



Università
di Genova

DISPO DIPARTIMENTO
DI SCIENZE POLITICHE

Innovazione tecnologica e alimentazione

Novel foods e OGM nel mercato europeo

Francesca Maoli

Struttura

1. Introduzione e contesto: Unione europea e settore alimentare.
2. I *novel foods*
3. La regolamentazione dei *novel foods* nel mercato europeo
4. La questione degli OGM e i diversi modelli di regolamentazione
5. Ingresso nel mercato degli OGM
6. Tracciabilità ed etichettatura

Le competenze dell'Unione europea in materia alimentare



Cibo come settore interdisciplinare (ambiente e sostenibilità, mercato interno e libera circolazione delle merci, salute, sicurezza, tutela dei consumatori, diritti fondamentali)



Le competenze dell'Unione europea in materia alimentare



Food safety

Etichettatura dei prodotti

Origine e tracciabilità

Salute e sicurezza

Packaging

Principio di precauzione
(art. 191 TFEU)



'Novel food'



Un alimento introdotto nell'alimentazione che prima di un dato momento non veniva consumato in maniera sistematica dalla popolazione.



Ad esempio....

Semi di chia

Alga spirulina

Gomma di Guar

Stevia



'Novel food'



Alcune principali categorie:

- Nuove fonti di vitamine, minerali o altri nutrienti (come il menaquinone, fonte di vitamina K)
- Estratti da cibi già esistenti (olio di krill, ricchissimo di omega 3)
- Prodotti agricoli provenienti da Stati terzi
- Cibi derivati da nuove tecnologie di produzione (come il latte trattato con i raggi UV, che ha date di scadenza più lunghe e maggiori quantità di vitamina D3)

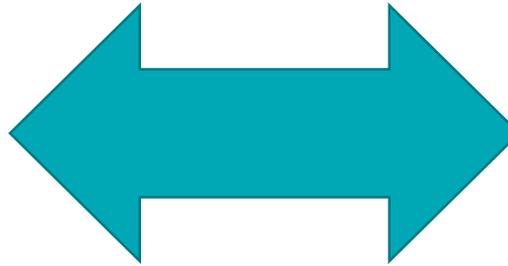
'Novel food'

[EFSA – What is novel food?](#)

L'ingresso nel mercato unico

Innovazione

- Sostegno a ricerca e sviluppo
- Favorire la competitività delle imprese europee
- Raggiungere gli obiettivi di crescita economica



Protezione dei consumatori

- Principio di precauzione
- Le tecnologie moderne applicate agli alimenti possono avere degli effetti sconosciuti sulla salute
- Tutela degli interessi economici dei consumatori

L'ingresso nel mercato unico

Primo regolamento: n. 258 del 1997

- Esigenza di regolamentare nuove tipologie di alimenti, non presenti in natura e riconducibili a modifiche genetiche o tecnologiche su alimenti o materia prima vegetale o animale.
- In particolare, prodotti geneticamente modificati: per presunzione «a rischio»



