



Dichiarazione finale del Workshop su sicurezza alimentare e regimi alimentari sani



Workshop su Sicurezza alimentare e dieta sana[1]

Pontificia Accademia delle Scienze &

Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)

Città del Vaticano, 12-13 settembre 2018

La presente dichiarazione si basa sulle presentazioni e sui risultati di una riunione di esperti mondiali sulla sicurezza alimentare e la dieta sana, convocata dalla Pontificia Accademia delle Scienze con il sostegno della Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN) tenutasi in Vaticano dal 12 al 13 settembre 2018.

Gli obiettivi chiave del workshop erano di stimolare nuovi approcci alla sicurezza alimentare e al cibo nutriente nell'ambito di un programma più ampio di miglioramento della sicurezza alimentare a sostegno degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS), di condividere le più recenti prove scientifiche e innovazioni e di sviluppare raccomandazioni – con particolare attenzione ai sistemi alimentari nei paesi a basso e medio reddito – in preparazione ad una serie di incontri mondiali sulla sicurezza alimentare che si terranno nel 2019 da parte della FAO e dell'OMS in collaborazione con altri partner. Al seminario hanno partecipato scienziati di spicco, alti rappresentanti del governo, dirigenti aziendali e leader religiosi, oltre a funzionari di alto livello delle Nazioni Unite e della Banca Mondiale.

I sottoscritti esprimono il proprio sostegno personale alla presente dichiarazione.

Sicurezza alimentare e dieta sana

Il nostro punto di partenza è che tutte le persone, in particolare i poveri e i più vulnerabili, hanno diritto ad un'alimentazione sicura, economica e nutriente, fondamentale per il sostentamento della vita e della dignità umana. Una cattiva alimentazione è oggi il principale fattore di rischio per le malattie a livello mondiale, legato a uno su cinque decessi all'anno, secondo il recente studio sull'onere mondiale di morbosità. La dieta sana è un concetto che comprende i cibi sicuri ma va anche oltre.

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS) riconoscono che il miglioramento della nutrizione è un elemento fondamentale per lo sviluppo umano. La malnutrizione è un fenomeno complesso e dinamico con espressioni distinte ma spesso sovrapposte: dalla fame e dall'arresto della crescita alle carenze di micronutrienti, al sovrappeso e all'obesità.

I recenti progressi nell'affrontare queste forme di malnutrizione non sono completamente positivi. Ad esempio, l'arresto della crescita è stato ridotto e la sopravvivenza infantile è aumentata, anche se entrambi i livelli rimangono inaccettabilmente alti o bassi, rispettivamente. Tuttavia, l'anno scorso il numero di persone affamate nel mondo è salito a 821 milioni dai 777 milioni nel 2015 – ma si stima che un terzo del cibo prodotto ogni anno

vada sprecato o perso. Affrontare le carenze di micronutrienti è un'altra sfida enorme: queste, infatti, toccano circa due miliardi di uomini, donne e bambini, spesso con conseguenze irreversibili sulla salute. L'obesità mondiale è in aumento, essendo quasi triplicata a più di 800 milioni di persone tra il 1975 e il 2016, e non è solo un fenomeno urbano ad alto reddito, ma colpisce sempre di più i gruppi a basso reddito e le popolazioni rurali. Complessivamente, il sistema alimentare mette l'ambiente sotto enorme pressione, contribuendo in modo determinante alla deforestazione, all'inquinamento atmosferico e idrico e ai cambiamenti climatici. Alti livelli di spreco alimentare, enormi quantità di cibo e perdita di qualità fanno parte di questa impronta ecologica e contribuiscono fortemente alla malnutrizione.

L'esigenza igienico-sanitaria di consumare cibo sano è una dimensione trascurata nella sfida per la sicurezza economico-sociale di disporre di cibo nutriente a sufficienza per vivere, e occorre una leadership coraggiosa a livello mondiale e nazionale per dotarla dell'attenzione e delle risorse politiche necessarie. La sicurezza igienico-sanitaria è intimamente legata alla salute poiché miliardi di persone sono esposte a virus, batteri, parassiti, tossine e metalli pesanti potenzialmente nocivi nei loro alimenti. Almeno una persona su dieci soffre a causa di cibi dalle caratteristiche igieniche-sanitarie non idonee [2]. Una maggiore attenzione alla sicurezza alimentare può essere collegata e integrata nei sistemi di miglioramenti della produttività, dell'accessibilità alimentare e della convenienza economica di cibi nutrienti, sebbene sappiamo che alcuni dei cibi più nutrienti (alimenti di origine animale e prodotti freschi) possono essere i più rischiosi e alcuni degli alimenti meno nutrienti (olio, zucchero, sale, cibi molto raffinati) hanno meno probabilità di comportare malattie alimentari.

