



in collaborazione con



## Sicurezza agroalimentare: motore di sviluppo sostenibile

### *Abstract*

**La globalizzazione e la crisi economica cambiano le dinamiche del mercato ed hanno implicazioni sulla qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, ma anche sulla sostenibilità sociale ed ambientale delle produzioni. Oggi più che mai il consumatore ha diritto di sapere *esattamente* cosa “mette nel piatto”.**

La sicurezza alimentare è un bene pubblico e va tutelato con ogni possibile mezzo. Ogni scandalo, ogni crisi o emergenza, ha il duplice effetto di innescare allarme sociale e di deprimere l'economia del comparto, con costi sociali complessivi difficili da stimare, ma sempre ingenti.

La stessa crisi economica, con il calo dei consumi, ha contribuito a determinare la decisa sofferenza riscontrabile oggi nel tessuto produttivo agroalimentare italiano, talora sottoposto ad una concorrenza sleale. Questo ha favorito l'infiltrazione della criminalità organizzata e la diffusa adesione a sistemi di elusione della normativa in materia di qualità, igiene e sicurezza degli alimenti, che comporta costi rilevanti per le imprese.

La politica europea per i consumatori fa grande affidamento sul concetto di “*consumer empowerment*” come strumento elettivo di protezione dei loro diritti e interessi legittimi, ma la ricerca Adiconsum dimostra che siamo ancora molto lontani da questo traguardo.

### ***Il “pomodoro cinese” nel piatto***

Come è noto, la globalizzazione dei mercati e gli accordi mondiali di scambio hanno aperto le porte dell'agroalimentare europeo e nazionale ad alimenti (materie prime, semilavorati e prodotti) delle più svariate provenienze, figli di ambienti naturali, know-how, tradizioni produttive, norme e sistemi di controllo così radicalmente diversi, da determinare sostanziali differenze quali-quantitative, di prezzo, di freschezza, di igiene e sicurezza dei prodotti. L'incidenza notevolissima dei respingimenti alle frontiere sul totale delle segnalazioni al sistema comunitario di allerta RASFF (46% nel 2013) è testimonianza di un reale problema di conformità degli alimenti presentati all'importazione in UE.

Inoltre, la confluenza di molti tradizionali marchi dell'industria alimentare nelle mani di poche multinazionali (alcune straniere) ed altri fenomeni di concentrazione, hanno determinato nuove e più forti dinamiche concorrenziali sia sul mercato delle materie prime che su quello dei prodotti finiti. Ne sono risultate politiche industriali di omogeneizzazione dei prodotti e di forte contenimento dei costi di produzione.

Oltre al maggior rischio per la salubrità di tutti gli approvvigionamenti low-cost, vi è anche il rischio che l'impiego di queste materie prime si traduca in una cattiva qualità nutrizionale dell'alimento, trasformando prodotti di largo consumo in potenziali nemici della salute.



in collaborazione con



fare scelte consapevoli tenendo conto dell'origine del prodotto e delle sue caratteristiche qualitative oggettive.

### ***Innovazione "buona" vs "innovazione a rischio"***

Non vi è in linea di principio nulla da eccepire nel contenuto tecnologico della filiera alimentare, se esso si limita ad applicare le più moderne prassi al monitoraggio dei fattori di rischio, alla valutazione della qualità e sicurezza delle materie prime, alla pianificazione ottimale della produzione ed al miglioramento dei prodotti. Altra cosa è se la tecnologia viene applicata per favorire esclusivamente il taglio dei costi di produzione, oppure se la tecnologia finisce per impoverire o snaturare il prodotto.

Vi è necessità di fare chiarezza e creare convergenza della comunità scientifica e degli stakeholders (produttori, distributori, consumatori, istituzioni) sulle innovazioni "buone" che conferiscono alla filiera vantaggi il più possibile comuni, che si tratti di OGM, di nanotecnologie, di clonazione animale o più semplicemente di procedimenti di trasformazione industriale degli alimenti. E soprattutto vi è necessità di garantire al consumatore la massima trasparenza, consentendogli di fare scelte ponderate in base alle sue preferenze e priorità, anche di carattere etico e sociale.

### ***Il sistema normativo e dei controlli***

La normativa vigente risulta rigorosa e minuziosa nel prescrivere obblighi e divieti in materia di produzione e di informazione del consumatore (etichettatura e pubblicità), ma il susseguirsi di scandali richiama l'attenzione su persistenti aree grigie del mercato.

