

DOCUMENTO CL.A.N. SU CRITICITÀ E PRIORITÀ DEL SETTORE AGRIFOOD ASSOCIATE ALL'EMERGENZA COVID

PREMESSA

L'agroalimentare italiano durante la crisi pandemica non si è mai fermato, dando prova di **resilienza, flessibilità e senso di responsabilità**. Il settore ha esaltato ancora una volta le sue **doti anticicliche**, garantendo tenuta e capacità di assicurare la disponibilità di alimenti, anche in un contesto reso estremamente difficile dal surriscaldamento della domanda.

Le aziende agroalimentari hanno adottato provvedimenti volti a fronteggiare la crisi sia sul versante interno, che attiene alla vera e propria organizzazione produttiva (distanziamenti, turni modificati, controlli, protezioni individuali), che su quello esterno, che tocca i rapporti logistici sul fronte degli approvvigionamenti e delle consegne.

Stiamo parlando di una filiera estesa con un fatturato di 538,2 miliardi di euro e un valore aggiunto di 119,1 miliardi di euro per 2,1 milioni di imprese con 3,6 milioni di occupati (*The European House Ambrosetti*, 2019). L'Industria alimentare nel 2019 ha totalizzato un fatturato di 145 miliardi di euro, valore che la conferma secondo settore manifatturiero del Paese, con oltre il 15% del fatturato totale, dopo la meccanica. Di questi 145 miliardi di fatturato, ben 35 miliardi sono dovuti all'export (pari a oltre il 24% di incidenza sul fatturato) (Elaborazioni Ufficio Studi Federalimentare su dati ISTAT).

Nonostante questo, va però detto che **anche il settore agroalimentare non è esente dalla crisi e ha registrato grandi perdite, dovute soprattutto alla chiusura del canale HORECA e alla frenata sulle esportazioni**. Va precisato che i prodotti che le imprese non hanno venduto ai ristoranti non sono in automatico stati venduti nei supermercati perché hanno come approdo d'elezione il mondo della ristorazione. Anche le imprese che sono riuscite a convertire i canali distributivi, passando al *retail*, sono rimaste penalizzate perché al supermercato la valorizzazione del prodotto è inferiore e i margini sono più bassi. Il *retail* moderno ha purtroppo reagito alla crisi in maniera unilaterale, bloccando i prezzi e imponendo le nuove condizioni ai fornitori. A questo dobbiamo aggiungere che i costi di produzione sono aumentati, anche per l'introduzione di protocolli che riducono inevitabilmente la produttività, e che le conseguenze della pandemia sul mondo del lavoro hanno creato un *food social gap*, connesso anche all'aumento della disoccupazione che comporta una riduzione del reddito disponibile.

Le prime e prudenziali stime dell'Ufficio studi di Federalimentare ci rappresentano un quadro piuttosto allarmante per il 2020: **l'industria alimentare sta perdendo il 30% del fatturato in volume e molto di più in redditività a causa della crisi del canale HORECA, del food service e della ricettività; l'export (vero e proprio volano della nostra crescita negli anni passati) potrebbe scendere del 15% in valore rispetto al 2019, anche a causa della chiusura della ristorazione internazionale. Per le vendite interne è previsto un calo che si aggira tra il -15% e il -18% in valore e fra il -12% e il -14% in quantità, mentre la produzione potrebbe perdere 7-8 punti percentuali in quantità, con rischi al ribasso.**

Questi numeri sono una testimonianza che persino l'agroalimentare sta subendo il contraccolpo socio-economico provocato dal Coronavirus, ma dimostrano anche che è il peggiore di sempre. Infatti, in epoca moderna non si sono mai registrate perdite così grandi prima d'ora. Questo nonostante il *boom* delle vendite *online* (+120% da gennaio a giugno e +160 solo nel post *lockdown* da maggio a giugno – dati Nomisma). Un *boom* che però non è riuscito a compensare il vuoto creato dalla sofferenza del segmento *HORECA*, con perdite calcolate in circa 2 miliardi.

L'esigenza di fronteggiare il virus per tornare alla normalità il più rapidamente possibile ha portato la politica e l'opinione pubblica ad affidarsi al mondo scientifico, recuperando in molti casi un rapporto quanto meno discontinuo. A questo si aggiunge l'importanza di un **approccio unitario** nell'affrontare la ripartenza post-Covid da parte di tutti gli attori dell'*agrifood* nazionale, che è poi il principio ispiratore dello stesso Cluster CL.A.N.