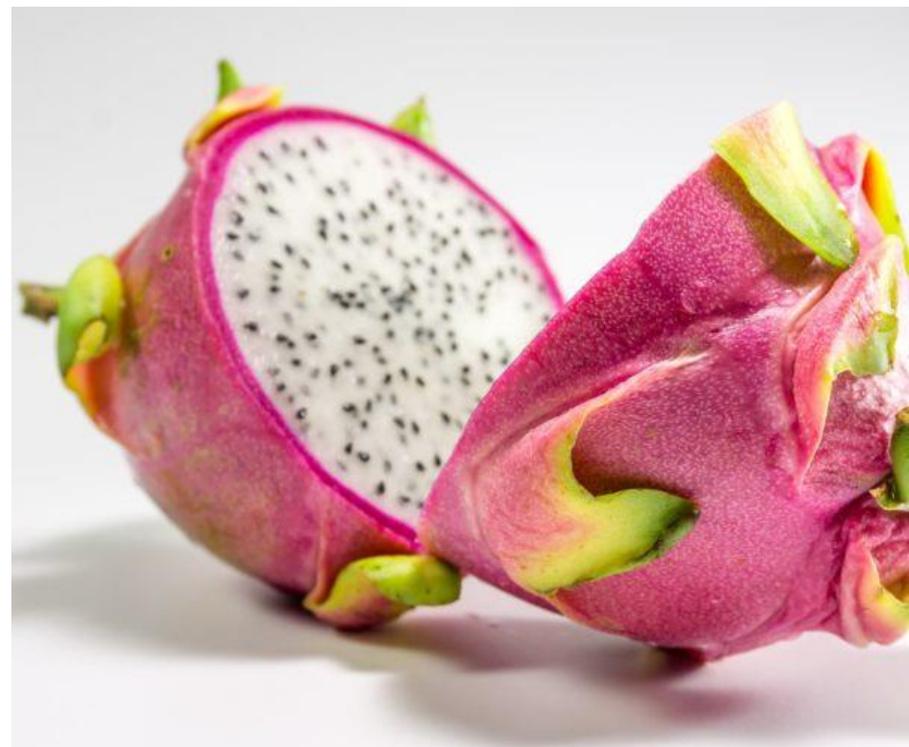
L'ingresso nel mercato unico



- Nel 2003: separazione della normativa dedicata agli alimenti OGM (con riguardo a autorizzazione per immissione nel mercato, etichettatura).
- Il regolamento 258/1997 è diventato di applicazione residuale: alimenti di origine tecnologica, privi di una specifica regolamentazione.

Regolamento 2015/2283

- Ambito di applicazione più ampio.
- «qualunque alimento non utilizzato in misura significativa per il consumo umano nell'Unione prima del 15 maggio 1997».
- Novità che riguardano non solo il processo di fabbricazione o l'inusualità del prodotto immesso sul mercato come alimento, ma anche alimenti nuovi per il consumatore «europeo», ma «tradizionali» nei Paesi terzi.



Regolamento 2015/2283



Secondo i principi fondamentali della legislazione europea, i *novel foods* devono essere:

- Sicuri per i consumatori
- Adeguatamente etichettati, per non indurre in errore i consumatori
- Non essere svantaggiosi, dal punto di vista nutrizionale, rispetto all'alimento che vanno (eventualmente) a sostituire

Regolamento 2015/2283

- Procedura centralizzata, in capo alla Commissione Europea, con tempistiche ben definite
- Se l'alimento ha capacità di incidere sulla salute umana: parere dell'**EFSA**
- Registro unico europeo dei *novel foods* (regolamento della Commissione Europea n. 2470 del 2017, in continuo aggiornamento)



Regolamento 2015/2283

- Diverse condizioni di accesso al mercato:

A) Prodotti mai utilizzati come alimenti in passato; *oppure* alimenti prodotti attraverso un intervento tecnologico



Procedimento di autorizzazione

B) Alimenti costituiti, isolati o prodotti da microorganismi, funghi o alghe; alimenti isolati o prodotti da piante e animali già in uso nei Paesi terzi (quindi: origine naturale + diffusione in un ambito geografico rilevante)



Notifica d'uso

Regolamento 2015/2283

- Per gli alimenti «tradizionali», la verifica di conformità agli standard di sicurezza si riferisce alla «storia di uso sicuro come alimento in un Paese terzo».
- Al contrario, la prima immissione sul mercato di un prodotto fabbricato con nuove tecnologie deve comprendere un monitoraggio sulla sicurezza del prodotto nella fase successiva all'immissione sul mercato.

Regolamento 2015/2283

- Per gli alimenti «tradizionali», la verifica di conformità agli standard di sicurezza si riferisce alla «storia di uso sicuro come alimento in un Paese terzo».



- Beneficiari: operatori economici; nuova procedura più veloce
- Salute bilanciata con la tutela dei principi del commercio internazionale

- Al contrario, la prima immissione sul mercato di un prodotto fabbricato con nuove tecnologie deve comprendere un monitoraggio sulla sicurezza del prodotto nella fase successiva all'immissione sul mercato.



