

LE FONTI STATISTICHE SUI CONSUMI

I principali dati riguardanti i consumi vengono tratti da:

- contabilità nazionale (consumi finali interni);
 - indagini sui consumi delle famiglie;
 - Indagine multiscopo sulle famiglie.
- L'indagine sui consumi delle famiglie (rivista nel 1997):
- circa 24.000 famiglie in 488 comuni, campionamento stratificato a due stadi;
 - libretto degli acquisti + interviste;
 - il questionario dell'indagine (non disponibile on-line).

4.6. La sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare assume spesso, nel dibattito corrente, una duplice accezione a seconda che ci si riferisca ai paesi sottosviluppati, dove per sicurezza (*food security*) si intende la disponibilità di quantità sufficiente di cibo per evitare la fame e la malnutrizione, mentre nei paesi sviluppati, la sicurezza degli alimenti (*food safety*) si riferisce ad un insieme di attributi associati alla probabilità di non incorrere in pericoli per la salute (Henson, Trail, 1993). Il problema della sicurezza degli alimenti non è però un concetto assoluto, ma coinvolge la riduzione del rischio per la salute; rilevanti concetti che fanno della sicurezza alimentare un importante pre-requisito della domanda degli alimenti riguardano la prevenzione del rischio e la responsabilità.

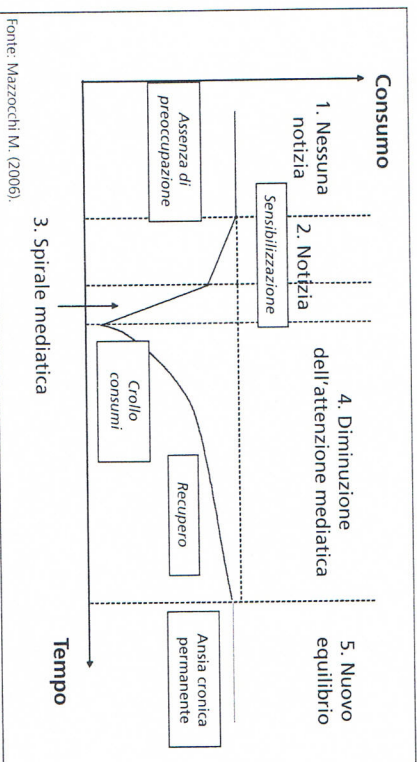
La sicurezza alimentare coinvolge però diversi aspetti delle scelte del consumatore che vanno dalla percezione e dal grado di avversione al rischio, ma anche da importanti variabili che influenzano più in generale la domanda dei consumatori (età, professione, educazione, reddito, prezzo). I problemi della sicurezza vengono generalmente affrontati stabilendo degli *standard* e delle regolamentazioni che col tempo si sono fatte sempre più stringenti con riferimento specifico agli additivi, ai contaminanti ambientali, ai fitofarmaci, alla radioattività e alla presenza di micro-organismi e tossine, rilevabili nei prodotti alimentari.

La presenza di numerosi fattori che influenzano i comportamenti dei consumatori rispetto alla sicurezza alimentare comportano distorsioni più o meno gravi sui livelli della domanda del bene interessato, sulla modifica strutturale del suo prezzo e soprattutto di quelli relativi allo stesso gruppo di spesa (es. fra i diversi tipi di carni). Un approfondimento delle tematiche della sicurezza alimentare con riferimento più specifica alla crisi della BSE e dell'influenza aviaria si trova nel lavoro di Mazzocchi (2006), dove vengono illustrate anche le metodologie statistiche ed econometriche idonee a misurare gli *shock* derivanti dalle singole crisi alimentari.

Come messo in evidenza da Mazzocchi, "i mezzi di comunicazione svolgono un ruolo cruciale quando si verifica una crisi di mercato legata alla sicurezza degli alimenti. Nelle scienze sociali, la copertura mediatica viene riconosciuta come un fattore chiave per spiegare l'evoluzione temporale della reazione nel consumatore all'indomani di un incidente che comporti un aumento nel rischio alimentare

percepto". Le analisi condotte su diversi casi e in particolare sulla BSE e sulla crisi aviaria mostrano come l'impatto di questi fattori sono particolarmente rilevanti in Italia, dove la forte avversione al rischio del consumatore viene spesso amplificata dai mezzi di comunicazione.

Una illustrazione delle diverse fasi in cui si articola l'impatto degli *shock* alimentari sul consumatore è presente nella figura qui di seguito ripresa da Beardsworth and Keil (1996) e riportata da Mazzocchi (2006), con l'identificazione di cinque stadi nella reazione del consumatore, passando dalla situazione di partenza, alle prime notizie, alla informazione mediatica, con conseguente riduzione forte di consumi del prodotto interessato, alla diminuzione progressiva delle informazioni mediatiche e alla conseguente ripresa dei consumi, fino al ristabilirsi di un nuovo equilibrio, generalmente con il riassorbimento quasi completo delle quantità consumate e un impatto maggiore su prezzi relativi del prodotto rispetto quelli della stessa categoria di spesa (Fig. 4.12).



Fonte: Mazzocchi M. (2006).

