

1. LA POLITICA AGRICOLA COMUNE DALLE ORIGINI AD OGGI

Nell'immediato dopoguerra, l'imperativo era produrre cibo sufficiente per un'Europa, che usciva da un decennio di carestie. A tal fine, sono stati adoperati strumenti quali i sussidi alla produzione e l'acquisto delle eccedenze per sostenere i prezzi. Questi metodi appartengono al passato. Gli strumenti di assistenza finanziaria agli agricoltori sono mantenuti, ma vengono utilizzati in maniera molto più selettiva (vi si ricorre, ad esempio, per fare fronte a emergenze puntuali, come catastrofi naturali o forti squilibri di mercato). L'UE integra il reddito degli agricoltori con aiuti diretti, ma esige che rispettino le norme riguardanti: l'igiene e la sicurezza alimentare; la salute e il benessere degli animali; la biodiversità e la tutela del paesaggio.

La Politica agricola dell'Unione europea si propone, oggi, di conciliare un'adeguata produzione alimentare con la salvaguardia economica delle comunità rurali e la risposta a sfide ambientali, quali i cambiamenti climatici, la gestione delle risorse idriche, le bioenergie e la biodiversità.

La PAC punta a far sì che i produttori di alimenti di ogni genere:

- ❖ Possano offrire ai consumatori europei prodotti alimentari sicuri, di elevata qualità e in quantità sufficiente;
- ❖ Contribuiscano pienamente a uno sviluppo economico diversificato nelle zone rurali;
- ❖ Rispettino standard molto elevati in tema di tutela dell'ambiente e benessere degli animali.

Oggi i consumatori si preoccupano sempre più della qualità degli alimenti e i marchi di qualità volontari dell'UE aiutano a scegliere meglio. Tali marchi, che garantiscono l'origine geografica o l'uso di ingredienti o metodi tradizionali, compresi quelli biologici, contribuiscono anche a rafforzare la competitività delle imprese sui mercati mondiali.

Le riforme della PAC hanno favorito, nel tempo, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico, attraverso il supporto a progetti di ricerca, che accrescono la produttività e riducono l'impatto ambientale (ad es. attraverso l'utilizzo di sottoprodotti e prodotti di scarto per produrre energia).

2. IL FUTURO DELLA PAC DOPO IL 2013

Anche se negli ultimi anni sono state realizzate significative riforme, altre saranno necessarie dopo la scadenza dell'attuale quadro finanziario nel 2013. Tra i problemi da affrontare vi è l'esigenza di raddoppiare la produzione alimentare mondiale entro il 2050. I cittadini europei consultati nel 2010 sulla riforma della Politica agricola hanno chiesto che l'UE aiuti gli agricoltori non soltanto a produrre, ma anche a proteggere le risorse e i paesaggi naturali, a trattare meglio gli animali e a mantenere economicamente vive le comunità rurali. L'UE ha quindi pubblicato una serie di proposte di riforma, mettendo l'accento sulla sostenibilità dei metodi agricoli, sull'innovazione, sulla ricerca e sulla diffusione dei suoi risultati e prospettando un sistema di sostegno più equo, che permetta agli agricoltori europei di far fronte alle sfide del futuro.

Il Parlamento Europeo, l'8 luglio 2010, ha approvato la Risoluzione "Il futuro della PAC dopo il 2013", secondo la quale la Politica agricola comune dovrà continuare ad essere articolata sui due pilastri tradizionali (pagamenti diretti e sviluppo rurale) e dovrà fondarsi su sei elementi basilari:

1. **Sicurezza alimentare e commercio equo.** Nel primo elemento, si pone l'accento sulla food security ovvero sulla capacità di fornire cibo in quantità sufficienti ai cittadini, in ragione anche delle previsioni FAO, che danno in aumento del 70% la domanda mondiale di cibo per il 2050;
2. **Sostenibilità.** Nel secondo elemento, si mette in evidenza l'opportunità di introdurre pagamenti diretti integrativi, al fine di (ri-)compensare la riduzione di emissioni di gas serra e il sequestro di carbonio derivanti da processi produttivi sostenibili e dalla generazione di biomasse;

