



Autenticità di un alimento:
un concetto importante
per la valutazione della
sua qualità

Marina Carcea

Presidente AISTEC

Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in
Agricoltura - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la
Nutrizione, CRA-NUT, Roma





Recenti articoli sull'argomento.....



| | | |
|--|--------|------------|
| | Date | 17-06-2013 |
| | Pagina | 29 |
| | Foglio | 1 / 2 |

INTERVISTA

“Sofisticazione agguerrita la grande distribuzione deve puntare alla legalità”

Luigi Dell'Olio

Milano
 «La crisi economica fa aumentare il rischio di truffe e contraffazioni alimentari. Su questi fronti serve l'impegno di tutti perché vengano individuati i colpevoli e si preservi chi fa il suo lavoro onestamente». Maurizio Zucchi, direttore qualità di Coop Italia, è netto nell'analizzare il tema della sicurezza alimentare, tra quelli che più attirano l'attenzione dei consumatori, e non solo.

La maggior parte degli illeciti avviene direttamente in Italia o all'estero? «Ormai l'approvvigionamento delle materie prime si muove su scala globale, e di conseguenza anche le truffe e contraffazioni non seguono più i confini nazionali. La globalizzazione degli acquisti non si può certo fermare, ma tutto il mondo della produzione e della distribuzione dovrebbe prestare la massima attenzione per verificare che le normative stringenti e il presidio degli orga-

persono o vi affidate a enti terzi? «Utilizziamo diversi laboratori esterni per i controlli di routine, mentre ci siamo dotati di una struttura interna per una verifica puntuale sui rischi emergenti. Per fare un esempio, quando è scoppiato lo scandalo della carne equina non dichiarata in alcuni alimenti venduti in Gran Bretagna, abbiamo effettuato in pochi giorni 260 controlli sui prodotti di private label, per fortuna senza riscontrare anomalie. La nostra squadra di controlli può avvalersi, inoltre, dell'applicazione He-

LA CONDIRISUN HA STIMATO IN 1,1 MILIARDI IL GIRO D'AFFARI ANNUO DEI CONTRAFFATTORI IL DATO CRESCE SE SI CONSIDERA IL FENOMENO DELL'ITALIAN SOUNDING COOP HA UNA STRATEGIA QUALITÀ, MAURIZIO ZUCCHI

Consumatori e aziende alimentari di fronte alla nuova legge sull'etichettatura alimentare: un libro spiega e commenta le novità portate dalle normative europee

Publicato da Il Fatto Alimentare il 24 giugno 2013



I nuovi regolamenti europei hanno come obiettivo la corretta informazione dei consumatori

8 LUGLIO-AGOSTO 2013

ECONOMIA

IL RISICOLTORE

IL MERCATO Qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari nella filiera risicola (3ª parte) Marchi e loghi, certificazione e garanzia per i consumatori



Anna Callegarin

Nello scorso numero abbiamo descritto alcuni dei sistemi che garantiscono il controllo del processo produttivo. Esaminiamo ora quelli con cui si può rendere riconoscibile e valorizzare presso il consumatore finale un prodotto agroalimentare.

Nonostante la convinzione generalizzata che la qualità sia l'arma più potente di cui dispongono i produttori italiani per vincere le sfide commerciali in un mondo sempre più globalizzato, e l'entusiasmo per i prodotti made in Italy, risulta difficile in pratica comprendere cos'è la qualità di un prodotto agroalimentare agli occhi del consumatore.

no TerraBuona», che per la produzione e trasformazione del riso ha predisposto un disciplinare con requisiti più restrittivi rispetto a quelli obbligatori.