4.6.1. La crisi della «mucca pazza» e la sicurezza alimentare

Gli aspetti igienico-sanitari degli alimenti hanno ricevuto, come abbiamo visto sottoilinato, un'attenzione sempre maggiore. Le frodi alimentari in passa hanno provocato numerosi danni alle persone e all'economia di interi compari del sistema agroalimentare. Si pensi ad esempio al caso criminale del melano nel vino in Italia o all'olio di colza in Spagna. La «crisi della mucca pazza» d 1996, determinata dall'encefalopatia spongiforme bovina (BSE), per la sua ril vanza ha fatto prendere coscienza dei problemi relativi alla salute degli animali del loro rapporto con la salute umana, mettendo in evidenza come i mercati d singoli paesi europei siano fortemente interconnessi e influenzabili a vicenda. Altri casi di questo tipo si erano verificati in passato negli allevamenti, si per

alla frequenza dell'afra epizootica nei suini, delle salmonellosi nelle uova, o all'infuenza dei polli che recentemente ha infestato l'avicoltura asiatica e l'infuenza di tipo A (suina) che recentemente si è rapidamente diffusa in oltre 160 paesi. L'importanza della crisi della mucca pazza deriva dal fatto che ha interessato uno dei principali prodotti alimentari ed allo stesso tempo ha posto con chiarezza il problema della sicurezza alimentare. La diffusione e la concentrazione negli allevamenti inglesi della BSE erano da tempo note, fin dalla metà degli anni '80. Solo nel 1996 il verificarsi di dieci casi di decesso di persone giovani per il morbo di Creutzfeldt-Jacob ha allarmato alcuni studiosi e ricercatori inglesi sulla possibilità di trasmissione di questa malattia dai bovini all'uomo, attraverso la catena alimentare. L'allarme si è rapidamente esteso a tutti i paesi europei con una riduzione dei consumi di carne bovina del 25-50%. La rilevanza di questa crisi deriva dal fatto che i consumi di carne rappresentano di gran lunga la voce principale nella spesa alimentare dei cittadini europei: dal 25% in Grecia al 35% in Danimarca, a circa il 30% in Italia (Fig. 4.13).

La crisi della BSE è esplosa di nuovo alla fine del 2000 ed in questo caso ha interessato più o meno direttamente tutti i paesi europei. I casi di BSE sono aumentati in Francia e sono comparsi anche i primi casi in Germania e Spagna. L'Unione europea, contrariamente al 1996, ha però adottato tempestivamente delle misure urgenti per fronteggiare la crisi, vietando l'utilizzazione delle farine animali in tutti gli allevamenti, estendendo i test sulla BSE a tutti i bovini con età superiore ai 30 mesi, vietando il commercio di alcune parti degli animali (intestino e frattaglie) e la commercializzazione della carne con osso contenente il midollo (bistecca alla fiorentina). I risultati dei test BSE sui bovini macellati hanno evidenziato una diffusione

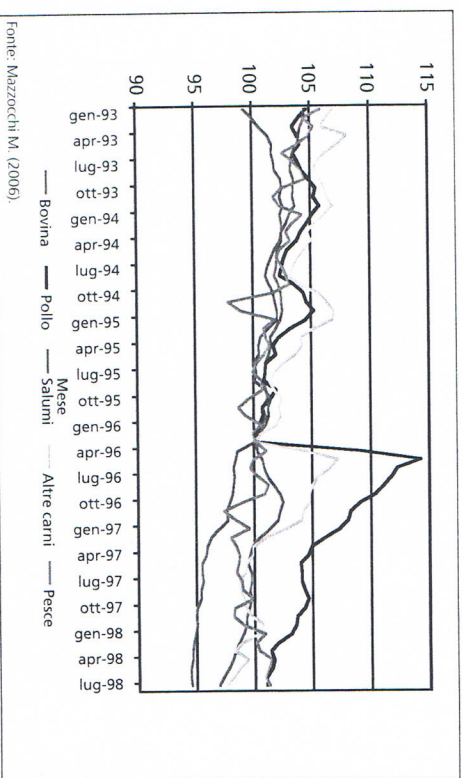


Fig. 4.13 - Cambiamento dei prezzi delle diverse tipologie di carni e crisi della BSE

Fonte: Mazzocchi M. (2006).

della malattia in tutti i paesi europei anche se con una diversa rilevanza. In Italia i casi accertati di BSE sono stati di poco superiori a 50 in questi ultimi anni, con conseguente abbattimento di tutti gli animali degli allevamenti interessati.

La nuova crisi della BSE del 2000-2001 ha messo in evidenza una forte riduzione dei consumi di carne bovina a vantaggio soprattutto della carne suina. Il calo dei consumi di carni bovine è stato recuperato solo dopo diversi mesi, anche in seguito all'introduzione di maggiori controlli sugli allevamenti e l'adozione di misure di rintracciabilità delle carni con l'obbligo di indicare la provenienza nell'etichettatura. I problemi della sicurezza degli alimenti sono stati oggetto di una nuova attenzione con lo scandalo dei polli contaminati dalla diossina provenienti dal Belgio e più recentemente con la crisi determinata dalla "influenza aviaria" essa soprattutto sui mercati asiatici.

