



[7 Thinking Steps sul trattato di sottomissione all'UE](#)

Step 7: L'Unione Europea determina ciò che mangiamo e beviamo?

Peter Keller: Signora Martullo, parliamo del nuovo pacchetto di accordi UE con la Svizzera. Comprende 2'228 pagine, a cui si aggiungono oltre 20'000 pagine di regolamenti, soprattutto dell'UE. Oggi affrontiamo due nuovi accordi che la Svizzera dovrebbe concludere con l'UE: uno sulla sanità e uno sulla sicurezza alimentare, che coinvolge direttamente anche l'agricoltura. Il Consiglio federale vuole creare uno spazio comune di sicurezza alimentare Svizzera-UE. Che cosa significa per la Svizzera?

Magdalena Martullo-Blocher: È un accordo molto particolare—per me il peggiore—perché ingloba una parte enorme di quelle 20'000 pagine di diritto UE. Mi chiedo perché ci serva l'UE per la sicurezza alimentare: i nostri alimenti sono almeno altrettanto sicuri. L'UE però regola in modo molto più dettagliato e restrittivo, con un'enorme mole di controlli, burocrazia e raccolta dati. Diventeremmo parte di quel sistema. In Parlamento avevamo già discusso l'adozione del regolamento alimentare UE e l'avevamo respinta. Oggi la portata è ancora maggiore: “dalla fattoria alla tavola”, come dice l'UE. Hanno persino spostato aspetti agricoli nel diritto alimentare e qualificato l'accordo sugli alimenti come accordo di mercato interno: significa adozione automatica. Di fatto, in questi ambiti la nostra legge verrebbe sostituita da quella UE.

Peter Keller: Quindi la Svizzera adotta un diritto più ampio, con controlli e prescrizioni. Almeno i consumatori avranno alimenti migliori e più sicuri?

Magdalena Martullo-Blocher: Non lo credo: è soprattutto burocrazia. Finora i controlli alimentari erano in larga parte gestiti dai cantoni; ora rientrano anche sementi, piante, fertilizzanti, macellazione, trasporto degli animali, imballaggi, etichettatura e prodotti collegati agli alimenti. La novità è che la Commissione UE potrà effettuare ispezioni direttamente in Svizzera—stalle, macelli, serre, macellerie, negozi—anche se non esportano. Basterà preavvisare la Confederazione. Saranno certificati processi e siti produttivi, tracciate le vie di trasporto, documentato tutto. La Confederazione, su mandato UE, imporrà regole uniformi ai cantoni, esautorandoli di competenze che finora gestivano in modo pragmatico (montagna/pianura, climi diversi, specificità vitivinicole e pedologiche). Dovrà anche istituire nuovi laboratori alimentari federali. Non è stato dimostrato alcun valore aggiunto; è certo invece l'aumento di oneri. Le ricadute pratiche sono pesanti: le fattorie con banco vendita dovranno certificarsi come imprese alimentari; i banchi ai mercati diventeranno difficili; le

feste di paese con torte fatte in casa o cucine provvisorie potrebbero sparire. Perfino la cucina da campo dell'esercito dovrebbe essere certificata come attività di ristorazione. Non abbiamo bisogno di Bruxelles per questo: i nostri controlli funzionano.

Peter Keller: Penso alle feste di lotta svizzera o agli eventi scolastici: molto volontariato, stand di cibo, torte. È ancora possibile?

Magdalena Martullo-Blocher: Rischiamo che per una fetta di torta serva un faldone di audit, check-list e attestati—oppure non si farà più, sostituiti da cucine centralizzate. E dovremo applicare tutto con rigore, perché ci sono sanzioni. Si arriva a dettagli come l'acqua potabile equiparata all'acqua della doccia o autorizzazioni UE per acque minerali: come se i nostri laboratori non fossero all'altezza. Con la nostra industria farmaceutica e chimica abbiamo grande competenza. Inoltre l'accordo alimentare viene legato in modo subdolo all'agricoltura: se violiamo il diritto alimentare, possono scattare sanzioni anche in agricoltura.