Cambiamenti Determinati dalla pandemia

Il *lockdown* e il periodo successivo hanno profondamente modificato le scelte alimentari e i comportamenti dei consumatori, la composizione della domanda, i modelli di produzione e distribuzione, la logistica e l'organizzazione del lavoro (non solo per lo *smart working*), alterando le strutture industriali e creando vulnerabilità nella catena del valore. L'attuale quadro macroeconomico e la situazione di incertezza determinata dalla pandemia potrebbero influenzare ancora l'andamento dei consumi.

In un recente report realizzato da Nomisma si evidenzia come il *lockdown* abbia lasciato in eredità anche alcuni cambiamenti nelle abitudini d'acquisto che, con ogni probabilità, resteranno anche in futuro: **gli Italiani escono dalla pandemia più attenti al *Made in Italy* (26%), alla tutela dell'ambiente (22%), alle tipicità del territorio (16%), alla salute (15%) e alla convenienza (14%)**. Vanno prese in considerazione anche l'accresciuta sensibilità etica e sociale dei consumatori, la maggiore attenzione al rapporto tra uomo e natura e la maggior consapevolezza dell'importanza del cibo e dell'approvvigionamento agroalimentare. A tale riguardo rimane forte l'esigenza di comprendere quanto queste modifiche delle abitudini e dei comportamenti abbiano subito una dimensione strutturale, o parzialmente strutturale, o solo contingente. Sempre secondo lo studio di Nomisma, nei prossimi 30 anni una popolazione italiana più anziana (che misurata sul totale di quella maggiorenne passerà dal 26% attuale al 38% nel 2050) potrebbe portare a una diminuzione dei consumi vicina al 10%, ma anche a richieste differenziate in relazione sia ad uno stato di salute e funzionale migliore (*best ager*) che alla condizione di *single* molto più frequente in questa fascia di età, con la conseguente necessità di diverse tipologie di prodotti.

Le imprese agroalimentari si trovano quindi nella necessità di accelerare i processi di innovazione allo scopo di essere competitive sui mercati internazionali e di adottare assetti aziendali per produzioni sempre più orientate a rispondere alle esigenze del consumatore sui temi della salute, della sostenibilità ambientale e della sicurezza. Sicuramente dopo la scossa Covid, saranno premiate le imprese caratterizzate da una diversificazione del portafoglio di prodotti, ma in particolare quelle che riusciranno a coniugare la sostenibilità con l'innovazione e la fattibilità economica. Gli aspetti specifici più premiati dai consumatori saranno quelli relativi alla **sostenibilità ambientale del prodotto** (a partire dalla salute del suolo e dalle

pratiche sostenibili nella produzione primaria fino al consumo del prodotto, compresi il *packaging* e la minimizzazione degli scarti) e all'*healthy*. Con riferimento a questo tema, si evidenzia che saranno molto importanti i consumi legati ad alimenti che, grazie ad un'adeguata composizione in micronutrienti, a specifiche caratteristiche strutturali e/o a processi biotecnologici, come per esempio la fermentazione, risponderanno alle esigenze di tutela/promozione della salute (prevenzione delle malattie cronico degenerative non-trasmissibili), anche sostenendo le funzioni del sistema immunitario e favorendo la funzionalità del microbiota intestinale (vedi *Concept Paper "Italian microbiome initiative for improved human health and agri-food production"* (<http://cnbbsv.palazzochigi.it/media/1712/microbioma-2019.pdf>) e relativo Piano di Azione (http://cnbbsv.palazzochigi.it/media/1964/implementation-action-plan_microbiome_2872020-cnbbsv.pdf).

Sempre con riferimento al tema *healthy*, sarà opportuno dedicare maggior attenzione alla rivalutazione della centralità delle proteine animali nelle diete equilibrate, sollecitando tra le Istituzioni il recupero di un approccio scientifico ampio, che tenga conto di tutte le informazioni disponibili. In tal senso, specifici ambiti di ricerca potrebbero essere sviluppati per comprendere più a fondo il ruolo base delle proteine animali nella varie fasi di vita della persona e nelle differenti condizioni di salute.

E' utile evidenziare anche la necessità di **dedicare investimenti nella ricerca di tecnologie e dotazioni in grado di prolungare la shelf life dei prodotti e la durabilità/conservabilità degli stessi**: è indubbio infatti che uno dei maggiori cambiamenti nelle abitudini d'acquisto indotte dall'emergenza Covid sia l'incremento delle provviste a più lunga conservabilità.