Le crisi alimentari provocano dei veri *stock* dal punto di vista economico e strutturale sui mercati dei prodotti alimentari. Una delle crisi più studiate, proprio relazione alla sua importanza, è stata quella della BSE, che ha permesso di individuare i principali effetti sia sui prezzi che sulle quantità consumate, non solo dei prodotti direttamente interessati (la carne bovina) ma anche sui prodotti sostituti (carni suine e avicole). L'effetto della crisi della BSE, che come abbiamo detto, ha avuto il suo epicentro in Inghilterra si è esteso più o meno rapidamente in tutti i paesi dell'Unione europea. La riduzione dei consumi è stata però ancora e forse più forte in Italia (dove sono stati accertati poco più di 50 casi di BSE rispetto all'Inghilterra dove i casi accertati sono stati più di 175.000 e hanno interessato tutto il patrimonio bovino).

La maggiore sensibilità dei consumatori italiani è da mettere in relazione anche con la maggiore sensibilità di prodotti animali a sua disposizione. La riduzione dei consumi come abbiamo detto, si riassume più o meno velocemente e dopo un tempo ritorna su un nuovo equilibrio che non è molto distante da quello iniziale per effetto del persistere delle abitudini alimentari. Cambiamenti più profondi permangono invece nei livelli relativi dei prezzi, con una riduzione stabile di quelli delle carni bovine, interessate direttamente dalla crisi, ed un aumento di altri tipi di carni, che nel caso italiano hanno riguardato in particolare i prezzi dei polli e in misura minore salumi e altri tipi di carne.

4.6.2. La crisi dell'influenza aviaria

Un altro esempio che ha messo in evidenza gli effetti sui prezzi e la maggiore sensibilità del consumatore italiano è anche quello più recente della crisi dell'influenza aviaria, che ha interessato in primo luogo gli allevamenti asiatici e la misura molto inferiore quelli europei, in particolare quelli italiani. L'andamento dei prezzi in diversi paesi mostra chiaramente come la riduzione dei prezzi del consumo della carne sia stato particolarmente rilevante in Italia. Infatti, considerando il periodo tra il settembre 2005 e il marzo 2006, il prezzo negli Stati Uniti diminuì del 3,6%, nel Regno Unito del 4,1% e in Italia dell'8,3% mentre in Francia la riduzione è stata appena dello 0,2% (Fig. 4.14).

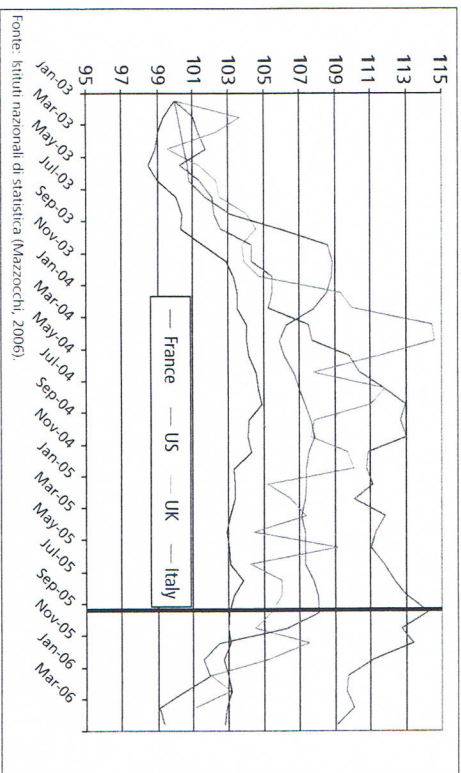


Fig. 4.14 - Prezzo al consumo della carne aritcola in diversi paesi 2003-2006 (gennaio 2003=100)

4.7. Qualità e sicurezza: cambiamenti lungo tutta la catena alimentare

La maggiore attenzione alla qualità e alla sicurezza degli alimenti come elementi rilevanti nell'orientare le scelte dei consumatori, hanno determinato numerosi cambiamenti che hanno interessato tutta la catena alimentare, con misure specifiche che vanno dalla definizione degli standard e delle norme, ai controlli sulla sicurezza, alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agricoli fino alle informazioni contenute nelle etichette dei prodotti alimentari. Queste tematiche hanno stimolato una regolamentazione sempre più vasta e stringente da parte delle autorità pubbliche e interessato sempre più direttamente gli operatori privati.

Un ruolo importante è stato giocato dall'Unione europea che, dopo le numerose crisi alimentari verificatesi nel corso degli anni '80 e '90, ha predisposto delle linee guida generali e regolamenti specifici per la sicurezza e qualità degli alimenti. Anche gli operatori privati, partendo dalla grande distribuzione e dalle grandi marche alimentari, si sono progressivamente interessati alla qualità e alla sicurezza facendone un elemento strategico del marketing, ma anche un elemento per minimizzare i rischi di mercato e dalle responsabilità che incombono sulle singole imprese, o su tutta la filiera, coinvolte nelle crisi.

Nel corso del primo decennio del nuovo secolo, in materia di definizione di standard e norme, di controlli e certificazione della sicurezza e qualità dei prodotti alimentari si è andata consolidando una "regolamentazione intrecciata" fra operatori pubblici e privati, che cerca di estendersi in modo sempre più integrato nelle diverse componenti della catena alimentare. Se tutto ciò influisce in modo profondo sull'organizzazione del modo di produrre e commercializzare i prodotti alimentari, allo stesso tempo rappresenta un elemento fondamentale per rassicurare i consumatori scossi e

preoccupati dalle crisi alimentari ricorrenti. Il superamento della diffidenza dei consumatori verso i problemi della igiene e sicurezza alimentare, che costituisce attualmente uno dei punti più rilevanti alla diffusione di prodotti geneticamente modificati, rappresenta un elemento in grado di influire profondamente sull'evoluzione futura dell'intero sistema agroalimentare. Il contributo della regolamentazione pubblica e privata dovrà quindi fornire elementi di controllo e trasparenza sulla valutazione e comunicazione dei rischi associati alla catena alimentare, in stretto contatto con i risultati e i ritrovati della ricerca che si sta sviluppando in questo ambito.

