3.18. *Allegato V*

Il titolo stesso dell'allegato è sbagliato, in quanto in realtà intende disciplinare « i vaccini » e non « i requisiti di vaccinazione ». D'altro canto il contenuto non avrà più alcun significato a decorrere dal momento in cui il documento COM(88) 770 def. — SYN 190, volto a fissare norme aggiuntive per medicinali immunologici veterinari facendoli rientrare nel campo d'applicazione della Direttiva 81/851/CEE, darà origine alla corrispondente direttiva; si spera che il procedimento in corso giunga presto a compimento.

Il Comitato raccomanda pertanto di sopprimere l'allegato e i relativi riferimenti nel testo del regolamento.

Fatto a Bruxelles, il 31 maggio 1989.

Il Presidente

del Comitato economico e sociale

Alberto MASPRONE

Parere in merito alla proposta di direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti ed i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

(89/C 194/06)

Il Consiglio, in data 26 dicembre 1988, ha deciso, conformemente al disposto dell'articolo 100 A del Trattato che istituisce la Comunità economica europea, di consultare il Comitato economico e sociale in merito alla proposta di cui sopra.

La sezione « Industria, commercio, artigianato e servizi », incaricata di preparare i lavori in materia, ha formulato il parere sulla base del rapporto introduttivo del relatore Gardner, in data 3 maggio 1989.

Il Comitato economico e sociale ha adottato il 31 maggio 1989, nel corso della 266ª sessione plenaria, con 85 voti favorevoli, 43 contrari e 16 astensioni, il seguente parere (votazione nominale).

1. Introduzione

1.1. La ionizzazione degli alimenti [1] viene utilizzata per distruggere batteri nocivi e agenti patogeni di grandi dimensioni nonché insetti parassiti. Inoltre viene impiegata per aumentare la conservabilità di alcuni alimenti. A tale scopo gli alimenti vengono esposti a radiazioni ionizzanti emesse da impianti elettrici o da fonti isotope, ma comunque in condizioni rigorosamente controllate. Il processo è tecnologicamente complesso e costoso, per cui viene applicato soltanto in casi specifici.

1.2. Nell'opinione pubblica, molti si preoccupano dell'accettabilità della ionizzazione degli alimenti da parte dei consumatori e per la protezione dei lavoratori addetti alle apparecchiature per la ionizzazione. Si tratta in particolare di questioni legate alla sicurezza sanitaria, alla necessità tecnica di ricorrere a questo processo di conservazione, al pericolo derivante dalla manipolazione con radiazioni e dal mancato rispetto di norme igieniche, nonché dell'aumento di posti di lavoro esposti a radiazioni e dei problemi di fisiologia dell'alimentazione connessi all'eventuale limitata capacità di assorbimento dei prodotti alimentari da parte del corpo umano dovuta alla ionizzazione.

1.3. Negli ultimi trent'anni la tecnica della ionizzazione degli alimenti fino ad una dose di 10 kGy è stata sottoposta a numerosissimi accertamenti di carattere nutrizionale e tossicologico, fra cui test ripetitivi condotti su animali. Gran parte degli esaurienti dati scientifici e tecnici sono stati forniti da un progetto internazionale finanziato da 25 governi. In base a tali dati le

[1] Sei Stati membri — Belgio: circa 10 alimenti, Danimarca: 2, Spagna: 2, Francia: circa 9, Italia: 3, Paesi Bassi: circa 40 — consentono la ionizzazione degli alimenti a diversi livelli e per diversi prodotti. In Irlanda, Grecia e Portogallo non vige alcuna legislazione che vieti o consenta l'ionizzazione degli alimenti. La posizione del Lussemburgo non è chiara. Il Regno Unito vieta la ionizzazione. Nella Repubblica federale di Germania la ionizzazione è vietata in linea di massima, ma si può accordare un'autorizzazione amministrativa per singoli prodotti (es. spezie).

norme dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) e dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) (CODEX) sanciscono che il processo di irradiazione degli alimenti è sicuro se applicato fino ad una dose media globale assorbita di 10 kGy. Tali conclusioni sono state condivise dal Comitato scientifico dell'alimentazione umana della CE.