Invece nei sistemi di certificazione vera e propria, il produttore si assume impegni complessi relativamente al metodo di produzione e alle caratteristiche del prodotto finale. L'opposizione del marchio o del logo attestato in questo caso la conformità a un disciplinare dettagliato, con periodiche verifiche di un organismo di controllo accreditato. I sistemi di qualità di questo tipo

Sistemi di qualità nazionali e regionali

La normativa comunitaria prevede che si possano erogare contributi pubblici ad aziende agricole che applichino un sistema di qualità, solo se tale sistema garantisce che la specificità del prodotto finale deriva da obblighi tassativi relativi ai metodi di ottenimento. Devono, inoltre, essere garantite caratteristiche specifiche o una qualità del prodotto significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali,



tecniche di produzione integrata, e portare a conoscenza dei consumatori attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e le relative modalità di produzione. E' forse opportuno ricordare che per produzione integrata si intende quel sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. Oltre alle linee guida, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha redatto il regolamento per l'utilizzo del marchio

tazione culturale dei terreni ogni 5 anni, l'obbligo di impiego di seme certificato, un quantitativo massimo di unità fertilizzanti, un volume massimo iniquo stagionale, l'interamento delle paglie. Il marchio QV "Qualità Verificata", previsto da una legge della Regione del Veneto, è finalizzato a valorizzare e migliorare la qualità e la salubrità delle produzioni agricole e agroalimentari, la salute delle piante e degli animali, a proteggere l'ambiente e il benessere degli animali, il tutto in funzione della maggior tutela degli interessi e della salute dei consumatori. Dopo una fase sperimentale per valutare gli aspetti operativi e applicativi, le disposizioni attuative sono state notificate alla Commissione europea lo scorso di-

dall'Europa

INDICAZIONE D'ORIGINE: WORK IN PROGRESS

MID MARKET, ATTENTO!

di Paolo Patruno - Responsabile Ufficio Europa FEDERALIMENTARE

Manca poco meno di un anno e mezzo al 13 dicembre 2014, data in cui la quasi totalità del Regolamento (UE) 1169/2011 sull'informazione al consumatore, diverrà applicabile. Farà eccezione l'articolo sull'indicazione nutrizionale, che troverà invece applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2016 (vds la sintesi riportata nel Panorama sulla normativa comunitaria di questo numero).

Entro il 13 dicembre 2014, invece, la Commissione dovrà presentare al Parlamento europeo e al Consiglio alcune relazioni sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza per le restanti categorie di carni (es. coniglio, cacciagione, ecc.), per il latte (sia tal quale, sia se utilizzato come ingrediente di prodotti lattiero-caseari), per gli alimenti non trasformati, per i prodotti monoingrediente e per gli ingredienti che rappresentano più del 50% di un alimento.



Che cosa significa «autenticità» per un alimento?



Non c'è una definizione ufficiale di «autenticità» o di alimento «autentico»

Un alimento è “autentico” se:

- rispetta la legislazione vigente
- ha la composizione richiesta dal suo nome legale
- è perfettamente conforme alla descrizione sulla confezione o sull'etichetta
- non è stato adulterato da sostituzioni di ingredienti simili ma meno pregiati



Carcea M. et al. Food authenticity assessment: ensuring compliance with food legislation and traceability requirements. Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, 1(2), 93-100, 2009.



- globalizzazione
- rapida espansione del commercio agro-alimentare a livello mondiale
- sviluppo tecnologico e sociale
- benessere

→ sul mercato c'è una grandissima varietà di cibi

- allarmi creano sfiducia nei consumatori
- maggiore conoscenza dei cibi
- attenzione dei media

nuovi bisogni dei consumatori:

- potere di libera scelta
- diritto ad avere cibi sicuri, fidati o autentici

TRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA

I MARCHI DI QUALITA'

L'identificazione dell'origine degli alimenti è di primaria importanza per la tutela del consumatore



La tracciabilità ci permette di avere informazioni accurate su:

- origine di un alimento
- ingredienti presenti
- processo produttivo
- sistemi di distribuzione

Source: EC Traceability fact sheet

Le etichette sono strumenti cardine che ci permettono

- di capire meglio quello che stiamo comprando
- fare scelte informate



L'informazione deve diventare più semplice, più chiara e più trasparente. Le nuove regole (Regolamento UE 1169/2011 sull'informazione al consumatore) ridurranno la quantità di informazioni scorrette o ingannevoli, fuorvianti sulle etichette (cibo autentico).