La sicurezza alimentare e la malnutrizione devono essere affrontate di concerto. L'aumento delle malattie non comunicabili legate all'alimentazione, che contribuiscono all'onere di morbosità dimostra che una dieta salutare richiede il consumo di alimenti sicuri e il consumo di combinazioni nutrizionali appropriate di alimenti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario.

Principali scoperte

Il workshop ha chiarito concetti chiave quali "Come si definisce una dieta sana?". Una dieta sana e sicura dal punto di vista igienico-sanitario contiene quantità adeguate di nutrienti necessari per soddisfare, senza superarli, tutti i requisiti fisiologici in linea con l'età e le fasi della vita, e non contiene sostanze nocive che possano causare rischi per la salute in quantità superiori ai limiti massimi consentiti. La giusta combinazione di alimenti e la sicurezza e qualità alimentare necessarie per soddisfare tali requisiti variano naturalmente in base al contesto nazionale e culturale, ma le basi di una dieta sana sono universali.

Il nostro workshop ha esaminato possibili azioni concrete atte ad affrontare tali problemi al fine di nutrire meglio le popolazioni di tutto il mondo, sottolineando i benefici a favore della sostenibilità dei sistemi alimentari incentrati sulla persona. I partecipanti, inoltre, hanno potuto fare appelli urgenti a favore di cambiamenti trasformativi nei sistemi alimentari per migliorare la salute e la nutrizione attraverso l'accesso a cibi più sicuri e di migliore qualità per tutti. Questi temi sono al centro dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e della Decade of Action on Nutrition delle Nazioni Unite (2016-2025).

Il workshop ha inoltre esaminato le prove su temi chiave correlati: le più comuni sfide sulla sicurezza alimentare prevalenti nelle catene di approvvigionamento; perdita e spreco di cibo dopo la raccolta; e il doppio fardello della malnutrizione. Questi problemi sono stati esaminati utilizzando un obiettivo interdisciplinare, combinando le prospettive della politica alimentare e della salute e presentando le ultime tecnologie, innovazioni e soluzioni all'avanguardia. I partecipanti al governo, al settore privato, all'accademia, alle agenzie delle Nazioni Unite e alla società civile hanno osservato:

- La triplice sfida della sicurezza alimentare, della sicurezza alimentare e della sostenibilità richiede partnership inclusive tra governi, settore privato, mondo accademico, società civile e consumatori. Molteplici sfide legate alla sicurezza alimentare sono prevalenti nelle catene di approvvigionamento alimentare dalla produzione, raccolta, trasporto, lavorazione, stoccaggio, produzione e distribuzione al consumatore finale. Inoltre, le modifiche all'ambiente globale (temperature in aumento, risorse idriche alterate e altri fattori di stress ambientali) porteranno pressioni aggiuntive e non relativamente pressanti sui sistemi alimentari.
- È necessario rafforzare la base scientifica della sicurezza alimentare e delle diete salutari. L'enfasi posta sulla sicurezza alimentare nei recenti studi dell'InterAcademy Partnership sulle future priorità di ricerca nel campo dell'agricoltura, della sicurezza alimentare e della nutrizione per l'Africa, l'Asia, le Americhe e l'Europa fornisce una base.
- C'è bisogno di una prospettiva lungimirante sui sistemi alimentari, specialmente quelli nei paesi a basso e medio reddito. Ciò evidenzierà rischi e rischi emergenti, in particolare per quanto riguarda la malnutrizione, la sicurezza alimentare, i cambiamenti climatici e la gamma di politiche e altri strumenti disponibili per affrontarli. Queste prospettive lungimiranti dovrebbero tenere conto dei cambiamenti demografici, delle strutture economiche, delle diete e di altri fattori.