Sul fronte della food safety, è fondamentale ribadire che, secondo diversi organismi internazionali di sanità pubblica e sicurezza alimentare, tra cui il Center for Disease Control and Prevention - CDC e l'European Food Safety Authority - EFSA, non vi sono evidenze che il Covid-19 possa infettare l'uomo attraverso l'ingestione di alimenti (per maggiori informazioni si riporta il *link* alle FAQ del Ministero della Salute

<http://www.salute.gov.it/portale/malattieInfettive/dettaglioFaqMalattieInfettive.jsp?lingua=italiano&id=230>).

Rilevante anche l'aspetto del Made in Italy che ha la grande opportunità di diventare sempre più importante, parlando di qualità e sostenibilità. La nuova domanda di ingredienti e semilavorati per la ristorazione, anche collettiva, e l'industria, favorirà probabilmente lo sviluppo di un rapporto più stretto con il mondo agricolo e zootecnico.

Sarà altresì utile che ci si doti di un "piano B" per gli approvvigionamenti delle materie prime da Paesi esteri, approntando fin d'ora procedure per l'attivazione di "corridoi di sicurezza" che consentano di non interrompere i flussi di materie prime necessarie all'Industria di trasformazione alimentare. Sono state sperimentate con il *lockdown* di questo inizio 2020 diverse difficoltà nei trasporti che, sebbene siano state prontamente superate, hanno inevitabilmente prodotto danni e disagi che occorre scongiurare si riverifichino in caso di nuove limitazioni della mobilità internazionale legate a una recrudescenza dei contagi da Covid-19.

Se l'agroalimentare, insieme al chimico-farmaceutico, sono settori strategici per il Paese in caso di crisi sanitarie ed economiche connesse e visti i livelli di disoccupazione prevedibili, **è necessario ragionare**

seriamente sulle priorità della filiera, dalla produzione primaria all'Industria di trasformazione, favorendone lo sviluppo, anche mediante progetti strategici volti a valorizzarne le capacità produttive, le professioni e le competenze necessarie. Tutto questo, anche in funzione della possibile sovrapposizione dei fondi ESIF per i prossimi 18-24 mesi (sulla programmazione sia FESR che FEASR + Componente 5) con il *Recovery Fund* (che dovrebbe proseguire sulla linea di programmazione 2014-20). **In questa situazione sarà importante la capacità di cofinanziamento del nostro Paese per consentire la realizzazione dei progetti orientati a risultati concreti. L'occasione sarà unica, specialmente per il settore agroalimentare che non si è mai fermato.**

Infine, andranno fronteggiati i rischi di un rinnovato protezionismo e di una minore cooperazione internazionale, fenomeni emergenti correlati alla chiusura dei territori dovuti all'emergenza Covid-19.

Strategie di breve – medio periodo per la ripartenza

Per l'Industria agroalimentare è prioritario:

- agevolare **azioni sempre più collaborative tra i diversi attori della filiera agroalimentare** per impiegare una varietà di strumenti digitali per la condivisione dei dati, l'incubazione di nuove imprese, *partnership* strategiche con aziende, università e centri di ricerca pubblici, investimenti e acquisizioni di capitale di rischio, ma anche la partecipazione a nuove piattaforme per condividere l'innovazione (ad es. *crowdsourcing* e piattaforme di settore);
- prevedere un **intervento straordinario per sostenere e rilanciare il canale HORECA**, il cui fatturato in Italia è di circa 30,5 miliardi di cui 18,5 legati alle spese alimentari del turismo nazionale e 12 miliardi a quello estero, affinché torni a lavorare a pieno regime. Aiutare il settore della ristorazione e dell'*hotellerie* per i prossimi mesi, anche con finanziamenti a fondo perduto, significa salvare il turismo e come diretta conseguenza il settore agroalimentare, legato fortemente all'*HORECA*;
- garantire il **rispetto dei tempi di pagamento dei fornitori lungo la filiera**;
- favorire la **diversificazione** (mercati di sbocco/canali di vendita);
- sostenere **l'innovazione** nell'agroalimentare, l'adozione delle tecnologie digitali per supportare i sistemi di produzione di precisione, rendere più efficienti e sostenibili i prodotti, contribuire a creare nuove fonti di efficienza e creazione di valore nelle imprese e nei territori, a monte ed a valle delle filiere produttive, indispensabili per una maggiore sicurezza, sostenibilità ed efficienza dei processi produttivi.