Come tutte le valutazioni concernenti la sicurezza, si tratta ovviamente di una valutazione dell'importanza relativa di rischi provati e forse non provati.

1.4. Il fatto di disporre della tecnica di ionizzazione non deve comportare produzione o trattamenti alimentari non igienici.

2. Attuali impianti di ionizzazione

2.1. Attualmente esistono in tutto il mondo per lo meno 150 impianti di ionizzazione, di cui un certo numero nella Comunità; altri sono in fase di progettazione sia in certi Stati membri della Comunità, sia in altre parti del mondo.

Dato che la ionizzazione non può essere individuata nel prodotto finale, gli alimenti trattati da tutti questi impianti sia comunitari sia di paesi terzi, potranno continuare a circolare liberamente nella Comunità, a meno che a livello internazionale non vengano convenuti dei controlli di tali impianti.

3. Identificazione degli alimenti ionizzati

3.1. La ionizzazione effettuata secondo le condizioni di controllo proposte dalla Commissione e dal CODEX è un trattamento leggero che provoca in genere alterazioni non abbastanza marcate da essere accertate con gli attuali metodi. Inoltre, gli attuali metodi di identificazione potenziale sono troppo vaghi, costosi e complessi per costituire una base pratica per il controllo internazionale degli alimenti ionizzati.

3.2. Tuttavia, a causa di questi problemi di accertamento, diversi rappresentanti sindacali, le organizzazioni agricole europee e le associazioni di consumatori della Comunità nutrono gravi preoccupazioni circa gli aspetti del controllo internazionale degli alimenti ionizzati.

3.3. Il Comitato riconosce che gli Stati membri stanno compiendo notevoli sforzi di R & S per risolvere il problema dell'identificazione. Vista la grande importanza di tale problema, il Comitato raccomanda vivamente alla Commissione di aumentare gli stanziamenti a favore della ricerca, nella speranza di mettere rapidamente a punto un metodo praticabile di identificazione. Il Comitato sollecita pertanto il rinvio dell'applicazione della proposta di direttiva in esame, in attesa di disporre di test accettabili per l'identificazione della ionizzazione.

4. Commercio comunitario

4.1. Ispirandosi alla prassi vigente, la Commissione propone un sistema di approvazione e di ispezione degli impianti al fine di superare gli attuali problemi inerenti all'identificazione degli alimenti irradiati.

4.2. Dato che dopo il 1992 i prodotti alimentari potranno circolare liberamente all'interno della Comunità, sembra che al riguardo esistano soltanto due possibilità:

a) continuare a demandare il controllo della ionizzazione degli alimenti alle legislazioni nazionali, il che in pratica significa la libera circolazione degli alimenti ionizzati provenienti dai paesi in cui tale processo è consentito;

b) istituire un quadro legislativo comunitario, come proposto dalla Commissione.

4.3. Inoltre, è particolarmente importante assicurare che gli Stati membri possano importare alimenti ionizzati provenienti da paesi terzi solo se conformi alla norma comunitaria concordata (come proposto all'art. 8).

5. Osservazioni generali

Tenuto conto di quanto precede, il Comitato non ritiene opportuno adottare, oltre che sulla ionizzazione delle spezie, disposizioni quadro comuni anche sulla ionizzazione di alimenti, finché la Commissione CE non abbia presentato una prova decisiva della necessità tecnica e della sicurezza sanitaria di questo metodo di conservazione.

Pertanto il Comitato invita la Commissione ad elaborare un rapporto così articolato:

— valutazione della ionizzazione di alimenti da parte di determinate organizzazioni internazionali,

— ulteriore sviluppo di metodi alternativi di conservazione,

— possibilità di individuare gli alimenti ionizzati,

— prassi internazionale della ionizzazione,

— importazione di prodotti, spesso sottoposti a ionizzazione,

— capacità degli impianti installati nella Comunità, idonei a procedere alla ionizzazione degli alimenti, e

— andamento della discussione negli Stati membri, presso la Commissione CE e il Consiglio, sulla ionizzazione degli alimenti.