4.7.1. Le politiche dell'Unione europea in materia di sicurezza

La protezione del consumatore dai rischi alimentari è entrata a far parte di obiettivi strategici della Commissione europea e delle sue politiche, dopo numerose crisi che hanno interessato il sistema agroalimentare europeo nel corso degli anni '80 e '90, con effetti spesso dirimpanti su alcuni dei principali settori interessati, come abbiamo sottolineato nel paragrafo precedente. Alla imprevisione e ai ritardi mostrati dalla Commissione europea nell'affrontare la grande crisi della BSE, ha fatto seguito una attenzione sempre maggiore ai problemi della sicurezza che ha delineato nel corso dei primi anni del nuovo millennio la volontà di attuare una politica sempre più stringente in materia.

Infatti, nei primi mesi del 2000 è stato presentato un "Libro bianco sulla sicurezza alimentare", in cui sono stati definiti i principi generali e gli standard per una scelta comune fra i paesi dell'Unione. Nel documento si sottolinea la necessità di un approccio integrato che riguardi tutte le fasi della produzione di alimenti, dall'azienda agricola fino al consumo in tavola (*from farm to fork*). Inoltre la Commissione ribadisce l'importanza dei controlli e la necessità di una corresponsabilità dei consumatori, ma anche la dimensione internazionale dei problemi, come è risultato chiaro per le crisi della BSE e di quella aviaria. Nel Libro Bianco si prevedeva anche la costituzione di un'Autorità alimentare europea indipendente, con compiti di valutazione scientifica del rischio, della raccolta informazioni ed analisi e di supporto alla Commissione nei casi di emergenza. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è stata creata istituita nel 2002 e aperta a Parma nel 2004, come fonte di supporto alle decisioni dell'Unione in materia di sicurezza alimentare. L'EFSA costituisce un'autorità indipendente con consulenza per migliorare la sicurezza degli alimenti in Europa e tutelare i consumatori contro i rischi alimentari, fornendo comunicazioni chiare basate su informazioni scientifiche e contribuire alla valutazione del rischio alimentare prendendo pareri scientifici e consulenza specialistica agli organi decisionali. Le competenze dell'EFSA sono ampie e vanno dagli alimenti e nutrizione, al mangimistica e alla salute degli animali e delle piante. L'EFSA opera attraverso proprio persone e con il supporto di gruppi di esperti con competenze specifiche sui diversi settori in cui opera l'Autorità. All'azione dell'EFSA, secondo le direttive dell'Unione europea dovrebbero affiancarsi delle Agenzie Nazionali per la sicurezza alimentare, che però stentano ad affermarsi. In Italia solo con la legge finanziaria del 2005 si è provveduto a istituire l'Agenzia nazionale con sede prevista a Foggia.

AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (EFSA)

- L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare è la prima agenzia europea indipendente nel campo della valutazione e comunicazione dei rischi associati alla catena alimentare. Istituita il 28 Gennaio 2002 con il Regolamento 178/2002 della Commissione Europea, ha sede a Parma (IT).
- L'EFSA ha il compito, su richiesta della Commissione Europea, del Parlamento o degli Stati Membri dell'UE, di fornire consulenza scientifica e supporto nei processi di elaborazione delle politiche finalizzate all'adozione o revisione della legislazione europea in materia di sicurezza degli alimenti, all'introduzione di nuovi quadri e standard normativi, alla formulazione di nuove politiche nei settori correlati, come la nutrizione.
- L'agenzia può anche effettuare lavori in ambito scientifico di sua spontanea iniziativa.
- Un aspetto di rilievo riguarda l'opera di sensibilizzazione e comunicazione che l'EFSA porta avanti per trasmettere informazioni adeguate e puntuali sulla sicurezza alimentare al pubblico, in base alle valutazioni del rischio effettuate dai propri gruppi di ricerca. Ciò è risultato particolarmente necessario dopo gli scandali della BSE e dell'Influenza aviaria.
- Attualmente operano presso l'EFSA:
 - 250 ricercatori;
 - il direttore esecutivo dell'EFSA, la signora Catherine Geslain-Laneelle, con il compito di rappresentare l'Autorità dal punto di vista legale;
 - un C.d.A. indipendente composto da 15 membri, incaricato di preparare il bilancio, di approvare il programma di lavoro annuale e di gestire le collaborazioni con le organizzazioni partner;
 - membri del comitato scientifico e dei gruppi scientifici dell'EFSA, sono scienziati altamente qualificati ed esperti nella valutazione del rischio, nominati attraverso una selezione aperta.
- Per saperne di più si rimanda al sito dell'EFSA: http://www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753820_home.htm

Il sistema di regolamentazione delle norme igienico sanitarie per la sicurezza alimentare dell'Unione europea, sorto dopo il Regolamento n. 178/2002 (*General Food Law*), che recepisce le indicazioni del Libro Bianco, si è completato con successivi regolamenti che riguardano le imprese per i mangimi e prodotti di origine animale e anche i controlli da svolgere da parte degli organismi pubblici (vedi schema seguente, ripreso Green, Polito, *Sicurezza alimentare e standard di qualità: verso una co-regulation tra il settore pubblico e privato*, in Grazia, Green, Hammoudi, 2008).