Il sistema dei controlli è molto strutturato e le istituzioni del settore altamente qualificate: perché allora i rapporti dei NAS, dei NAC e di altre autorità riferiscono così tante violazioni anche a valle della filiera? Forse le sanzioni non sono dissuasive, o forse i controlli si possono eludere con relativa facilità.

Nemici del c.d. *law enforcement* sono la mole enorme degli scambi commerciali di alimenti, la difficoltà di eseguire controlli di laboratorio su una percentuale molto significativa di partite, nonché alcune persistenti complicazioni burocratiche e soprattutto l'impotenza della giustizia, che non riesce ad assicurare la certezza della pena per chi commette violazioni.

Anche a fronte dell'accertamento da parte delle autorità competenti di vaste frodi alimentari e gravi violazioni in materia di igiene e sicurezza, quasi mai è possibile che il consumatore sia risarcito e le *class action* in materia alimentare sono pressoché assenti nel panorama delle azioni giudiziali esperite nel nostro paese.

### ***Le produzioni italiane di qualità sono a rischio***

La crisi economica ha messo a dura prova la redditività delle imprese, ma ancor più lo ha fatto la spietata (e spesso sleale) concorrenza internazionale, spesso forte di dimensioni multinazionali e delocalizzazioni opportunistiche nei paesi in via di sviluppo.

Chi imita alimenti italiani di qualità non può avere interesse ad impiegare materie prime di alta qualità, fin quando la trasparenza al consumatore non si realizzerà per tutti, garantendo il necessario ritorno dell'investimento attraverso una qualità riconoscibile, che possa essere oggetto di preferenza.



in collaborazione con



Oggi il consumatore è costretto a scegliere tra una costosa eccellenza (i prodotti garantiti da certificazioni di origine e di qualità) ed un mare magno assolutamente indistinto ed opaco di produzioni “non valutabili”, se non attraverso indicatori fallaci come il prezzo di vendita e suggestioni fuorvianti come quelle pubblicitarie.

La contraffazione minaccia seriamente il mercato e sottrae risorse preziose alla nazione. Il giro d'affari del falso “*Made in Italy*” è stimato in 52 miliardi di euro, quasi il triplo del valore delle esportazioni dall'Italia di prodotti autentici (19,57 miliardi di euro).

### ***La qualità e la sostenibilità come fattori di sviluppo***

Oggi l'agroalimentare presenta difficoltà, per superare le quali è necessario agire contemporaneamente su diversi piani: sulla leva normativa, sugli accordi internazionali per la tutela della correttezza nei rapporti commerciali, sull'informazione del consumatore, sulla certificazione, sulla repressione operata dalle forze dell'ordine tanto sul mercato reale quanto su quello “virtuale” esercitato via Internet.

L'Italia produce eccellenza e deve massimizzarne i vantaggi: il Made in Italy nel mondo è saldamente trainato dall'agroalimentare, che da solo vale 32 miliardi di euro di export, mentre il turismo eno-gastronomico ha continuato a crescere anche nel 2012 – nonostante la crisi – trainato soprattutto dalle presenze straniere: un settore che ha conosciuto un incremento del 12% e in un solo anno e che vanta un giro di affari complessivo tra i 3 e i 5 miliardi di euro.

Bisogna iniziare ad immaginare forme di sorveglianza innovative, concertate, multilaterali, che sfruttino le nuove tecnologie per amplificare le possibilità di segnalazione e monitorare meglio i segnali di allarme.

Occorre anche fare in modo che le risorse destinate ad incentivare la produzione agroalimentare italiana di qualità non vengano sprecate in azioni poco coordinate ed efficaci, oltre naturalmente che stroncare la fraudolenta percezione di aiuti comunitari che danneggia i produttori onesti.

In definitiva, vi è spazio per una convergenza rapida e duratura sugli obiettivi primari di difesa e sostegno alle migliori produzioni italiane, uno spazio che attraverso il dialogo strutturato e continuativo tra gli stakeholders, inclusi i consumatori, può anche crescere molto. Adiconsum auspica che attraverso gli strumenti della bilateralità, della sussidiarietà e della concertazione, si possa giungere ad accordi e iniziative in grado di dare impulso alla produzione ed al consumo dei prodotti italiani di qualità.