

Così a Parma lavorano gli angeli custodi della nostra salute a tavola

Intervista a Geslain-Lan lle direttrice dell'Efsa

di **ALESSANDRO GOLDONI**

— BOLOGNA —

CONTROLLA una rete di «spie» che ficcano il naso dappertutto e fanno le pulci alle multinazionali. E' al servizio di sua maest , il consumatore. Stiamo parlando dell'Efsa, (l'European food security association), l'autorit  europea per la sicurezza alimentare creata sette anni fa dall'Unione europea. Una forza d'intervento rapido su cibi, additivi, mangimi, pesticidi, forte di quattrocentocinquanta dipendenti, coadiuvati da oltre duemila esperti-consulenti e 300 organizzazioni scientifiche internazionali (Universit  e vari organismi di ricerca). L'Efsa lavora per conto della Ue ma anche su iniziative proprie. Si rapporta con l'Istituto superiore di Sanit . In gioco c'  la salute di milioni di cittadini. La sede dell'Efsa  , da manuale, in una capitale del cibo: Parma. Coincidenza o no, i detectives della tavola dividono attualmente la residenza con i Ros dei carabinieri, ma nel 2011 sar  pronto (la prima pietra   stata posta pochi giorni fa) il nuovo quartier generale: un futuribile grattacielo-prisma di undici piani a bassissimo impatto ambientale. Alla direzione di questa Spectre che vigila sulle nostre tavole c'  una donna dal fisico sottile e la determinazione di un rompighiaccio, la francese Catherine Geslain-Lan lle, in carica fino alla fine 2011.

Dottressa Lan lle si parla

di rischi legati all'alimentazione, la memoria corre immediatamente all'incubo di mucca pazza, dieci anni fa...

«Gi  un'epoca, nella quale non c'era trasparenza in Europa, non esistevano pubblicazioni. Oggi una crisi come quella della Bse sarebbe molto pi  difficile a verificarsi»

Che cosa   cambiato?

«Che l'Efsa compie un lavoro di ricerca e valutazione su tutti i livelli della catena alimentare, opera sul benessere animale, esamina prodotti di largo consumo, confezioni. Solo nell'anno passato abbiamo compiuto indagini su pesticidi, coloranti, aromatizzanti»

Quello che arriva in tavola dunque   garantito?

«Il lavoro da fare   gigantesco ma ormai abbiamo maturato una grande capacit  sul fronte del rischio alimentare: la riprova   che Parma   invasa da esperti giapponesi che giungono qui per vedere da vicino come lavoriamo»

Ci faccia un esempio...

«Nel 2009 su richiesta della Commissione europea abbiamo effettuato una serie di valutazioni su sei coloranti artificiali ormai diffusi da vent'anni»

E quali sono stati i risultati?

«Per tre coloranti, il rosso cocciniglia, il giallo chinolina, e il giallo arancio, l'Efsa ha ridotto la dose giornaliera accettabile (per accettabile s'intende la quantit  che pu  essere ingerita quotidianamente, durante l'intero periodo di vita, senza rischi si-

gnificativi per la salute, n.d.r.)»

E riguardo gli altri?

«Il gruppo di esperti scientifici ha concluso che per tartrazina, azorubina/carmoisina e rosso allura non c'  la necessit  di ridurre le dosi. Anche se un minimo rischio pu  interessare bambini che consumano in grande quantit  di alimenti e bevande che contengono questi coloranti»

A questo punto cosa succede?

«Che la commissione europea interviene sulla normativa e decide come ridefinire i livelli delle dosi. Un altro esempio   il lavoro che abbiamo fatto sulle sostanze aromatizzanti, pi  di 2800.

Il risultato   che una sostanza di aroma affumicato   stata ritirata dal mercato»

Avete esaminato anche i cosiddetti claims, le indicazioni nutrizionali presenti su yogurt, integratori e altri cibi probiotici?

«S  ne abbiamo valutati pi  di 4 mila. La notizia   che pi  del 70% di tali valutazioni   negativa. In questo caso ci troviamo di fronte a prodotti pubblicizzati come portatori di qualit  e caratteristiche che non hanno base scientifica. Nessun rischio per il consumatore, se non quello di comprare insieme al prodotto anche delle bugie. Comunque sar  presto pronta una black list



delle aziende che avranno sei mesi per ritirare questi prodotti dal mercato»

Quando si parla di alimenti di largo consumo, entrano in ballo interessi enormi. Come potete essere sicuri dell'imparzialità di equipe ed esperti che lavorano per voi?

«Intanto di ogni persona che lavora per Efsa è disponibile il curriculum in rete. Poi si decide caso per caso. Se per esempio nei test su determinati coloranti, dalle dichiarazioni emerge che un esperto dello staff ha lavorato in passato per quell'industria produttrice o per quella concorrente, allora si decide di tenerlo fuori».

Quali saranno i vostri prossimi impegni?

«All'inizio del 2010 faremo una nuova valutazione di tutti i pesticidi che si trovano sul mercato. Continueremo poi il lavoro sugli ogm (gli organismi geneticamente modificati), e sui packaging attivi (cioè quelle confezioni di alimenti che interagiscono con l'atmosfera interna dell'involucro).

I PRIMI RISULTATI



Sono in 450 coadiuvati da oltre duemila esperti e 300 organizzazioni scientifiche e guidati da una donna. Controllano la qualità dei cibi che mangiamo ogni giorno
.....

Nel 2009 sono stati fatti controlli su pesticidi coloranti ed aromatizzanti. Una sostanza è stata ritirata dal mercato e per altre ne è stata ridotta la quantità tollerata
.....

Il 70% delle indicazioni sulle confezioni sono non veritiere. Presto sarà pronta una black list di aziende che avranno sei mesi per ritirare questi prodotti