LE PRIORITA' INDIVIDUATE DAL CLUSTER

Piani di back up

Diverse fonti scientifiche e istituzionali di alto livello danno ormai per scontata la possibilità che in futuro si verifichino altre pandemie connesse a modelli di produzione e di consumo insostenibili e quindi all'eccessivo sfruttamento delle risorse del pianeta. A questo scenario, aggravato dal cambiamento

climatico in atto, si affiancherà la comparsa di grandi aree degradate dove la *food security* e la *food safety* non saranno più sotto controllo, con gravi conseguenze per diversi territori strutturalmente vulnerabili.

Tutto ciò mette in evidenza la necessità di approntare quanto prima, sulla base dell'esperienza vissuta in vari Paesi e nelle precedenti recenti pandemie, un **protocollo condiviso Stato/Regioni per evitare comportamenti soggettivi e rischiosi, nonché per fornire ai cittadini la visione di una gestione coordinata e competente dell'emergenza e delle sue conseguenze di medio e lungo termine.**

Digitalizzazione

La pandemia ha evidenziato e reso attuali le potenzialità della digitalizzazione in tutti i settori produttivi, incluso quello agroalimentare; si tratta di un'evoluzione tecnologica, la cui esigenza è resa più impellente dalla crisi generata dal Covid-19 e dalla conseguente consapevolezza di dover essere pronti a gestire anche rischi "imprevedibili".

È prioritario ormai accelerare la digitalizzazione di tutta la filiera agroalimentare, dalla produzione primaria, all'Industria di trasformazione, alla logistica. Ciò risulta essere un fattore vincente in periodi di crisi improvvisa, ma anche di sviluppo futuro nazionale e internazionale. Si prevede un maggiore utilizzo di tecnologie *blockchain* e *Internet of Things*, di *mobile apps*, di tecnologie come i *robot* e l'intelligenza artificiale, di tecnologie per l'agricoltura di precisione, e un maggiore impiego del digitale per la gestione efficiente delle risorse naturali (acqua e suolo agrario), il contenimento degli sprechi alimentari, poiché consente di avere più controllo sulle giacenze per riadattare le forniture.

Lo sviluppo di tecnologie *ICT* può supportare efficacemente la comunicazione del valore aggiunto delle produzioni in termini di qualità, sicurezza, autenticità, sostenibilità ed etica delle produzioni – più ampiamente in termini di *food integrity* – e può parallelamente favorire la riduzione dell'esposizione alla disinformazione, facilitando una comunicazione sociale aperta, trasparente e appropriata per i consumatori/cittadini. La digitalizzazione pertanto sarà funzionale anche alla creazione di filiere trasparenti e di sistemi integrati di tracciabilità (collaborativa), dando la possibilità di sostenere e valorizzare i processi di produzione e distribuzione più attenti agli aspetti etici, ambientali e di sostenibilità in senso lato, anche in relazione alla gestione/valorizzazione degli scarti ed alla riduzione dello spreco alimentare. **E' auspicabile la costruzione di un'infrastruttura informatica volta ad introdurre a livello capillare (in ambito di filiera e in ambito territoriale) la trasformazione del sistema agro-industriale, fornendo nel contempo grandi e nuove opportunità lavorative ai giovani.** Un'infrastruttura informatica che non deve essere fine a se stessa, piuttosto il mezzo per valorizzare la qualità delle produzioni e dei territori e per rendere totalmente trasparente il percorso degli alimenti, dando ai consumatori la possibilità di effettuare scelte attente, consapevoli e personalizzate.

Tra i principali benefici riscontrati dalle aziende che hanno investito per rinnovare i loro impianti e adeguarsi alla rivoluzione Industria 4.0. si annoverano: riduzione dei costi di produzione, miglioramento della produttività, aumento delle informazioni sul processo produttivo. Il maggiore ostacolo riscontrato dalle imprese è la mancanza di competenze professionali in azienda. **La digitalizzazione ha richiesto sia alle**

aziende agroalimentari che ai consumatori lo sviluppo di nuove competenze e *skill* orizzontali e *soft*, che richiedono un nuovo approccio cognitivo e attitudinale.

