

Facoltà

# Sicurezza e tracciabilità delle produzioni agroalimentari

*Un approccio economico-giuridico*



21 aprile 2008

di Salvatore Bracco

Uno dei più importanti temi della società attiene senz'altro al regime alimentare e al livello di qualità e sicurezza di cibi e bevande componenti la dieta, in considerazione dell'incidenza che esso ha sulla salute e sul benessere psico-fisico dell'individuo.

Nello scorso mese di novembre, la Società Italiana di Economia Agraria (SIDEA) ha incentrato sul tema "*Produzioni agroalimentari tra rintracciabilità e sicurezza: analisi economiche e politiche di intervento*", il proprio convegno annuale tenutosi a Taormina ed organizzato congiuntamente dalle Università di Catania, Messina e Palermo. L'incontro, articolato in tre giornate, ha visto la partecipazione di oltre trecento studiosi del settore economico. È stata l'occasione per un'analisi approfondita delle problematiche concernenti sicurezza e rintracciabilità nell'agroalimentare. Si sono cimentati in questa analisi specialisti quali F. De Stefano, P. Columba, B. Pecorino (economisti agrari), M. Goldoni (giurista), G. Calabrò (tecnologo), e altri ricercatori che hanno esposto i risultati di specifiche ricerche in tale campo.



Le note vicende della *BSE*, la lingua blu degli ovini, l'influenza aviaria dei polli, i residui di pesticidi sui frutti, hanno fatto esplodere l'esigenza della sicurezza alimentare nei consumatori e posto al centro dell'attenzione prodotti, processi di trasformazione e materiali per il confezionamento, inducendo i pubblici poteri ad emanare provvedimenti legislativi (comunitari e nazionali).

Le normative vigenti in tema di sicurezza alimentare, hanno attribuito al consumo e al consumatore, *sensu lato*, un ruolo di primo piano. Determinanti a questo scopo sono stati il sistema preventivo di autocontrollo (HACCP) e il principio della rintracciabilità (Reg. CE

178/2002).

A supporto della tracciabilità e/o della rintracciabilità sono stati sviluppati specifici sistemi informatizzati, quali i codici a barre ed i codici identificativi a frequenza radio, agevolati dai prodotti impiegati per il confezionamento (*packaging*) che rispondono alle pressanti esigenze di sicurezza e praticità.

La sicurezza alimentare nell'arco di pochi anni è passata da semplice conformità a standard determinati, da funzione di controllo/repressione a sistema di prevenzione del rischio probabile e, infine, a sistema per minimizzare il rischio possibile (anche se poco probabile). In altri termini, l'attenzione si è spostata dal prodotto al controllo e alla progettazione del processo produttivo e la sicurezza alimentare è divenuta un requisito fondamentale del patrimonio qualitativo dei beni.

Non a caso, i recenti sviluppi della normativa in tema di sicurezza alimentare (D.Lgs. 145 e 146 del 2007) hanno spostato l'approccio dagli interessi specifici dell'impresa a quelli dei consumatori. Separando la disciplina in materia di pubblicità ingannevole, quale fonte di danno nei rapporti fra imprese, da quella in materia di pubblicità ingannevole rivolta alla figura del consumatore.

Gli strumenti legislativi evidenziati chiamano in causa tutti i componenti delle filiere agroalimentari, secondo quanto sostenuto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, per la quale la sicurezza va considerata una responsabilità condivisa tra tutti gli attori della filiera agroalimentare.

La concezione della qualità, si è così profondamente evoluta, assumendo una visione sempre più integrata tra elementi che attengono all'ambiente, alla sicurezza dei lavoratori, alla correttezza dei rapporti di lavoro e all'etica aziendale.

I meccanismi di controllo per la sicurezza alimentare dovrebbero contribuire a restituire la fiducia ai consumatori, messa in discussione dalla complessità della filiera delle produzioni agroalimentari con conseguente innalzamento di una "barriera informativa" tra il produttore e il consumatore, creando problemi di insufficiente conoscenza circa l'origine delle materie prime e le imprese che partecipano al processo di trasformazione e di commercializzazione degli alimenti. L'asimmetria informativa è principalmente imputabile alla specializzazione del lavoro con conseguente suddivisione delle operazioni produttive tra numerose imprese che aumentano l'incertezza circa la salubrità del prodotto offerto al consumo e abbassano il livello di sicurezza percepito.

La rintracciabilità è lo strumento idoneo per assicurare piena visibilità alla filiera produttiva e conferire maggiore capacità competitiva al sistema agroalimentare italiano, ricco di eccellenze universalmente riconosciute, oggetto anche di diffusi fenomeni di agopirateria.

Al riguardo è utile rilevare l'esistenza di una molteplicità di ricerche di mercato, le cui risultanze esprimono una crescente domanda di sicurezza da parte dei consumatori. Non sembra che i modelli adottati per la rintracciabilità dei prodotti siano stati chiaramente percepiti dai diversi *target* di consumo. Si considerino le difficoltà relative alla lettura dei codici a barre e all'identificazione a radio frequenza. In tale campo occorre, pertanto, puntare verso strumenti facilmente comprensibili per il consumatore, quali origine geografica, marchi europei, certificazioni di qualità.

Un altro aspetto evidenziato concerne i costi insorgenti per garantire la sicurezza e la rintracciabilità dei beni agroalimentari, sui quali tuttavia finora pochi studiosi si sono concentrati, forse, a mio modesto avviso, anche per la complessità di definizione di un metodo d'indagine e della conseguente determinazione degli importi.

In conclusione, il convegno ha chiarito molte problematiche della sicurezza alimentare, della qualità, della normativa in tema di tracciabilità e rintracciabilità e dei diritti dei consumatori, ma ne ha evidenziato anche alcune ancora aperte o inesplorate.

[Credits](#)