- I governi nazionali devono guidare maggiormente l'adozione di partenariati multisettoriali e multidisciplinari per riformare questo scenario di sicurezza alimentare sempre più complesso e sfidante. Un approccio ad hoc o "vigili del fuoco" che affronta epidemie e problemi associati a cibi non sicuri non può sostituire un approccio sistematico, preventivo e proattivo. I governi nazionali devono mobilitare risorse interne e attori, non solo la spesa pubblica, per attuare e attuare politiche di sicurezza alimentare sostenibili.
- Il settore privato è un partner fondamentale che garantisce che i sistemi alimentari siano completi, responsabili e produttivi nella coltivazione, trasformazione e distribuzione di alimenti. È necessario un equilibrio che combini gli incentivi con la regolamentazione per garantire che ciò avvenga in modo responsabile e sostenibile: incentivi per le imprese, ambiente favorevole, istruzione e domanda dei consumatori, misure fiscali e pressione diretta e responsabilità da parte dei consumatori, organizzazioni di base, impiegati di alto valore, e investitori. L'esperienza ha dimostrato che i miglioramenti nella sicurezza alimentare derivano da contributi significativi della risposta del settore privato alla domanda pubblica e di mercato. "Tirare approcci" sfruttando la domanda dei consumatori per la sicurezza alimentare è la principale leva per il miglioramento spingendo il settore privato a rispondere a questa domanda.
- I governi dei paesi in via di sviluppo possono investire di più nella sicurezza alimentare, ma devono anche investire in modo più intelligente. Questo significa investire con uno scopo chiaro basato sull'evidenza del rischio; utilizzando gli investimenti pubblici per sfruttare gli investimenti privati; non trascurando i canali di distribuzione alimentare informale che servono popolazioni a basso reddito; e misurare gli impatti degli interventi.
- Il coordinamento dei programmi che affrontano la denutrizione e le malattie non trasmissibili legate all'alimentazione è quindi urgente e comporterà un cambiamento di filosofia e azioni di sostegno. In primo luogo, l'enfasi sulla responsabilità personale nelle scelte alimentari deve essere bilanciata da cambiamenti significativi negli ambienti alimentari, tali da consentire scelte sane. In secondo luogo, il controllo che l'industria opera sugli approvvigionamenti di cibo dev'essere temperato da interventi politici misurati che si occupino degli imperativi della salute pubblica: etichette chiare, riformulazione dei cibi, controlli sui messaggi pubblicitari e interventi fiscali sono tutti provvedimenti ancora poco usati, che presentano opportunità significative di migliorare i regimi alimentari.
- E' importante comprendere tutti i sistemi alimentari nazionali, soprattutto in quei paesi che sono nelle prime fasi della trasformazione, in modo da individuare situazioni critiche dove i cibi non rispettano le norme igienico-sanitarie. Infatti, questi cibi di scarsa qualità causano maggiori danni agli strati più poveri della popolazione e spetta ai governi, alle imprese e alla società civile trovare soluzioni adeguate.
- Vi è un grande potenziale di ridurre la perdita e lo spreco di cibo attraverso una formazione volta a migliorare le pratiche post-raccolto, che comprendono l'igiene personale nel maneggiare gli alimenti, il trattamento sicuro di frutta e verdura durante e dopo il raccolto, l'impiego di strumenti affilati, l'uso di contenitori adeguati che si possano disinfettare facilmente (per es. l'utilizzo di cassette di plastica lavabili) e le tecniche di raffreddamento e conservazione a bassa temperatura, che insieme possono ridurre sia gli sprechi, sia le malattie di origine alimentare. Accelerare la fornitura di metodi sostenibili ed efficaci per immagazzinare il raccolto da parte e per parte dei piccoli agricoltori è della massima importanza.
- Produrre, elaborare e vendere sul mercato cibi non idonei dal punto di vista igienico-sanitario aggrava il problema delle perdite e dello spreco di cibo. Tuttavia, il monitoraggio delle perdite e dello spreco di cibo richiede inoltre un sistema di misurazione migliore, dato che parlare di peso lordo genera enormi differenze di valore economico e nutritivo dei vari alimenti. Le agenzie internazionali possono migliorare questo tipo di misurazione.
- Più in generale, occorre fare in modo che i cibi sani e nutrienti siano più disponibili e a buon mercato grazie a finanziamenti e investimenti migliori e ad un ambiente più favorevole. Si è sempre più coscienti che i sistemi alimentari, nella loro forma attuale, non sono in grado di fornire questi cibi e che i governi devono collaborare in maniera più stretta con i consumatori e il settore privato – dal campo al piatto - per migliorare la convenienza, la domanda e l'accessibilità dei cibi sani e nutrienti per tutti. Infatti, cercare di cambiare il comportamento alimentare di una popolazione per migliorare la qualità della sua alimentazione è destinato a fallire se non si risolvono allo stesso tempo le questioni relative all'accesso e alla convenienza.
- In molti paesi vengono impiegati con successo integratori e fortificazione alimentare per aiutare a colmare il divario tra fabbisogno di minerali e vitamine ed eventuali carenze. Per quanto riguarda il futuro, molti riconoscono che l'agricoltura ha la responsabilità fondamentale di produrre alimenti ricchi di questi minerali e vitamine ad un costo più basso, per poter assicurare una migliore salute a livello nazionale. La biofortificazione può essere di complemento agli integratori e alla fortificazione del cibo a posteriori.