L'emergenza Covid ha favorito la crescita dell'*e-commerce* e del *food delivery* e ha comportato il ricorso forzato allo *smart working/smart learning* durante il *lockdown*, evidenziando l'inadeguatezza del sistema infrastrutturale digitale italiano (scarsa diffusione della rete Fibra e della rete 5G per le utenze industriali, logistiche e in agricoltura). **Occorrerebbe rafforzare anche le infrastrutture che permettono trasporti più agevoli e sicuri, in modo che possano garantire una completa *food defence*.**

Per poter cogliere le opportunità offerte dalla *digital transformation*, che altrimenti si trasformerebbero in ostacoli alla capacità competitiva delle imprese nel contesto post – Covid, **occorrono un quadro normativo chiaro e stabile, adeguati sistemi di incentivi, nuove reti infrastrutturali e specifici percorsi formativi per il miglioramento delle competenze digitali.**

Gli interventi previsti dal **Piano Transizione 4.0 del MiSE** a supporto delle imprese innovative, con un'attenzione particolare all'incremento delle competenze tecnologiche dei lavoratori, anche in un'ottica di economia circolare e sostenibilità ambientale, costituisce un ottimo punto di partenza.

Ricerca e Formazione

Parole chiave in un contesto come quello post-Covid, sono sicuramente **Ricerca e Formazione**.

Molti sono i motivi già evidenziati sulla necessità di rafforzare queste due aree per una reale crescita del Paese (o per evitarne il continuo declino). Abbiamo vissuto un periodo nel quale il concetto di *GLOBAL* sta crollando a favore del *GLOCAL* e in questo approccio risulta indispensabile la **capacità di sviluppare eccellenze locali nell'innovazione** (con meccanismi di sostegno economico e aggregazione in Piattaforme Nazionali/Internazionali) e **nella formazione** (biotecnologie, scienze omiche, bioenergie, scienze digitali, int. artificiale, agricoltura di precisione, medicina di precisione, e così via), con **aggregazione/potenziamento di centri universitari, istituti tecnici evoluti e maggiori fondi** (per arrivare almeno alla media EU) **a sostegno di dottorati industriali, ricerca universitaria e industriale, progetti nazionali altamente innovativi.**

Si auspica che le necessità di ricerca esposte in questo documento siano tenute in considerazione nelle articolazioni delle attività di ricerca inserite nel nuovo Programma Nazionale per la Ricerca 2021-2027 in via di definizione.

La pandemia ha evidenziato l'importanza della ricerca e della formazione connesse con l'affidabilità e l'elaborazione di dati complessi ed interdisciplinari e **l'esigenza di nuove competenze per l'export. È importante che la formazione in questo campo sia valorizzata in tutto l'arco di azione del sistema agroalimentare:** dalle biotecnologie applicate alla produzione primaria, anche per la tutela della biodiversità, ai nuovi modelli per la gestione di precisione sito-specifica per integrare le produzioni di servizi a valore, sempre più abilitati digitalmente (la "servitizzazione" della produzione), alle tecnologie alimentari e alle scienze gastronomiche, alla metrologia, fino alla prevenzione e al trattamento delle malattie.

I **tirocini curricolari e extracurricolari** costituiscono una componente fondamentale del processo formativo degli studenti in vista della loro collocazione nelle imprese della filiera agroalimentare. In particolare si fa riferimento ai corsi di laurea magistrale (con riferimento alle tesi di laurea sperimentali sviluppate con la collaborazione delle aziende), i corsi di dottorato innovativi a caratterizzazione industriale (dove il dottorando deve svolgere un congruo periodo presso l'azienda) e quelli industriali (dove il dottorando è un dipendente dell'azienda), le lauree triennali, le lauree professionalizzanti e gli ITS. La necessità di sostituirla con la fruizione in azienda con sistemi di *smart working*, per limitare le occasioni di contatto e di possibile contagio, è giustificata dal momento emergenziale e va colta giustamente per rafforzare sistemi di comunicazione e controllo da remoto dei processi produttivi, come evidenziato nel documento. Va inoltre osservato che le nostre eccellenze agroalimentari sono il frutto congiunto di tradizione e innovazione garantita dalla cultura del "saper fare", intrinseca nelle nostre aziende, e dalla ricerca costante. Il contatto con la produzione, l'esperienza sensoriale ed emozionale che si accompagna ad essa, la verifica delle condizioni ambientali di produzione, stoccaggio, conservazione e spedizione, sono indispensabili alla formazione di tecnici preparati e competenti. **Si suggerisce pertanto di procedere con urgenza alla redazione di "Protocolli per lo svolgimento in sicurezza delle attività di tirocinio e stage" per permettere ai formandi di frequentare (in presenza e non da remoto) le strutture produttive e i laboratori di Ricerca e Sviluppo delle aziende;** tale periodo è infatti fondamentale per la formazione di personale qualificato e competente da inserire nel mondo della produzione e della ricerca del sistema agroalimentare.