Nel 2008, la Commissione Europea ha varato inoltre il Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli, in cui delinea le linee guida in materia di norma di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità.

Il tema della qualità viene quindi ripreso e riportato all'attenzione di fronte alle nuove sfide commerciali per gli agricoltori europei rappresentate dai prodotti dei paesi emergenti a basso costo di produzione. In particolare, rispondendo alle esigenze dei consumatori (preoccupati e interessati al tema) e dei produttori agricoli (che cercano "anni alternative" a livello commerciale), le qualità di cui tratta il Libro Verde si riferiscono alle caratteristiche del prodotto, alle informazioni sui metodi di produzione impiegati e sui luoghi di produzione. Il riferimento va sia ai prodotti tipici, ricco patrimonio dei paesi membri dell'UE, sia alle derrate che

rispondono ai requisiti minimi di prodotto, sottolineando nuovamente il rapporto tra qualità e sicurezza alimentare, già oggetto di iniziative precedenti da parte della Commissione Europea come l'etichettatura nutrizionale. Si fa riferimento nella prima parte ai requisiti di produzione e alle norme di commercializzazione con la prevista semplificazione della normativa UE e l'autoregolamentazione presente in alcuni settori come patate e succhi di frutta), mentre nella seconda parte si parla dei sistemi di qualità specifici della UE, con la protezione e il controllo delle indicazioni geografiche, con riferimento anche alla coerenza e serietà delle indicazioni geografiche, con riferimento alle regioni ultraperiferiche. Nella terza parte il documento si sofferma infine sui sistemi di certificazione, sulla efficacia nel conseguire gli obiettivi strategici e sul ruolo di supervisione della

Reg. (CE) n. 178/2002 General Food Law		
Stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.		
Mangimi	Alimenti	Alimenti di origine animale
Imprese Reg. (CE) n. 183/2005 Stabilisce requisiti di igiene dei mangimi	Reg. (CE) n. 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari	Reg. (CE) n. 183/2005 Stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
Autorità di controllo Reg. (CE) n. 854/2004 Stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Reg. (CE) n. 853/2004 Relativo ai controlli ufficiali, tesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	

Fonte: DGAL-SDSSA (2004).

Quadro 2 - Pacchetto Igiene dell'Unione europea

I regolamenti comunitari estendono alle aziende agricole il sistema HAC (*Hazard Analysis Critical Control Points*) sviluppato nell'industria alimentare particolare il sistema HACCP, di analisi dei rischi e punti di controllo critici] vede:

"un sistema di controllo preventivo di processo messo a punto dall'industria alimentare 30 anni fa per integrare la sicurezza alimentare nel processo di produzione alimentare sistema HACCP prevede che allo stabilimento di trasformazione completano le segu

responsabilità: (1) identificare i rischi potenzialmente insiti nel proprio processo di lavorazione sulla base delle migliori conoscenze scientifiche disponibili, (2) individuare i punti critici del processo dove poter controllare il rischio, (3) mettere a punto, valutare e attuare forme di controllo atte a prevenire il verificarsi di un rischio nonché (4) monitorare e documentare l'applicazione del sistema per verificare che funzioni adeguatamente, adottando le eventuali misure correttive."

La strategia europea per ripristinare la fiducia del consumatore continua a precisare e integrare l'azione a favore della sicurezza e qualità alimentare attraverso la definizione di principi generali, ma anche favorendo la rintracciabilità nella filiera e i controlli e le sanzioni, nel rispetto degli obblighi internazionali "più alti". In particolare una linea guida adottata in questi anni riguarda il " principio di precauzione " derivante dalla Conferenza di Rio:

"Laddove vi siano minacce di danni seri e irreversibili, la mancanza di piene certezze scientifiche non potrà costituire un motivo per ritardare l'adozione di misure efficaci in termini di costi volte a prevenire il degrado ambientale".

4.7.2. Il ruolo degli operatori privati per la sicurezza degli alimenti

L'attenzione alle norme igienico sanitarie ha quindi rappresentato un cambiamento profondo e strutturale del modo di produrre gli alimenti, che ha coinvolto l'intero sistema di gestione della catena alimentare (*supply chain management*), sia per gli operatori privati che per quelli pubblici. Un importante e recente contributo su questi temi si trova in Grazia C., Green R., Hammond A., *Qualità e sicurezza degli alimenti. Una rivoluzione nel cuore del sistema alimentare*, Franco Angeli ed., Milano 2008, dove si riportano i risultati di un progetto di ricerca europeo.

La predisposizione di norme e procedure per la sicurezza alimentare, sebbene sia stata sostenuta da regolamentazioni di carattere pubblico, ha interessato sempre più anche gli operatori privati. La situazione attuale è caratterizzata da un sistema di "co-regolamentazione" fra pubblico e privato (vedi Green e Perito, cap 3. op.cit.), che però stenta a diventare completo e soprattutto a riguardare in maniera integrata, sia le singole fasi delle filiere, che l'ampliamento al complesso sistema agroalimentare.