Peter Keller: Non si adottano solo le norme esistenti, ma anche l'adozione automatica di quelle future. Si dice: “vale per la sicurezza alimentare, non per l'agricoltura”. Ma la sicurezza alimentare va dal campo al piatto. Si può separare davvero?

Magdalena Martullo-Blocher: No. Ci sono anche spinte politico-ideologiche: l'UE decide cosa è “sano”, con etichettature nutrizionali che noi abbiamo respinto e lì diventano obbligatorie. Con certe classificazioni può risultare “più sano” un prodotto industriale rispetto al succo di mela: ciò incide sui consumi e, a cascata, sull'agricoltura (mele, barbabietola da zucchero, ecc.). Qualcuno pensa che lo “spazio alimentare” apra all'export, ma il potere d'acquisto medio UE è più basso e i nostri costi più alti: finiremmo a fare concessioni di prezzo che penalizzano i nostri agricoltori. L'UE pianifica su larga scala e i suoi meccanismi di risoluzione delle controversie si applicano anche qui: non siamo protetti. Molto è stato separato e integrato nell'accordo sugli alimenti, allineandolo pienamente al diritto UE.

Peter Keller: In Svizzera vige il divieto degli OGM, deciso democraticamente. Possiamo mantenerlo?

Magdalena Martullo-Blocher: C'è un'eccezione: per il rilascio nell'ambiente non dobbiamo adottare il diritto UE. Ma la nostra attuale disciplina di etichettatura dei prodotti geneticamente modificati verrebbe soppressa; anche l'indicazione del paese d'origine divergerebbe (nell'UE è richiesta solo se altrimenti sorgono fraintendimenti). Frutta e verdura rientrerebbero nel regime UE. E quando l'UE approverà nuovi metodi genetici, le nostre eccezioni—limitate ai “vecchi” metodi—perderanno via via efficacia.

Peter Keller: Veniamo all'accordo sulla salute: sembra meno controverso. È davvero poco importante?

Magdalena Martullo-Blocher: È presentato come “accordo di cooperazione”, ma rinvia comunque al diritto del mercato interno: quindi adozione dinamica, risoluzione delle controversie e rischio di estensione a settori che non sono mercato interno oggi (domani potrebbe diventarlo, per esempio nei servizi finanziari). In crisi dovremmo accettare il regime UE: misure, interventi, priorità. Nella pandemia da Covid la Svizzera ha agito in modo più efficace dell'UE; con l'accordo dovremmo semplicemente applicare ciò che decide Bruxelles.

Pagheremmo anche per l'accesso ai sistemi di gestione dati, senza averne pieno accesso noi stessi: persino l'industria farmaceutica critica questo aspetto. Inoltre, in emergenza, potrebbe essere deciso l'invio di pazienti UE negli ospedali svizzeri: non è chiaro con quali limiti.

Peter Keller: Quindi il percorso pragmatico svizzero visto in pandemia non sarebbe più possibile?

Magdalena Martullo-Blocher: No: dovremmo fare ciò che prescrive l'UE, altrimenti scattano sanzioni.

Peter Keller: Per concludere, perché gli svizzeri dovrebbero rifiutare questo pacchetto, considerando i due nuovi accordi su salute e sicurezza alimentare che toccano anche l'agricoltura?

Magdalena Martullo-Blocher: Perché limiterebbero pesantemente la nostra vita quotidiana senza un reale guadagno di sicurezza: molta burocrazia, grandi oneri per i cantoni ridotti a meri esecutori—con Bruxelles in cima. E c'è un rischio ulteriore: l'accordo sugli alimenti contiene una clausola ghigliottina che trascina con sé 14 accordi (agricoltura, Bilaterali I, appalti, ecc.). Se un domani l'UE decidesse qualcosa per noi inaccettabile, rescindendo l'accordo alimentare cadrebbe un intero pacchetto. È proprio ciò che volevamo evitare—e invece la ghigliottina rientra dalla finestra.

Peter Keller: La ringrazio.

Magdalena Martullo-Blocher: Grazie a lei.