Sostenibilita'

Il settore agroalimentare abbraccia tutti i domini della sostenibilità. Andranno valorizzati e sostenuti gli ambiti socio-culturale (con la tutela del collegamento dell'alimentazione con la storia, la geografia e la cultura del territorio), economico (con la promozione dei territori e del paesaggio), nutrizionale (con la valorizzazione dei contenuti in macro, micronutrienti e sostanze bioattive) e ambientale.

Per quest'ultimo punto, in linea con i principi dell'Economia Circolare, moltissimo è stato fatto negli anni passati in termini di utilizzo efficiente degli input di base (in primis acqua ed energia, attraverso efficientamento e ottimizzazione dei processi), scelte di diete sostenibili, prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze alimentari, eco-progettazione del *packaging* e aumento delle pratiche di riciclo e valorizzazione dei sottoprodotti.

In futuro, i maggiori sforzi che saranno richiesti alle imprese della filiera agroalimentare nel suo complesso, **richiedono un piano straordinario di investimenti in ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica, scongiurando provvedimenti punitivi come divieti e tassazioni *ad hoc***, tenendo presente i nuovi obiettivi proposti dalla Commissione europea per la riduzione rispetto al 1990, di oltre il 50% le emissioni di gas a effetto serra entro il 2030.

E' fondamentale **favorire sistemi di ricerca, sviluppo e produzione più sostenibili, attraverso un approccio "sistemico" che coinvolga tutti gli attori della filiera e che tenga conto dell'intero ciclo di produzione in ogni sua fase, riflettendosi positivamente anche sulle filiere collegate.** Questo approccio è cruciale per

realizzare in modo compiuto un vero ecosistema integrato nazionale di bioeconomia (*Bioeconomy in Italy*, 2019).

Potrà fornire utili risvolti anche l'innovazione di processo volta all'ottenimento di prodotti alimentari più sicuri e ricchi di componenti bioattivi, in grado di migliorare le difese immunitarie della popolazione per la prevenzione di infezioni da virus e/o batteri.

Bisognerà accelerare la ricerca e la realizzazione di **alternative nella gestione degli scarti** (*Zero Food Waste*, Economia Circolare, ecc), **dell'energia** (da fonti rinnovabili, ma con basso impatto ambientale nel fine vita) e **dell'acqua** (riduzione delle perdite e degli sprechi, recupero e sanitizzazione delle acque di processo, dissalazione, ecc).

Sul fronte della gestione sostenibile dei rifiuti, si dovranno incentivare i processi di riciclo chimico e colmare la carenza strutturale di impiantistica e infrastrutture per la raccolta, riciclo e smaltimento dei rifiuti urbani.

Altro concetto rilevante è quello di "intensificazione sostenibile" per l'agricoltura, da promuovere e declinare attraverso varie forme di agricoltura: integrata, biologica, conservativa, agro-ecologica, ecc., che devono tutte tendere alla stessa direzione e poter mutuare l'un l'altra pratiche virtuose. Un'agricoltura intensiva e al contempo sostenibile dal punto di vista ambientale (e che punta a raggiungere la neutralità del carbonio), deve inoltre poter utilizzare tutti gli strumenti messi a disposizione dal progresso scientifico e tecnologico, tra cui le nuove biotecnologie e le tecnologie nel settore della gestione dei fattori produttivi, comunicazione e informazione ([https://www.aissa.it/docs/events/190628_DNA_locandina_FISV_E02_\(WEB\).pdf](https://www.aissa.it/docs/events/190628_DNA_locandina_FISV_E02_(WEB).pdf) https://www.aissa.it/docs/news/190628_Intensificazione_sostenibile.pdf). A tale proposito si suggerisce anche una revisione del Documento EU *Green Deal "Farm to Fork Strategy: for a fair, healthy and environmentally-friendly food system"*, con riferimento al tema dell'agricoltura sostenibile.

La rapidissima crescita dell'e-commerce ha inoltre evidenziato la criticità del forte impatto sulla produzione di rifiuti (*packaging* ridondante, trasporti su gomma per distribuzione nei centri abitati, distruzione resi senza recupero) e **la necessità di sviluppare regole di comportamento commerciale e soluzioni tecniche adeguate**. Ciò sarà ancora più indispensabile se l'e-commerce diventerà anche uno sbocco di crescita per le industrie/PMI alimentari. Perciò sarà necessario progettare e sviluppare nuove tecnologie, incluse nuove forme di *packaging*, che siano in grado di aumentare la *shelf-life* degli alimenti, riducendo così gli sprechi e migliorando la sostenibilità delle produzioni agroalimentari.