La definizione di norme e standard ed anche quelle di certificazione stanno influenzando in modo profondo il funzionamento dell'intera catena alimentare, che ha visto la loro applicazione prima e soprattutto nelle imprese della grande distribuzione, per poi estendersi anche alle industrie alimentari e alla stessa agricoltura. La predisposizione di standard qualitativi e di sicurezza da parte degli operatori privati si è progressivamente allargata a tutto il settore agroalimentare, anche in relazione agli aspetti di "responsabilità" e certificazione introdotti nella legislazione pubblica.

Le norme di carattere pubblico che si sono sviluppate nel corso dell'ultimo decennio hanno assunto la forma di standard obbligatori derivanti dalla regolamentazione dell'Unione europea (esaminati in precedenza), ma anche da regolamenta-

zioni nazionali; inoltre gli standard pubblici hanno assunto caratteristiche applicazione su base volontaria (es. ISO 9000, ISO 22000).

Gli standard per la sicurezza e qualità alimentare nel settore privato hanno assunto un carattere collettivo o privato (Business to Business - B2B), che si rifanno norme nazionali generalmente collegate agli operatori della catena alimentare partendo dalla grande distribuzione, oppure a norme internazionali come *International Food Standard*, o anche a SQF (Standard Quality Food), che si riferiscono alle diverse componenti dell'agroalimentare.

Tab 4.9 - Esempi di standard privati di sicurezza e qualità alimentare

Focus	Pubblico		Privato	
	obbligatorio	volontario	collettivo	business-to-business
Nazionale	Legislazione nazionale	- Food Safety Enhancement Program - HACCP Advantage - SQF - fino a luglio 2003	- Dutch HACCP - BRC Global Standard - Assured Food Standards - Qualitat und Sicherheit - Integrale Ketten Beheersing	- Nature's Choice (Ireland) - Regno Unito - Field-to-Fork (Wales) - Spencer - Regno Unito - Filière - Agricoltura Raisonnée (Auchan France) - Filière Qualité (Carrefour - France) - Terre et Saveur (Carrefour)
Internaz.	Regolazione UE	ISO 9000 ISO 22000	- International Food Standard - SQF 1000/2000/3000 - EUREPGAP	

Gli standard di sicurezza dei privati si sono affermati, come abbiamo detto, a partire dalla grande distribuzione organizzata soprattutto per rafforzare e qualificare le produzioni a marchio (*private label*) delle singole catene distributive. Esistono infatti, moltissimi esempi in questo senso di catene di distribuzione straniere italiane come *filière qualità, agriculture raisonnée, prodotti con amore*, ecc.). Nei casi norme e standard fissati dalla grande distribuzione per le proprie produzioni marchio, si assiste spesso alla definizione di veri e propri "disciplinari di produzione" che interessano le imprese a valle, siano esse dell'industria alimentare, soprattutto di quelle agricole. In questi casi si assiste a forme vere e proprie integrazioni con paesi stranieri e in via di sviluppo, nell'ambito del processo di internazionalizzazione che interessa anche il sistema agroalimentare.

Lo sviluppo e l'applicazione di norme e controlli sempre più stringenti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari ha riguardato in particolare anche le grandi imprese dell'agroalimentare, multinazionali come strategia di protezione della loro marca. Il sistema dei controlli si sono estesi da un lato alle grandi catene di *clustering* e in particolare nei *fast food*, e dall'altro ha interessato un numero sempre maggiore di imprese alimentari, per affermarsi anche nelle Piccole medie imprese.

4.8. Oltre la sicurezza alimentare: dieta e salute

4.8.1. L'alimentazione e gli aspetti dietetici

L'alimentazione degli italiani è cambiata molto negli ultimi decenni, influenzata dal cambiamento dello stile di vita: in campo occupazionale, un minor numero di persone è impiegato nei cosiddetti "lavori pesanti", mentre la diffusione di comodi quali l'auto e i mezzi pubblici fanno sì che la gente svolga meno attività fisica. L'approdo alla "società della sazietà", poi, ha orientato i consumatori verso prodotti sempre più sofisticati per composizione, per provenienza e per lavorazione. Da qui la diffusione di patologie impensabili fino a secolo scorso (e ancora oggi stridenti con la povertà che affligge milioni di persone nei vari continenti): i disturbi alimentari, sia derivati dall'ingerimento di cibo in quantità eccessive e/o troppo ricco, che porta all'obesità, sia la negazione del cibo, che conduce all'anorexia, hanno incominciato a interessare fasce sempre più vaste della popolazione, fino ad arrivare ai bambini. Inoltre, in alcune società ricche (come gli USA) o con grandi differenze di reddito interne dovute alla forte crescita (Cina), tali problemi hanno iniziato ad incidere sensibilmente sulle spese sanitarie nazionali.

4.8.2. I suggerimenti degli esperti di nutrizione

Nel tempo si sono moltiplicati, anche tramite progetti di sensibilizzazione finanziati dalle autorità nazionali, gli interventi dei nutrizionisti a favore dell'introduzione di un regime alimentare più salutare, accompagnato da un regolare movimento fisico.

I dietologi sostengono l'importanza, per rimanere in salute, di seguire una dieta bilanciata, ossia l'introduzione giornaliera di un adeguato insieme di alimenti in grado di fornire la quantità necessaria di nutrienti e pochi altri componenti per supportare la crescita e mantenere il peso corporeo, per prevenire lo sviluppo di malattie da carenza e ridurre il rischio di malattie associate ad eccessi alimentari. Il "segreto" di una nutrizione ottimale risiede, quindi, in un adeguato insieme di alimenti che permettano di ottimizzare le funzioni fisiologiche di ogni individuo, per assicurare la salute ed il benessere, rendendo minimo il rischio di malattia.