· I governments necessitano di dati armonizzati di buona qualità ed indicatori di progresso ed esiti, sulla base dei quali sviluppare, implementare e monitorare programmi che mirano a fornire un accesso equo ad una dieta conveniente e di alta qualità.

· Gli sforzi per superare tutte le forme di malnutrizione devono calcolare anche i potenziali impatti futuri della produzione alimentare, del commercio e della distribuzione sullo sfruttamento delle risorse naturali e sull'ambiente, in modo da adeguare le politiche nazionali e mondiali al futuro. Infatti, i cibi prodotti con metodi sostenibili, sani e nutrienti sono essenziali per la salute del pianeta.

Raccomandazioni

Esortiamo i governi, il settore privato e gli altri attori interessati a intraprendere soluzioni scalabili e pratiche, che riflettano il ruolo centrale degli alimenti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario e delle diete sane all'interno degli Obiettivi di sviluppo sostenibile, e a superare l'onere di morbosità particolarmente pesante causato da alimenti non sicuri e malsani per i poveri:

1. In particolare, i governi devono ottimizzare i costi elevati dei sistemi nazionali di controllo alimentare sulla salute e l'alimentazione dei consumatori, troppo deboli, nonché i fattori economici, e affrontare le questioni transfrontaliere. Devono inoltre educare il pubblico e responsabilizzarlo circa la sicurezza dei cibi e le diete sicure. L'approccio da adottare deve tener conto di quattro fronti: trattamento, prevenzione, promozione e regolamentazione. Infatti, un sistema di sicurezza alimentare conveniente e sostenibile non può basarsi solo su un processo di ispezione, controllo sul prodotto finito e sanzioni relativamente alte per ogni infrazione. Occorre invece incentivare le imprese agricole e alimentari, facilitandone l'adeguamento alle norme grazie a regolamenti e pratiche operative sicure e meccanismi più efficaci di responsabilità pubblica.

2. È urgente affrontare meglio la questione dei mercati alimentari informali che rischiano di esporre i consumatori dipendenti da essi a cibi non sicuri e diete di scarsa qualità.

3. Anche le aziende devono rispondere a questo appello. Sono perciò necessari incentivi positivi e negativi che incoraggino le imprese ad adoperarsi di più a favore di una dieta sana. Si continueranno a perdere opportunità di migliorare l'alimentazione se non si discute con le imprese delle loro priorità, fattori chiave e cultura e se non si collabora per creare ambienti migliori che rendano più disponibili, accessibili, convenienti e desiderabili gli alimenti sani. In questo senso gli sforzi per includere e coinvolgere le piccole e medie imprese (PMI) sono importanti tanto quanto quelli per le grandi aziende e devono prevedere un sostegno a favore delle PMI che permetta loro di aggiornare i processi di trattamento degli alimenti, produzione e gestione della qualità.

4. I paesi possono utilizzare le prove emergenti di come i cambiamenti dei sistemi alimentari stiano causando un doppio onere di sottanutrizione e malnutrizione per adottare misure volte a limitare l'obesità crescente prima che sia troppo tardi. Diversi paesi hanno dimostrato che la tassazione è un metodo che può contribuire a ridurre il consumo di prodotti nocivi. Altre azioni politiche promettenti includono il posizionamento di etichette di avvertenza sulle confezioni di alimenti, restrizioni del marketing ai bambini e la regolamentazione degli alimenti e delle bevande nelle scuole.

5. Il settore privato deve impegnarsi ad acquistare solo alimenti provenienti da filiere responsabili. Ciò significa acquistare gli ingredienti e lavorarli in modo sostenibile, trasparente e rispettoso delle persone, degli animali e dell'ambiente.

6. Gli scienziati di tutti i campi di ricerca pertinenti sono chiamati ad ampliare le ricerche sulla sicurezza alimentare e sulle diete salutari come sopra definito. Infatti, mancano le prove sull'onere di morbosità che il trascurare la sicurezza alimentare comporta, in particolare l'impatto non dimostrato ma potenzialmente grave del toxoplasma, dei pesticidi e delle micotossine e la mancanza di informazioni sugli interventi a basso costo. Una questione particolare riguarda la portata e l'impatto delle aflatossine, sulle quali i partecipanti al seminario hanno avuto opinioni divergenti, concordando, tuttavia, sulla necessità di una migliore valutazione e di azioni preventive.