6. Osservazioni particolari

Articolo 1, paragrafo 2, lettera a)

Il livello energetico massimo dovrebbe essere portato a 10 MeV, soltanto per tener conto dei dispositivi antiterrorismo installati negli aeroporti per individuare attraverso i raggi X la presenza di armi nelle spedizioni alimentari.

Articolo 4, paragrafo 1

Questo articolo, che tratta il problema della seconda irradiazione, è alquanto confuso. Il Comitato preferisce la formulazione elaborata dal CODEX che fa riferimento a dosi massime.

Articolo 5

L'articolo si richiama alla Direttiva 79/112/CEE sulla etichettatura, che attualmente è in fase di modifica; pertanto il testo dovrebbe far riferimento alla versione modificata. Va sottolineato che tale direttiva modificata non sembra sempre coprire anche frutta e verdura fresche. È necessario inserire una regolamentazione chiara ed univoca in materia di contrassegni. Finora non è stata presa alcuna decisione circa l'etichettatura.

Articolo 5, paragrafo 2

Mentre la direttiva modificata sull'etichettatura disciplina le descrizioni destinate al consumatore finale, la direttiva in esame interessa solo l'etichettatura per il commercio intermedio. Pertanto la lettera e) dovrebbe essere modificata in modo da richiedere la stessa descrizione prevista dalla Direttiva modificata 79/112/CEE, in modo che il fabbricante sappia che cosa indicare sull'etichetta del prodotto finale. L'attuale versione è «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». Dato che il logo internazionale, che in alcuni paesi può essere impiegato in aggiunta alla dichiarazione, può dar luogo ad una certa confusione, il Comitato invita la Commissione a mettere a punto un altro simbolo che dovrebbe essere utilizzato per i prodotti venduti nella CEE.

Articolo 6

Il Comitato intende sottolineare l'importante tema della protezione dei lavoratori. Fortunatamente sono già stati messi a punto dei sistemi adeguati di protezione dei lavoratori per analoghi impianti di ionizzazione utilizzati per sterilizzare gli strumenti medici nella CEE. Le stesse garanzie dovrebbero valere per la ionizzazione di alimenti e per le altre applicazioni future.

Articolo 7

Il Comitato preferirebbe che tali registri venissero conservati per 20 anni o per un periodo conforme alla prassi vigente per tale documentazione.

Articolo 8, paragrafo 2

Il Comitato invita la Commissione a inserire tale articolo in un paragrafo che faccia proprie le osservazioni enunciate nella «nota introduttiva» (pag. 4), ossia che la Comunità deve riservarsi il diritto di instaurare un sistema indipendente d'ispezione, qualora l'attuale cooperazione internazionale non fosse completamente coronata da successo.

Sostituire «può» con «dovrebbe».

Articolo 9

Aggiungere: «in conformità della direttiva sugli imballaggi alimentari del 22 dicembre 1988.»

Articolo 11

La procedura di cui all'articolo 11 interessa modifiche che potranno risultare necessarie in vari casi, in particolare in quelli descritti agli articoli 10, 12 e 13. Il Comitato ritiene che la procedura attualmente proposta dovrà anche includere la consultazione del Comitato economico e sociale e prevedere che spetterà al Consiglio decidere quali modifiche apportare. La procedura di cui all'articolo 11 dovrà quindi essere modificata di conseguenza.

Articolo 12

Aggiungere: «che dovrebbe tener conto dei risultati di eventuali valutazioni FAO/OMS.»

Allegato I

Il Comitato si preoccupa del fatto che si possa ricorrere all'ionizzazione degli alimenti per camuffare prodotti alimentari poco igienici e raccomanda pertanto vivamente alla Commissione di elaborare criteri microbiologici applicabili a livello comunitario. Il testo dell'Allegato I dovrebbe venir rivisto criticamente in modo da tener conto delle esigenze definite in appresso (Allegato V(1), primo trattino).