Gli italiani del terzo millennio, per stare in salute, dovrebbero seguire una dieta "piramidale", in cui si dia

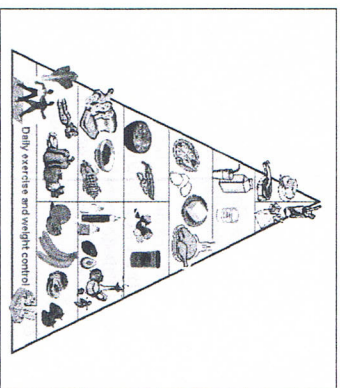


Fig. 4.15 - La piramide alimentare

ampio spazio a frutta e verdura (le 5 porzioni al giorno consigliate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, OMS), per poi ridursi passando dai cereali, legumi e pasta, seguiti da carni bianche, uova e pesce, per concludere con un consumo più limitato di latticini e uno molto parsimonioso di carni rosse e grassi. Inoltre, i vari componenti nutritivi ingeriti giornalmente dovrebbero seguire le seguenti proporzioni: lipidi: <30%, proteine: 10-15%, carboidrati: >55%.

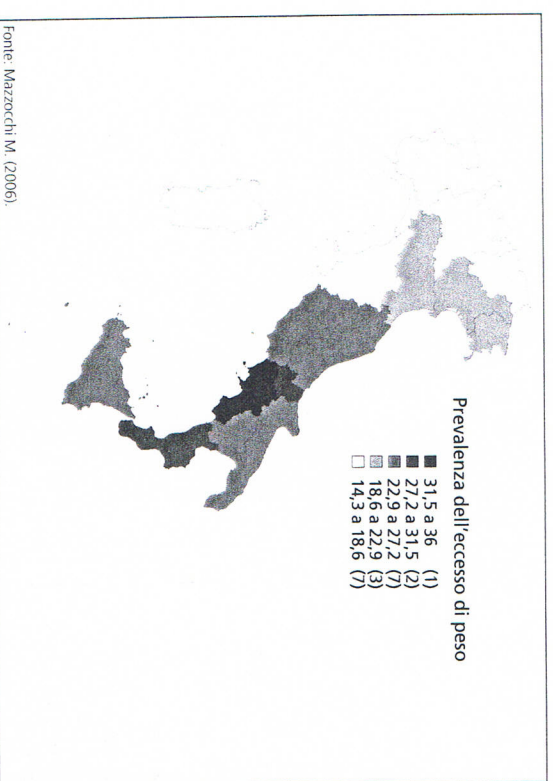
4.8.3. La dieta mediterranea

Alla base di una corretta alimentazione è stata spesso indicata la **dieta mediterranea**, un modello nutrizionale tipico dei paesi mediterranei come l'Italia che ha avuto grande diffusione, specie dopo gli anni novanta, in molti paesi europei e extraeuropei, tanto da diventare di moda negli Stati Uniti. La dieta mediterranea fu "scoperta" dallo scienziato americano Ancel Keys, autore del libro *Eat well, stay well, the Mediterranean way*, che notò una bassissima incidenza di malattie delle coronarie presso gli abitanti del Cile e dell'isola di Creta. Studiando l'alimentazione caratteristica di quell'area geografica, avanzò l'ipotesi che esse potesse determinare lo stato di salute della popolazione. In seguito a queste osservazioni prese l'avvio la ricerca "Seven Countries Study", basata sul confronto dei regimi alimentari di 12.000 persone, di età compresa tra 40 e 59 anni, in sette Paesi del mondo (Finlandia, Giappone, Grecia, Italia, Olanda, Stati Uniti). I risultati delle indagini mostrarono che la mortalità per infarto era molto più bassa nei Paesi mediterranei e rispetto a quelli, come nel Nord Europa, dove la dieta è ricca di grassi saturi (burro, strutto, latte e suoi derivati, carni rosse, ecc.). In genere, tra i benefici appurati troviamo un minor rischio di contrarre malattie cardiovascolari e di sviluppare tumori, un aumento del tasso di sopravvivenza e un decorso meno grave delle malattie autoimmuni e dell'artrite reumatoide. In Italia dopo esser stata abbandonata nel periodo del boom economico degli anni '60-'70 perché ritenuta troppo povera e poco attraente rispetto ad altre modalità alimentari provenienti in particolare dalla ricca America, ora la dieta mediterranea ha riacquisito importanza.

I modelli che fanno capo alla dieta mediterranea hanno in comune un elevato consumo di pane, frutta, verdura, erbe aromatiche, cereali, olio d'oliva, pesce e vino in quantità moderate. Un posto privilegiato nella dieta mediterranea è occupato dai cereali e una nota particolare merita poi la questione dei **cereali integrali** che si differenziano dai **cereali raffinati**. Questi ultimi, infatti, subiscono l'asportazione della parte esterna del chicco, impoverendo di fatto il prodotto finale, specialmente dal punto di vista della fibra alimentare, che apporta un maggiore senso di sazietà e abbassa l'indice glicemico dell'alimento in cui sono contenute. Ricchi di tale sostanza sono anche frutta e verdura, che contengono anche un'ingente quantità d'acqua, mentre molti frutti forniscono un'imprescindibile e insostituibile contributo di vitamina C. Generalmente la dieta mediterranea tende a consigliare un consumo di pesce, importante fonte di acidi grassi essenziali (omega 3 per esempio) e di alcuni sali minerali, a quello di carne, di cui si dovrebbe limitare il consumo (specialmente di quella rossa).