- Salute bilanciata con il progresso scientifico



Tra alimentazione...

OGM

... e ambiente

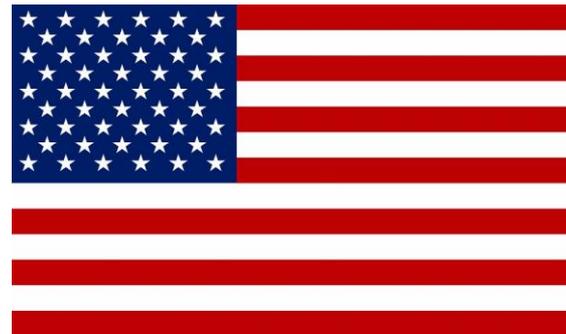


OGM – Diversi modelli di regolamentazione



UE – Principio di precauzione (ingresso nel mercato solo previa autorizzazione + rispetto di regole di sicurezza, di salubrità degli alimenti e di tutela dei consumatori)

USA – Principio di sostanziale equivalenza (limitazioni alla produzione e alla circolazione solo in caso di evidenti rischi «conclamati»)





**UE – Principio di precauzione
(ingresso nel mercato solo previa
autorizzazione + rispetto di regole
di sicurezza, di salubrità degli
alimenti e di tutela dei
consumatori)**



UE – Principio di precauzione (ingresso nel mercato solo previa autorizzazione + rispetto di regole di sicurezza, di salubrità degli alimenti e di tutela dei consumatori)

Regolamento 1829/2003 –
procedura di autorizzazione
dinanzi all'autorità competente di
uno Stato Membro



EFSA – valutazione scientifica del
rischio (in collaborazione con
autorità degli SM)



Bozza di decisione della
Commissione, che gli SM devono
approvare a maggioranza
qualificata.



Decisione finale della
Commissione



UE – Principio di precauzione (ingresso nel mercato solo previa autorizzazione + rispetto di regole di sicurezza, di salubrità degli alimenti e di tutela dei consumatori)

Flessibilità a livello nazionale (Direttiva 2015/412) solo per l'utilizzo di OGM in coltivazione:

Gli Stati membri possono limitare l'efficacia dell'autorizzazione europea nel loro territorio.

OGM per utilizzo alimentare: è attualmente in esame una proposta di Direttiva

OGM – Tracciabilità ed etichettatura

- **Regolamento 1830/2003**
- Tutti gli operatori del settore (es. agricoltori o produttori di cibo/mangimi GM), lungo tutte le fasi di produzione e di distribuzione, sono soggetti a specifici obblighi di tracciabilità.
- La compagnia che ha creato il prodotto GM (e che ha ottenuto l'autorizzazione per l'ingresso nel mercato europeo) deve fornire tutte le informazioni necessarie agli acquirenti europei (e tenere un registro degli acquirenti)
- Per un periodo di cinque anni dopo ogni transazione all'interno della catena di fornitura, ogni operatore deve tenere un registro di queste informazioni ed essere in grado di identificare l'operatore da cui ha acquistato i prodotti e quello a cui li ha forniti.

OGM – Tracciabilità ed etichettatura

- Obbligo di indicare una quantità di ingredienti OGM superiori allo 0.9%
- La legislazione europea non vieta l'apposizione di etichette “GMO free”, ma occorre rispettare i requisiti generali previsti per l'informazione ai consumatori: in particolare, l'etichetta non deve indurre in errore il consumatore.