¹ Cfr. www.europa.eu

3. **Agricoltura in Europa.** Nel terzo elemento, si rinnova l'impegno riguardo il mantenimento di misure specifiche volte a compensare gli agricoltori, che producono in aree svantaggiate, al fine di assicurare la continuità della gestione dei terreni e la produzione di alimenti locali, riducendo, altresì, la minaccia di abbandono;
4. **Qualità degli alimenti.** Nel quarto elemento, si ritiene opportuna l'adozione di strumenti originali di gestione, tutela e promozione dei prodotti alimentari georeferenziati (DOP, IGP e STG), che contribuiscono significativamente alla crescita sostenibile e competitiva dell'agricoltura europea;
5. **Biodiversità e protezione ambientale.** Nel quinto elemento, si impone la conferma e il consolidamento delle misure compensative riservate agli agricoltori, che offrono servizi basati sull'ecosistema, con riferimento particolare all'agricoltura biologica, all'agricoltura integrata o ad altre pratiche agricole estensive e sostenibili;
6. **Crescita verde.** Nel sesto elemento, si sottolinea come il fulcro per lo sviluppo del settore sia rappresentato dalla creazione di nuovi posti di lavoro "verdi" (produzione, trasformazione e commercializzazione in loco di beni alimentari; produzione di biomasse ed energia rinnovabile su piccola scala; ricerca e innovazione tecnologica orientata alla mitigazione del cambiamento climatico; formazione e consulenza rivolta, soprattutto, ai giovani agricoltori e ai nuovi insediamenti produttivi).

3. SICUREZZA ALIMENTARE

L'obiettivo centrale della politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea consiste nel raggiungere i massimi livelli di tutela della salute dei consumatori, rispettando, al contempo, gli interessi sottesi alla Politica agricola comune (PAC). Per realizzare tale obiettivo, l'UE garantisce la sicurezza e l'adeguata etichettatura dei prodotti alimentari, nel rispetto delle regole sul corretto funzionamento del mercato interno. A tal fine, l'UE ha messo a punto un pacchetto completo di provvedimenti in materia di sicurezza alimentare, che viene costantemente verificato e adattato ai nuovi sviluppi. In particolare, nel gennaio 2006 è entrato in vigore il c.d. "Pacchetto Igiene", con cui sono cambiate definitivamente le regole comunitarie sull'igiene e il controllo ufficiale degli alimenti. Attraverso il "Pacchetto Igiene" tutti gli Stati Membri hanno adottato gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e quindi i controlli di natura sanitaria vengono effettuati secondo i medesimi standard. Uniformando le norme sanitarie, si è resa possibile la libera circolazione di alimenti sicuri, contribuendo in maniera significativa al benessere dei cittadini, nonché alla tutela dei loro interessi sociali ed economici. I principi generali sui quali verte la nuova normativa comunitaria sono:

- ❖ **Controlli integrati.** Il principio guida consiste nell'applicare una strategia integrata "dalla fattoria alla tavola", che copra tutti i settori della catena alimentare, inclusa la produzione di mangimi, la produzione primaria, la produzione alimentare, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio;
- ❖ **Interventi basati sull'analisi del rischio.** Le imprese del settore alimentare sono tenute ad attuare, in aggiunta ai controlli ufficiali, programmi di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), rivolti a documentare l'igienicità dei processi, a prevenire i rischi per la salute dei consumatori, a definire le procedure di intervento nei casi di non conformità e a monitorare l'efficacia del programma stesso;
- ❖ **Responsabilità primaria dell'operatore del settore alimentare.** Principio cardine, in base al quale si affida all'operatore del settore alimentare il compito di garantire il rispetto della normativa nell'ambito dell'impresa posta sotto il suo controllo;
- ❖ **Rintracciabilità.** Le imprese (produttrici, trasformatrici o importatrici di prodotti alimentari) devono garantire al consumatore di poter rintracciare ogni alimento, mangime, animale vivo destinato al consumo umano e ingrediente alimentare ossia di conservarne traccia, risalendo la catena alimentare dal consumatore al produttore;
- ❖ **Consumatore inteso come parte attiva del processo di sicurezza.** Il consumatore diventa parte fondamentale della sicurezza alimentare, potendo richiedere controlli ancora più serrati anche per contrastare le frodi in campo alimentare.

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi è stato istituito il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (SARAM), sotto forma di rete, cui partecipano la Commissione europea, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e gli Stati membri dell'Unione. Se gli alimenti contengono sostanze vietate o quantità eccessive di sostanze ad alto rischio (come residui di medicinali veterinari nella carne o di coloranti cancerogeni), l'allarme è diffuso in tutta l'UE. Può rivelarsi sufficiente bloccare un singolo lotto ma, se necessario, si procede a bloccare tutte le partite del prodotto a livello dell'azienda o del porto d'ingresso. I prodotti che si trovano già nei depositi o nei negozi possono essere ritirati.