4.8.4. Il sovrappeso e l'obesità

La dieta mediterranea ha conosciuto una forte diffusione e "pubblicità" negli ultimi anni da parte dei nutrizionisti per fronteggiare due problemi generati dal cambiamento dei consumi e dello stile di vita: il sovrappeso e l'obesità. La ricerca di cibi più complessi ed elaborati grazie a un maggior reddito disponibile per una parte della popolazione mondiale, il ricorso sempre più frequente a pasti fuori casa e spesso consumati di corsa - a cui si oppone il movimento "slow food", per un'alimentazione più equilibrata e consapevole legata alla riscoperta dei prodotti del territorio - uniti a una diminuzione del movimento fisico, hanno determinato un forte innalzamento del numero di persone sovrappeso e obese. Il fenomeno, prima riservato alle economie "ricche" come gli USA (dove le cure per gli obesi influiscono in modo consistente sulle spese della sanità), ora giunge anche a lambire le fasce benestanti dei PVS, come la Cina dove il Governo ha preso provvedimenti per far fronte all'incremento consistente del numero di bambini obesi. Il problema del sovrappeso e dell'obesità è diffuso anche in Italia, "patria" della dieta mediterranea: in particolare il fenomeno assume una forte connotazione regionale, laddove i casi di obesità sono maggiormente diffusi nelle regioni del Sud Italia. Per determinare il peso forma di una persona si calcola l'indice di massa corporea (IMC), espresso come il rapporto tra peso (in kg) e altezza (in m²). L'indice di massa corporea consigliato dipende da età e sesso, ma anche da fattori genetici, alimentazione, condizioni di vita e condizioni sanitarie. L'Organizzazione



Fonte: Mazzocchi M. (2006).

Mondiale della Sanità (OMS) ha stilato la seguente tabella per indicare le varie classi: un valore superiore a 25 identifica il sovrappeso, mentre sopra i 30 si passa all'obesità. Un valore regolare, invece, si colloca tra i 18,5 e i 24,9. I suggerimenti degli esperti per una corretta alimentazione si focalizzano sulla riduzione dell'introito energetico (con un IMC tra 18,5 e 24,9), meno grassi saturi (specialmente i grassi animali) nella dieta quotidiana, un maggior apporto di fibra (30 g/giorno), presente nei legumi, frutta, verdura e nei cereali meno raffinati e la riduzione degli zuccheri semplici (introdotti tramite dolci e bibite gassate). L'obiettivo di un'alimentazione più equilibrata per stare in salute si consegue, quindi, con l'introduzione di alimenti meno calorici ma più ricchi di nutrienti.

Di obesità e sovrappeso si è occupata anche la Commissione Europea, che nel Maggio 2007 ha pubblicato il Libro Bianco "Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità", che pone all'attenzione la necessità di promuovere un approccio integrato, integrando diverse aree di policy e livelli di attività, dal cibo allo sport all'educazione dei consumatori, sotto una partnership pubblico-privato. Questo documento segue temporalmente la creazione della Piattaforma Europea sulla dieta, l'attività fisica e la salute, un forum composto da un insieme eterogeneo di partecipanti che puntava a migliorare la nutrizione, a promuovere un più sano stile di vita e combattere l'obesità crescente in Europa. Tali interventi hanno ricevuto il supporto e la collaborazione da parte della *Confédération des Industries Agro-alimentaires de l'UE* (CCIA), che nell'Aprile 2007 ha pubblicato la brochure "Promuovere una dieta e uno stile di vita sano - l'industria agroalimentare europea in azione" (in *CCIA Annual Report 2007*), per il secondo anniversario della Piattaforma europea.

4.8.5. I nuovi prodotti del terzo millennio

L'espandersi delle conoscenze nell'ambito della Scienza dell'Alimentazione e delle Tecnologie Alimentari hanno permesso la nascita di nuovi prodotti che possono facilitare il raggiungimento degli obiettivi in campo nutrizionale:

- **gli alimenti funzionali**, che possiedono un ipotetico ruolo metabolico e regolatore (fisiologico) maggiore che negli alimenti comuni. L'assunzione di tali alimenti, che devono contenere ingredienti e componenti convenzionali e devono poter essere consumati sotto forma di alimenti, è in grado di concorrere ad un risultato finale, monitorabile e positivo per la salute dell'uomo;
- **gli alimenti per scopi dietetici speciali**, formulati per soddisfare particolari bisogni dietetici dovuti a particolari condizioni fisiche e/o patologiche e disordini;
- **gli alimenti arricchiti o fortificati**, in cui sono stati aggiunti uno o più nutrienti allo scopo di prevenire o correggere carenze dimostrate di uno o più nutrienti nella popolazione o in uno specifico gruppo di persone;
- **gli integratori alimentari**, prodotti formulati al fine di integrare la dieta nel caso essa sia carente in uno o più nutrienti o quando i fabbisogni degli stessi risultino aumentati.