Dopo l'inevitabile e massivo impiego di mascherine, guanti e disinfettanti in fase acuta, è infine **necessaria un'attività di ricerca per individuare modalità difensive ottimali a ridotto impatto ambientale** (materiali, riutilizzabilità, ottimizzazione del rapporto efficacia disinfettante sulla persona/impatto sull'ambiente e sulla salute) nella gestione ordinaria con indicazioni semplici e univoche da parte del mondo scientifico, recepite e gestite anche dalle Istituzioni.

Informazione e Comunicazione

La dis/mis/mal-informazione rappresenta un punto critico, con enormi ricadute su ogni aspetto della gestione della crisi, dalla Società all'economia. Oltre alla necessità di implementare un **sistema di comunicazione e informazione autorevole, basato su evidenze e su dati certi e condivisi per prevenire e superare le fake news**, nonché di strumenti imparziali e oggettivi per raccogliere e classificare le informazioni (distinguendo tra quelle affidabili e le *fake news*), è importante prevedere l'implementazione della **comunicazione del rischio nella filiera agroalimentare** (ai sensi del Reg. UE 2019/1381).

Obiettivi della comunicazione del rischio: accrescere la conoscenza e la comprensione delle questioni specifiche in esame, anche in caso di divergenze nella valutazione scientifica, durante tutto il processo di analisi del rischio; incoraggiare la comprensione dell'analisi del rischio tra il pubblico per aumentarne la fiducia; assicurare l'opportuno e trasparente scambio di informazioni con le parti interessate in relazione ai rischi riguardanti la filiera agroalimentare; contribuire a combattere la diffusione di informazioni false e le relative fonti.

Principi generali della comunicazione del rischio: assicurare che avvengano scambi di informazioni accurate in modo interattivo e tempestivo con tutte le parti interessate, sulla base dei principi di trasparenza, apertura e reattività; tenere presente la percezione del rischio di tutte le parti interessate; garantire che sia chiara e accessibile anche a coloro che non partecipano al processo o non sono in possesso di una formazione specifica.

Piano generale sulla comunicazione del rischio: individuare i fattori principali da tenere presenti nel decidere il tipo e il livello richiesti di attività di comunicazione del rischio, i diversi tipi e livelli delle attività di comunicazione del rischio, nonché gli opportuni strumenti e canali principali da utilizzare ai fini della comunicazione del rischio: individuare gli attori della comunicazione, anche tra i soggetti estranei alla valutazione del rischio, coinvolgendo il mondo accademico e della ricerca.

Per quanto riguarda specificatamente la comunicazione relativa alla sicurezza alimentare il **nuovo Regolamento relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera UE 2019/1381**, evidenzia la necessità di attivarsi per rafforzare la trasparenza della valutazione del rischio e per garantire una comunicazione del rischio chiara, ininterrotta e inclusiva, in maniera da rendere i cittadini più fiduciosi del fatto che l'analisi del rischio è sostenuta dall'obiettivo di assicurare un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori

Occorre costruire la fiducia dei consumatori in un sistema di dati sempre più affidabili e successivamente sviluppare sistemi di comunicazione efficaci per guidare i consumatori nelle loro scelte in coerenza con l'età, lo stato di salute, lo stile di vita, i valori e le scelte di vita individuali. Solo così si riuscirà a superare la logica dei "semafori", ad avvicinare i cittadini alla complessità della valutazione della qualità di un alimento e a declinare il concetto di qualità in relazione ai singoli individui. È estremamente importante tener conto di questa necessità nello sviluppo dell'infrastruttura informatica di raccolta dati a livello territoriale e lungo la filiera, prevedendo apposite interfacce dedicate ai cittadini, che esponano in maniera chiara le fonti dei dati, il processo di condivisione e l'inevitabile incertezza collegata alla misura e alla rappresentatività.

Aspetti normativi e regolatori sugli alimenti

L'emergenza ha messo in evidenza l'arretratezza e la rigidità della normativa italiana sugli alimenti che ha limitato la flessibilità produttiva, l'approvvigionamento di materie prime di elevata qualità (tecnologica, sicurezza d'uso, nutrizionale, sensoriale), la gestione delle scorte, la fluttuazione dei prezzi e la riduzione degli scarti/sottoprodotti/reso (sostenibilità ambientale), nonché la disponibilità della manodopera locale per le attività di raccolta e una regolamentazione più puntuale per la vendita a distanza.

