

Slow Food

Servono «clausole specchio» per avere dai paesi extra Ue cibo e alimenti più sicuri

CINZIA SCAFFIDI

Pur con tutte le sue mancanze e le sue lentezze, l'Unione Europea è, ad oggi, l'unica istituzione sovranazionale che si stia preoccupando del pianeta, partendo da un elemento evidente: la sostenibilità non si realizza a danno (ambito economico, ambientale e sociale) di qualcuno. La strategia *Farm to Fork* ha l'obiettivo di creare un sistema alimentare europeo sostenibile senza danneggiare i paesi terzi.

Ci sono molte produzioni agricole per le quali l'Europa non è autosufficiente, per cui deve fare accordi commerciali con paesi extra Ue. Come si conciliano questi accordi con le norme che vigono in ambito Ue e che vietano o regolamentano l'uso di sostanze chimiche o di metodologie agricole o di allevamento? Devono rispettare quelle norme solo le aziende europee che producono carne bovina, o riso, o soia o mais o grano ma in quantitativi non sufficienti al fabbisogno interno.

Produrre proteggendo l'ambiente, la salute dei consumatori e quella dei produttori, il benessere degli animali, la qualità dell'acqua e dell'aria, è molto costoso: in termini di spese dirette e in termini di tempo, attenzione, manodopera, certificazioni, tracciabilità, rese.... Per assicurarsi che le regole siano rispettate dai produttori europei si controllano i residui delle sostanze nei prodotti. I residui devono essere sostanzialmente pari a zero per le sostanze vietate e non devono superare determinati limiti se si tratta di sostanze permesse ma regolamentate.

I produttori dell'India, del Sudamerica, degli Stati Uniti, non hanno motivo di attenersi alle regole dell'Ue, ma noi facciamo accordi per acquistare i loro prodotti. Quei prodotti arrivano alle dogane con residui molto più alti di quelli che sarebbero consentiti alle medesime merci se fossero coltivate in Europa. E allora l'Ue alza, per speci-

fici prodotti importati da specifici paesi, il Limite Massimo di Residuo (LMR).

In Brasile per coltivare la soia si usano circa 200 principi attivi, 120 dei quali vietati o addirittura non registrati in Europa. L'acefato, per esempio, vietato in Ue più di vent'anni fa ma usato in Brasile: per poter acquistare quella soia l'LMR è stato alzato di 15 volte rispetto ad altre sostanze monitorate.

Il 40% del riso che mangiamo arriva da paesi asiatici; l'Ue ha vietato 195 molecole fitosanitarie e altre 269 non le ha mai approvate. In India, le molecole vietate sono solo 56 e addirittura 4 molecole erbicide là autorizzate - cymethylin, flucetosulfuron, pyrazosulfuron, triafamone - sono sconosciute in Europa.

Nel settore dell'allevamento europeo è vietato somministrare ormoni della crescita o antibiotici con quella funzione; abbiamo regole per antiparassitari e insetticidi, alimentazione, trasporto, macellazione. Altrove non le hanno, e noi importiamo carne bovina da diversi paesi: l'Italia, poi, è il primo importatore di carne bovina brasiliana.

Ecco quindi a cosa servono le clausole specchio: servono a pretendere, nei trattati commerciali con paesi terzi, che i prodotti che l'Ue acquista abbiano le stesse caratteristiche dei prodotti che l'Ue produce. Questo ha chiesto Slow Food ai parlamentari europei, per tutelare la salute dei cittadini oltre al lavoro e al reddito degli agricoltori europei.

Inoltre, le sostanze che fanno male agli Europei fanno male a chiunque nel mondo. Quel che è dannoso per l'ambiente in Europa è dannoso dovunque. Le clausole specchio potrebbero incentivare i paesi esportatori a dotarsi di leggi a protezione di salute, ambiente e animali, correggendo allo stesso tempo quelle disparità che penalizzano in termini di competitività chi produce in Ue rispettando le regole.

