

# Fao: il commercio ha un ruolo chiave nel fornire cibo di qualità, sano e salutare



Il commercio internazionale è uno strumento importante per combattere la fame ma i paesi devono garantire allo stesso tempo che il cibo commercializzato a livello globale sia di buona qualità, sicuro e salutare, ha affermato il Direttore Generale della FAO all'[International Forum on Food Safety and Trade](#) (Foro Internazionale sulla salubrità e il commercio del cibo ndt) che si tiene in questi giorni (23-24 aprile) presso l'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO) a Ginevra.

*“In molti paesi la disponibilità di cibo è legata fortemente alle importazioni”* ha affermato Da Silva. *“Sfortunatamente alimenti non salutari e ultra-processati si prestano meglio al commercio internazionale in termini di trasporto e conservazione”*.

Graziano da Silva ha sottolineato come questi prodotti abbiano già contribuito in maniera sostanziale all'aumento dei tassi di obesità in paesi che importano la maggior parte del proprio cibo, come le isole del Pacifico e dei Caraibi.

Il Direttore Generale della FAO ha quindi lanciato un appello alla comunità internazionale perché vengano promosse regole e regolamenti commerciali in favore del consumo di alimenti sani e nutrienti.

*“La salubrità del cibo attraversa i confini. Oggi il cibo prodotto in un paese può raggiungere negozi, ristoranti e frigoriferi dall'altra parte del pianeta in 24 ore”* ha affermato il Dott. Tedros Adhanom Ghebreyesus, Direttore Generale dell'OMS. *“Non esiste differenza tra salubrità per i ricchi e per i poveri. La salute di tutti, indifferentemente da dove vivono e da cosa mangiano, deve essere protetta allo stesso modo”*.

*“L'accesso a cibo sicuro è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. È quindi imperativo discutere come le politiche in materia di alimenti, salute e commercio possono essere allineate per realizzare questi obiettivi comuni”* ha affermato il Direttore Generale del WTO, Roberto Azevêdo. *“Sono lieto di avere l'opportunità di porre l'accento su questo tema oggi al WTO... Dobbiamo considerare come trarre il massimo vantaggio dalle opportunità offerte dal progresso tecnologico nel sostenere i progressi in salubrità alimentare e salute pubblica. Questo è esattamente il tipo di scambio che l'evento di oggi cerca di promuovere”*.

### **Per essere sicuro, il cibo deve anche essere salutare**

Intervenendo al foro, il Direttore Generale della FAO ha ricordato che la salubrità del cibo non può essere intesa solo come volta ad evitare intossicazioni alimentari o malattie di origine alimentare. Al contrario essa deve affrontare i le diverse minacce alla salute legate adiate di bassa qualità.

*“Al giorno d'oggi, molti alimenti ultra processati sono ancora considerati sicuri per il consumo”* ha spiegato *“ma la verità è che i cibi altamente processati sono la causa principale della preoccupante crescita dei tassi di obesità nel mondo.*

*Possiedono un basso valore nutrizionale, con alti tassi di grassi saturi, zuccheri raffinati, sale e additivi chimici”.*

Oggi più di 670 milioni di adulti sono obesi. Alcune stime indicano che il loro numero sorpasserà presto il numero quanti sono colpiti dalla fame – 821 milioni di persone nel 2017.

Ha sottolineato che mentre la fame è circoscritta ad alcune aree specifiche, soprattutto in zone colpite da conflitti e dai cambiamenti climatici, l’obesità è ovunque. “Stiamo assistendo alla globalizzazione dell’obesità. Otto dei venti paesi dove l’obesità cresce più rapidamente si trovano in Africa” ha aggiunto.

Graziano da Silva ha ribadito come l’obesità sia associata a diverse malattie croniche, come il diabete, i problemi cardiaci, l’ipertensione e alcune forme di cancro e costi circa due trilioni di dollari all’anno in cure sanitarie dirette e perdita di produttività. “Un impatto equivalente a quello del fumo o degli odierni conflitti armati. Perché il cibo sia adeguato per il consumo umano, oltre ad essere sicuro deve anche essere salutare” ha affermato.

### **Espandere gli standard internazionali di salubrità del cibo**

Nel suo intervento, Graziano da Silva ha sottolineato l’importanza di standard unici sulla salubrità degli alimenti per assicurare pratiche commerciali eque. “Se ogni governo applicasse standard diversi, il commercio sarebbe più costoso, e sarebbe molto più difficile assicurare che il cibo scambiato sia sicuro” ha sottolineato.

In questo contesto, il Codex Alimentarius – l’organo creato dalla FAO e dall’OMS per la definizione degli standard relativi alla salubrità del cibo – “è il principale punto di riferimento per gli standard alimentari” e ha invitato tutti i paesi a rafforzare la loro partecipazione al lavoro del Codex e a facilitare l’implementazione delle sue decisioni.

Graziano da Silva ha poi concluso ricordando l'impegno della FAO per promuovere, assieme a tutti i paesi e ai suoi partner, sistemi alimentari sostenibili e per assicurare che il cibo commercializzato sia sicuro, sano e nutriente: *“non c'è sicurezza alimentare senza salubrità alimentare e diete sane”* ha ribadito.

Fonte: FAO