I marchi europei di qualità



1992 1st adoption of a scheme to identify and protect the names of quality agricultural products and foods

PDO (Protected Designation of Origin) means the name of a region, a specific place or, in exceptional cases, a country, used to describe an agricultural product or a foodstuff; originating in that region, specific place or country, the quality or characteristics of which are essentially or exclusively due to a particular geographical environment with its inherent natural and human factors), and the production, processing and preparation of which take place in the defined geographical area;

PGI (Protected Geographical Indication) means the name of a region, a specific place or, in exceptional cases, a country, used to describe an agricultural product or a foodstuff originating in that region, specific place or country, and which possesses a specific quality, reputation or other characteristics attributable to that geographical origin and the production and/or processing and/or preparation of which take place in the defined geographical area.

TSG (Traditional Speciality guaranteed) means a traditional agricultural product or foodstuff recognised by the Community for its specific character through its registration under this Regulation

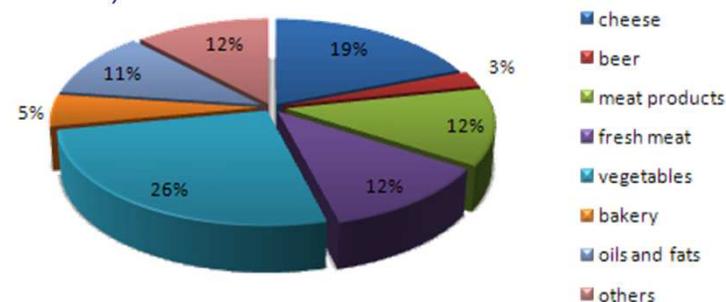
2006 Adozione di nuove regole su

- indicazioni geografiche e designazioni di origine (Council Regulation (EC) No. 509/2006)
- specialità tradizionali (Council Regulation (EC) No. 510/2006)



2011 1049 registered PDOs, PGIs, TSGs

2012 Nuovo regolamento EU No.1151/2012 che introduce 2 nuovi schemi di qualità di prodotti alimentari (prodotti di montagna e delle isole)



DOP

- Farro di Monteleone di Spoleto, *domanda registrata*
- Riso di Baraggia Biellese e Vercellese, *domanda registrata*
- Pagnotta del Dittaino, *domanda registrata*
- Pane di Altamura, *domanda registrata*
- Pane Toscano, *domanda pubblicata*
- Piadina Romagnola, *domanda presentata*

IGP

- Maccheroncini di Campofilone, *domanda registrata*
- Pasta di Gragnano, *domanda registrata*
- Farro della Garfagnana, *domanda registrata*
- Riso nano Vialone Veronese, *domanda registrata*
- Riso del Delta del Po, *domanda registrata*
- Pane di Matera, *domanda registrata*
- Coppia ferrarese, *domanda registrata*
- Pane casareccio di Genzano, *domanda registrata*



Vantaggi principali

- offrono garanzie per i consumatori sull'origine e sui metodi di produzione;
- forniscono messaggi di marketing incrementando il valore economico del prodotto;
- proteggono le imprese agricole che producono prodotti di qualità dalle imitazioni fraudolente

Effetti collaterali



PDOs, PGIs and TSGs have become a significant element of every European Member State's cultural and food quality heritage
(EC DG Research, 2007)

Carcea M and Melini F. Connections between food authenticity, tourism and research in Europe. Advances in food, hospitality and tourism, 1(4) 2011, 29-42.



Necessità di metodi analitici e procedure di indagine per la determinazione di parametri di qualità di una materia prima o di un alimento processato che ne garantiscano in modo oggettivo l'autenticità





Grazie per la vostra attenzione !

Food Protected Designation of Origin. Methodologies and Applications.
Edited by M. De La Guardia and A. Gonzalvez, Elsevier, UK, 2013

marina.carcea@entecra.it