L'elenco si discosta in parte dalla valutazione del Comitato scientifico per l'alimentazione umana. Si chiede pertanto che vengano introdotte le seguenti modifiche:

a) in ogni singolo caso dovrebbe venir specificato lo scopo della ionizzazione, ad esempio: riduzione dei batteri, decontaminazione, ecc.;

b) «fiocchi di cereali» dovrebbe essere sostituito da «cereali», come previsto dalla relazione del Comitato scientifico per l'alimentazione umana.

Allegato III

Cfr. osservazioni sull'articolo 5, paragrafo 2.

Allegato IV

Il termine « partita » deve essere definito per le operazioni in continuo. Esistono dei precedenti al riguardo in altre direttive.

Allegato V, paragrafo 1

Primo trattino

Modificare come segue, in conformità della direttiva sugli additivi alimentari:

« per « motivi » s'intende un vantaggio tangibile per il consumatore di natura tecnologica, economica, o di altro tipo. »

Secondo trattino

Aggiungere: « ai sensi della valutazione del Comitato scientifico per l'alimentazione umana. »

Allegato V, paragrafo 2

Modificare la frase introduttiva come segue:

« l'irradiazione degli alimenti può servire soltanto ai seguenti scopi: ... »

Ultimo trattino

Modificare « disinfestare » in « disinfettare e/o disinfestare ».

Fatto a Bruxelles, il 31 maggio 1989.

Il Presidente

del Comitato economico e sociale

Alberto MASPRONE

ALLEGATO 1

al parere del Comitato economico e sociale

I seguenti membri, presenti o rappresentati, hanno votato a favore del parere:

Sigg. Amato, Aparicio Bravo, Ataide Ferreira, Bazianas, Bento Gonçalves, Beretta, Berger, Bleser, Boddy, Boisserée, Bos, Breyiannis, Briganti, Broicher, Burnel, Cal, Calvet Chambon, Carroll, Cavazzuti, Ceballo Herrero, Christie, Conde, Corell Ayora, Cortois, Dassis, Della Croce, De Tavernier, Dos Santos, Droulin, van Eekert, Elstner, Etty, Eulen, Flum, Forgas, Frandi, Freeman, Gayetot, Germozzi, Geuenich, Glesener, Gomez Martinez, Gredal, Haas, Hagen, Hilkens, Houthuys, Hörsken, Jaschick, Jenkins, Kirchfeld, Lappas, Larsen, Laur, Liverani, Machado von Tschusi, Maddocks, Marvier, Morselli, Mourgues, Muhr, Muller, Murphy, Neto Da Silva, Nierhaus, Orsi, Petropoulos, Polyzos, Proença, Raftopoulos, Rouzier, Santillan Cabeza, Schmitz, Schnieders, Silva, Smith L.J., Städelin, Vallejo Calderon, Vassilaras, Velasco Mancebo, Vercellino, Vidal, Wick, Williams, Yverneau.

I seguenti membri, presenti o rappresentati, hanno espresso voto contrario:

Sigg. Arena, Arets, Bagliano, Beltrami, Berns, Ceyrac, Clavel, Collas, Coyle, van Dam, Dodd, Donck, Flather, Gardner, Green, Hancock, Hovgaard Jakobsen, Kaaris, Lustenhouwer, Mainetti, Moreland, Noordwal, de Normann, Panizo Arcos, Pardon, Pearson, Pelletier, Perrin-Pelletier, Poëton, Proumens, Ribière, Robinson, Rolão Gonçalves, Roseingrave, Schade-Poulsen, Speirs, Storie-Pugh, Tamlin, Telles, Termes Carrero, Tukker, Wagner, Whitworth.

I seguenti membri, presenti o rappresentati, si sono astenuti dalla votazione:

Sigg. Aspinall, Bordes-Pages, Bredima Savopoulou, Campbell, Giacomelli, Kazazis, Kröger, Löw, Mantovani, Margot, Mayayo Bello, Muñiz Guardado, Quevedo Rojo, Riera Marsa, Serra Caracciolo, Strauß.