7. E' necessario creare ulteriori programmi di sicurezza alimentare che insegnino alle donne sia in teoria che in pratica a produrre e preparare alimenti il più sano e nutriente possibile per i loro figli.

8. E' essenziale battersi per un'alimentazione sana ed educare i consumatori e i piccoli produttori. Sottolineamo che la campagna della FAO intitolata "Five Keys to Safer Food" (5 elementi per un cibo più sicuro) è stata lanciata in oltre 130 paesi e continua a coscientizzare i consumatori. La FAO, inoltre, sostiene gli stati membri a sviluppare le proprie capacità di gestire adeguatamente la sicurezza e la qualità degli alimenti, fornendo consulenze scientifiche e strumenti di formazione.

9. Chiediamo che gli sforzi della OMS/FAO e quelli dei loro partner siano sostenuti attraverso una serie di conferenze internazionali nel 2019 per migliorare la sicurezza alimentare e le diete sane e chiediamo azioni specifiche che abbiano un orizzonte di tempo ben definito ed attori responsabili.

I moderatori ringraziano la Pontificia Accademia delle Scienze per aver ospitato l'incontro ed esprimono un particolare ringraziamento a José Graziano da Silva, Direttore Generale della FAO, al Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus, Direttore Generale della OMS, e a Monsignor Gallagher, Segretario per i Rapporti tra Stati della Segreteria di Stato della Santa Sede, per le loro parole e per voler diffondere queste conclusioni nel loro lavoro sul tema a livello mondiale nel 2019.

Arrivare ad ottenere una dieta sana in modo da proteggere sia le persone sia il pianeta è un imperativo morale per l'umanità, perciò invitiamo tutte le comunità religiose e le persona di buona volontà a collaborare urgentemente per sostenere questa causa.

Firmatari:

Prof. Joachim von Braun | Presidente della Pontificia Accademia delle Scienze

Mons. Dr. Marcelo Sánchez Sorondo | Cancelliere della Pontificia Accademia delle Scienze

Dr. Lawrence Haddad | Executive Director, Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)

Dr. Jessica Fanzo | Bloomberg Distinguished Associate Professor of Global Food and Agriculture Policy and Ethics, Johns Hopkins University

The International Livestock Research Institute (ILRI)

Prof. J. David Miller | Department of Chemistry, Carleton University

Prof. Dr. Jakob Zinsstag-Klopfenstein | Deputy Head, Department of Epidemiology and Public Health, Swiss Tropical and Public Health Institute

Dr. Steven Jaffee | Lead Agricultural Economist, World Bank

Dr. Rosa S. Rolle | Senior Enterprise Development Officer, FAO

Dr. Pawan Agarwal | CEO, Food Safety and Standards Authority of India

Greg S. Garrett | Director of Food Policy and Finance, GAIN

Dr. Emorn Udomkesmalee | Co-Chair, Global Nutrition Report's International Expert Group

Dr. Howarth Bouis | CEO, HarvestPlus

Dr. Lynnette Neufeld | Director for Knowledge Leadership, GAIN

Dr. Juan Rivera | Director of the Mexican Institute of Public Health (INSP)

Vinita Bali | Chair of the Board of Directors, GAIN

Dr. Klaus Kraemer | Managing Director, DSM Sight and Life Foundation

Dr. Renata Clarke | Director Food Safety, FAO

Rabbi Awraham Soetendorp | President and Founder of the Jacob Soetendorp Institute for Human Values

Archbishop Bernard Ntahoturi | Archbishop of Canterbury's personal representative to the Holy See and Director of the Anglican Centre in Rome

Kathryn Dewey, PhD. | Distinguished Professor Emerita, Department of Nutrition, University of California, USA

Prof Dr em. Hans K Biesalski | Department of Biological Chemistry and Nutrition, University Hohenheim, Germany

Mauricio Adade | President Global Malnutrition Partnerships & Programs and Latin America Royal DSM, Netherlands

Tom Arnold | Board member, GAIN & Chair, EU Commission Task Force on Rural Africa. Ireland

Sir Gordon Conway | Professor of International Development, Imperial College, London

Mathias Mogge | Secretary General Deutsche Welthungerhilfe e. V. Bonn, Germany

David Nabarro | Strategic Director, 4SD & 2018 World Food Prize Laureate

Lucy Sullivan | Executive Director of 1,000 Days

Note:

[1] <http://www.pas.va/content/accademia/it/events/2018/food.html>

[2] WHO Estimation of the Global Burden of Foodborne Diseases, 2015