IRL/GB Salad dressing.
Ingredients: water, vegetable oils (contains genetically modified soyabeanoil), sugar, vinegar, modified starch, wheat starch, salt, mustard (water, mustard seed, vinegar), salt, spices, herbs, egg yolk, thickener (E330), preservatives (E202), antioxidant (E385).
The Netherlands. Store in a

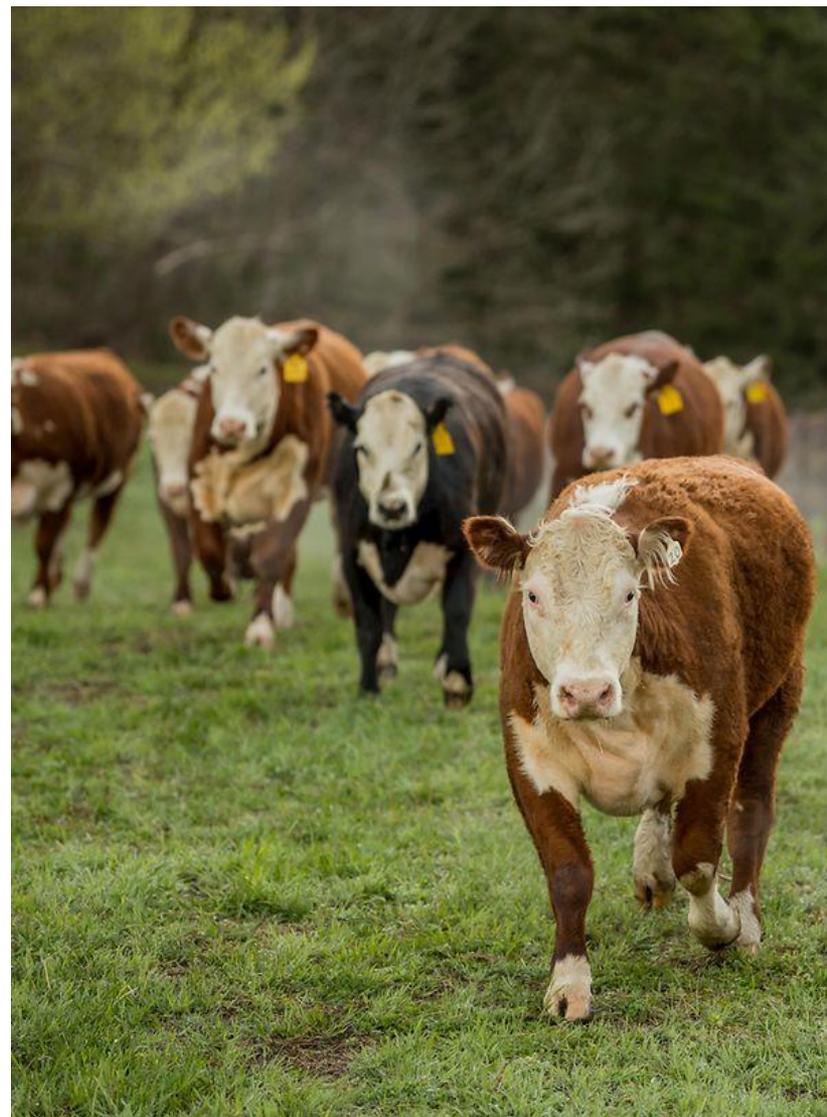
dal 1893

ZUTATEN:
Sonnenblumenöl,
Öl aus Sojabohnen
INGREDIENTI:
olio di semi di soia OGM,
olio di semi di girasole.
Prodotto da semi vari
geneticamente modificati.

varsi in luogo buio e fresco

Quanti OGM ci sono nel mercato europeo?

- In realtà, l'UE importa sostanziali quantità di mangimi GM, ma assai pochi alimenti GM.
- I dati mostrano che l'Unione ha bisogno di oltre 36 milioni di tonnellate di soia equivalente all'anno per nutrire il proprio bestiame. Tuttavia, l'Unione produce solo 1,4 milioni di tonnellate di soia all'anno (che è di fatto non GM poiché nessuna soia GM è autorizzata per la coltivazione nell'UE). Il settore zootecnico dell'Unione dipende pertanto in larga misura dalla produzione di paesi terzi per le sue proteine vegetali.
- Non è previsto l'obbligo di etichettatura per i prodotti di origine animale per i quali sono stati utilizzati mangimi GM o sono stati somministrati medicinali OGM.



UniGe

DISPO