E' pertanto auspicabile una rivisitazione della normativa italiana su differenti filiere (cereali, lattiero caseario, ecc.), con particolare riferimento alla classificazione merceologica degli sfarinati aumentando il numero di farine poco raffinate, alla definizione e caratterizzazione di pane fresco (prodotto consumato fresco ovvero con una *shelf-life breve*) e di lievito, alla discrasia fra normativa comunitaria e nazionale su origine dell'ingrediente primario (semola di frumento duro, farina di frumento tenero, riso, pomodoro, latte e derivati). Sarebbe importante affrontare tali tematiche anche con la AGCM (Autorità Garante per la Concorrenza ed il Mercato) per un'interpretazione autentica della norma a vantaggio della qualità del prodotto, della tutela del consumatore e delle aziende di trasformazione; sono infatti state emanate dalla Autorità Garante alcune censure/sanzioni verso aziende italiane virtuose, che promuovono il *Made in Italy*, e che hanno di fatto favorito ulteriormente il ricorso all'*Italian sounding* e alla delocalizzazione delle attività. **La pandemia, che ha mandato in crisi il commercio internazionale e la produzione globalizzata (approvvigionamenti/logistica/mercato del lavoro/protocolli di sicurezza), potrebbe essere l'occasione per riportare in Italia le imprese che hanno delocalizzato la produzione in altri Paesi (*reshoring*).** Con il termine inglese *reshoring* (contrario di *offshoring*) infatti si indica il rientro in Patria delle aziende che avevano trasferito tutta o parte della produzione in altri Paesi.

Con riferimento alla "**Farm to Fork Strategy**" dell'UE:

- **Preoccupano le dichiarazioni che suggeriscono indicazioni sui consumi e/o preferenza verso alcuni alimenti piuttosto che altri, nonché il previsto lancio di iniziative per la riformulazione dei prodotti** che, non solo non poggiano su solide basi scientifiche ma, al contrario, potrebbero danneggiare gravemente l'industria alimentare e limiterebbero le scelte dei consumatori.
- **Preoccupa la relazione della Commissione "sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale"** in cui si favorisce l'adozione della presentazione FOP (*Front of Pack*) obbligatoria e armonizzata a livello europeo e con etichetta sintetica tipo *Nutriscore*. Questo va assolutamente scongiurato perché il sistema francese ha un approccio lesivo della reale qualità di un alimento che deve tenere presente diversi aspetti (dose assunta, modalità di trasformazione, processi produttivi utilizzati, indirizzi nutrizionali).
- Bisogna guardare con attenzione al dibattito in corso sull'etichettatura di sostenibilità (i c.d. *green claims*) che contemplino tutti gli aspetti ambientali dei prodotti alimentari partendo dalla solidità scientifica dell'analisi di LCA di prodotto, come ad esempio la futura adozione della PEF (*Product Environmental Footprint*).

Altri spunti

Dicotomia filiera lunga - filiera corta. Superare la dicotomia conflittuale e competitiva fra filiera corta e filiera lunga (c'è ampio spazio per entrambe le filiere che devono mantenere la propria distintività sempre nel rispetto della qualità del prodotto, del consumatore e dell'ambiente).

Approvvigionamento autarchico/origine del prodotto (autosufficienza). La totale autarchia nell'approvvigionamento dei prodotti/materie prime (ivi inclusa l'origine del prodotto) non è sostenibile nel sistema agroalimentare italiano, sia per mancanza di una adeguata superficie per la coltivazione di tutte le colture necessarie per la trasformazione dei prodotti del *Made in Italy* (olio di oliva, vino, grano tenero, grano duro, frutta, ortaggi, prodotti di origine animale ecc), sia per gli elevati volumi di prodotti trasformati esportati a livello mondiale (con un saldo positivo export-import).

Ritardi nuova programmazione EU. I grandi temi della nuova programmazione (*Green Deal*, *Farm2Fork*, cambiamenti climatici, innovazione in *Horizon Europe*, Politica Agricola Comune, sviluppo rurale e coesione ecc.) hanno subito un rallentamento, se non un rinvio al 2021 e 2022, ad eccezione dell'Agenda Digitale.

Internazionalizzazione. I prodotti di alta qualità sono il vero punto di forza che classificano l'Italia tra i primi dieci Paesi a scala mondiale nella speciale classifica del *Country Brand Index 2019*, insieme al patrimonio storico-artistico e culturale; riorganizzare distribuzione e promozione su scala internazionale del patrimonio agroalimentare rappresenta una diversificazione della strategia di crescita dell'impresa.

Il documento è stato redatto dal Comitato Tecnico -Scientifico del Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N.

Roma, 25 novembre 2020