

Il Ccr al centro d'Europa per la sicurezza degli alimenti

Pubblicato: Giovedì 7 Dicembre 2006

Una grande torta colorata e dei confetti chiusi in simpatiche scatolette con la scritta: “confezione sicura per un cibo migliore”.

✖ Un tocco di originalità – tipica degli uomini di scienza – ha **battezzato oggi il laboratorio di riferimento comunitario** (Crl) per i materiali a contatto con gli alimenti che ha sede all'interno del **Centro Comune di Ricerca di Ispra**.

Da oggi in poi quindi, la struttura diretta da Elke Anklam e attiva già da diversi anni, ricoprirà **un ruolo chiave per la sicurezza alimentare** della Comunità Europea.

Ispra infatti sarà il laboratorio incaricato di **coordinare la rete formata dai laboratori nazionali**, di approvare i metodi analitici oltre che **curare la formazione degli ispettori** in questo campo ed essere responsabile di un database in continuo aggiornamento. Non certo un impegno da poco, se consideriamo la **vastissima gamma di materiali interessati**: si va da quelli usati per gli imballaggi a quelli con cui sono prodotti gli utensili da cucina, le stoviglie, i macchinari per la produzione e il confezionamento. Un vero e proprio universo (sono circa 400) che dev'essere **studiato nelle diverse interazioni con i prodotti alimentari**: e sono circa 350 i metodi di analisi attualmente in uso.

✖ La mole di lavoro **non ha comunque tolto l'ottimismo ai massimi dirigenti europei del settore**, convenuti a festeggiare la promozione della struttura di Ispra. Il direttore generale del Ccr **Roland Schenkel** (nella foto mentre taglia la torta augurale) ha ricordato come da oltre 15 anni si lavori per tutelare la sicurezza alimentare in modo che clienti e cittadini possano godere della massima fiducia al momento degli acquisti su tutto il territorio. Gli ha fatto eco **Robert Madelin** (a destra nella foto in alto), a capo del direttorato generale per la salute e la protezione del consumatore: «Abbiamo creato nel tempo una rete di eccellenza scientifica che però non è confinata nei centri di ricerca, ma **lavora per risolvere i problemi reali**, quelli che ha ogni singolo cittadino alle prese con cibi e bevande. E il nostro lavoro ha risvolti importanti anche per gli altri interlocutori, ovvero l'Efsa (l'autorità per la sicurezza alimentare che ha sede a Parma ndr) e l'industria alimentare». In loro rappresentanza sono quindi intervenuti **Catherine Geslaine-Lanéelle**, direttore esecutivo dell'Efsa e **Beate Kettlitz**, dirigente della confederazione europea delle industrie del settore.

Dopo i discorsi inaugurali e la conferenza stampa di presentazione, **l'attenzione si è spostata nei laboratori**, dove sono stati mostrati alcuni esperimenti in atto. ✖ L'introduzione è toccata a Catherine Simoneau che, anche in questo caso con un pizzico di originalità (un video realizzato dagli stessi ricercatori), ha spiegato **la necessità di effettuare i controlli** nel campo dei materiali di contatto con gli alimenti. Il tour aperto alla stampa è così proseguito tra cappe, banconi, bilance e provette per vedere dal vivo i tipi di lavori svolti. Un esempio concreto si è avuto osservando **gli esperimenti condotti sugli utensili da cucina in nylon**: quelli di produzione italiana, realizzati seguendo normative comunitarie, hanno superato i test senza problemi; quelli provenienti dalla Cina, pronti per essere venduti a basso costo, hanno **rivelato evidenti problematiche** (basta osservare il colore violaceo delle provette – **foto: le due in primo piano** – dopo il test che segnala il rischio di cessione di sostanze pericolose durante l'utilizzo) tra cui le pericolose ammine aromatiche primarie. «Anche per questo – dicono i dirigenti – è **fondamentale l'attività di formazione degli ispettori**, che possono verificare l'idoneità di un materiale prima ancora che venga utilizzato». Ne va della salute di centinaia di milioni di cittadini

europei, dal Portogallo alla Lituania.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it