Corte di giustizia dell'UE del 2018, che ha stabilito che gli organismi sviluppati attraverso tali tecniche dovrebbero essere regolamentati come "OGM" ai sensi della direttiva 2001/18/CE, l'attuale direttiva dell'UE sugli OGM. La proposta è attualmente oggetto di discussione nell'ambito di negoziati interistituzionali.

RUOLO DEL PARLAMENTO EUROPEO

In seguito allo scandalo della carne equina e di altri casi di frode alimentare, il Parlamento ha chiesto l'indicazione obbligatoria dell'origine, in particolare delle carni utilizzate come ingrediente negli alimenti trasformati. Il Parlamento è particolarmente vigile anche per quanto riguarda le minacce per la salute dei consumatori associate agli animali clonati, ai nanomateriali o agli OGM. Esso esamina frequentemente e respinge regolarmente progetti di proposte concernenti l'autorizzazione o il rinnovo dell'autorizzazione di nuove piante geneticamente modificate, come il granturco o la soia.

In risposta alle preoccupazioni relative all'erbicida glifosato, nel 2018 il Parlamento ha deciso di istituire una commissione speciale per esaminare la procedura di autorizzazione dei pesticidi da parte dell'Unione. Durante la revisione della legislazione alimentare generale, che mirava a garantire una maggiore trasparenza lungo l'intera filiera alimentare, il Parlamento si è battuto per garantire che gli studi sulla sicurezza siano pubblicati prima che un prodotto sia autorizzato a essere immesso sul mercato. Garantire alimenti più sicuri per tutti gli europei continua ad essere una delle priorità della commissione per l'ambiente, il clima e la sicurezza alimentare. Ciò si riflette negli attuali lavori sui processi legislativi in corso, come il progetto di regolamento sulle nuove tecniche genomiche e il pacchetto di semplificazione della sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

La presente nota tematica è stata elaborata dal dipartimento tematico Trasformazione, innovazione e sanità del Parlamento europeo. Per maggiori informazioni sull'argomento, si rimanda al sito web della commissione per l'ambiente, il clima e la sicurezza alimentare (ENVI).

Judith BÜRGER
04/2026