

La sicurezza alimentare come risultante dell'attività preventiva

di monitoraggio del ciclo vitale

del prodotto



ALIM

FOOD SECURITY LIFE CYCLE

STEFANO IZZI

Frutto dell'esperienza diretta nel settore della sicurezza alimentare, logistica, spedizioni, lotta alle frodi e alla contraffazione, si sostiene una più attenta cultura di prevenzione che colloca la produzione industriale in un contesto dove anche la sicurezza, intesa sia come safety (sicurezza passiva) che security (sicurezza attiva), è parte integrante di un concetto di operosità sostenibile. Seguendo gli eventi organizzati nell'ambito dell'Expo 2015 dal titolo Nutrire il pianeta, energia per la vita, sono analizzati i vari aspetti afferenti alla sicurezza alimentare – ivi compresi gli effetti delle attività antropiche sull'ambiente – nella certezza che l'adozione di standard di controllo lungo la filiera possa contemperare l'esigenza di tutela del consumatore con gli interessi dell'azienda produttrice.

ANALISI PRELIMINARE. IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO

Nel settore alimentare uno degli elementi fondamentali è certamente l'innovazione della filiera, cioè quel percorso compiuto dai cibi, dalla terra alla tavola. Secondo una logica ormai consolidata, quanto più il percorso è breve tanto più avremo garanzia di qualità. Per questo oggi sentiamo sempre più spesso parlare di cibo a km 0. È noto che quando un alimento viene da lontano se ne perdono facilmente le tracce d'origine e, con esse, anche le caratteristiche organolettiche. Per questo motivo è importante che le produzioni siano il più possibile d'origine locale e che conservino le specifiche proprietà, contribuendo – nel contempo – alla sostenibilità della produzione. A questo si deve aggiungere una metodica di monitoraggio lungo tutte le fasi della filiera, dispiegando le competenze necessarie per affrontare le implicazioni correlate. Per dare un'idea del problema giova evidenziare che, se si vuole proteggere adeguatamente la salute dei consumatori, ogni singolo anello della catena deve essere 'chiuso e forte' quanto gli altri.

Il metodo *Food Security & Life Cycle* segue una logica che si iscrive in una cultura più ampia e alternativa rispetto a quella che ha supportato il tradizionale modello di sviluppo industriale e di concorrenza sul mercato. Non si ferma all'analisi ma fornisce anche gli strumenti operativi per il personale responsabile, consentendo di monitorare ogni fase di produzione e commercializzazione, diventando parte integrante di quel ciclo che, consapevolmente, può non essere breve ma, con estrema accortezza, può mantenere i requisiti di integrità del prodotto, riducendo i rischi a tutela dei consumatori.

Perché questo avvenga, un'efficace politica di sicurezza alimentare deve riconoscere la naturale interdipendenza dei fattori di produzione. È necessario valutare e monitorare i rischi per la salute dei consumatori, derivanti dalla scelta delle aree di coltivazione e di produzione, dall'utilizzo di materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti. A questo si affiancano l'azione normativa per la gestione del rischio (che può risultare complessa in uno scenario globalizzato) nonché l'adozione di sistemi di controllo. Ecco declinate le caratteristiche del *Food Security & Life Cycle*, i pilastri della sicurezza alimentare quali: la consulenza scientifica, la raccolta e l'analisi dei dati, gli aspetti normativi e di controllo, l'informazione dei consumatori. Queste fasi devono costituire un continuum in un approccio poliedrico e integrato. Gli allevatori, i coltivatori, i produttori, così come i trasportatori e le società di commercializzazione dei prodotti hanno la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza dell'alimento. Alle autorità competenti è poi demandato il compito di monitorare e far assolvere tali responsabilità, ponendo in atto sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza.

PARTECIPAZIONE E RESPONSABILITÀ DELLE AZIENDE

I reati perpetrati nel settore alimentare sono molteplici. In generale si tratta di frodi sanitarie che rendono nocive le sostanze alimentari e attentano alla salute pubblica. Si manifestano attraverso l'adulterazione delle sostanze, la contraffazione degli alimenti e delle etichette, la sofisticazione e la modifica della composizione di un alimento, l'alterazione delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche. A differenza dei mercati, le frodi alimentari non conoscono crisi. I dati diffusi di recente dal Movimento ecologista *Fare Ambiente* parlano chiaro: nel 2013 i marchi protetti, come l'Igp e il Doc, sono stati oggetto di numerose contraffazioni a discapito sia dei consumatori – che pagano un prezzo salato per prodotti di scarsa qualità – sia dei produttori onesti che subiscono un enorme danno di immagine dalle truffe agroalimentari. L'analisi svolta attraverso metodiche combinate di fattori di sicurezza e di produzione consente di avere uno scenario più vasto e completo. Ciascuna fase del ciclo di produzione deve funzionare adeguatamente se si vogliono ottenere standard molto elevati di sicurezza alimentare. Tutto ciò richiede un approccio completo e integrato sul controllo della filiera alimentare, in cui la sicurezza – con l'adozione di sistemi di controllo della qualità – riveste un ruolo fondamentale mirato a garantire integrità, trasparenza e tutela del consumatore.

L'analisi preventiva con il metodo *Food Security & Life Cycle* parte da lontano, dall'origine del prodotto, mantenendo in stretta correlazione nutrizione, ambiente e pianeta. Non può sfuggire agli analisti che uno degli elementi che contribuisce a incrementare il rischio di danno alla filiera è rappresentato dalla mancata tutela del patrimonio forestale, dove i rischi di contaminazione debbono essere preventivamente individuati, analizzati e, nel limite del possibile, contenuti. Dal nostro punto di vista, il patrimonio forestale nazionale supporta e genera il 'paesaggio alimentare' che è la manifestazione qualificante degli aspetti territoriali, ambientali, economici e culturali d'Italia. È un bene da difendere e accrescere in tutte le sue componenti, in quanto connubio fra i valori dell'ambiente, del territorio e dell'alimento.

I rischi legati all'inquinamento, alla contaminazione e, più in generale, all'abbandono di vaste aree del nostro territorio sono diversificati e contribuiscono a deturpare aree estese, infrastrutture, aree di pregio naturalistico e paesaggistico, creando indirettamente danni alle filiere alimentari e, di conseguenza, all'uomo e alla sua incolumità. A questo fenomeno si affianca il dissesto geologico dovuto sia agli agenti atmosferici – movimenti gravitativi, fenomeni di erosione, valanghe e alluvioni – che ad alcune attività umane, come l'uso agricolo, la gestione dei boschi, il pascolo e l'attività estrattiva. Il paesaggio alimentare racchiude un insieme di valori del Paese e, per questo motivo, vanno promosse e diffuse le più idonee politiche di conservazione e valorizzazione, attraverso l'adozione di investimenti concreti e azioni mirate. Un ulteriore aspetto da considerare nello scenario è quello legato al traffico di rifiuti pericolosi, attività illegale con un fatturato da miliardi di euro all'anno. Il tema meriterebbe un approfondimento a causa del dinamismo degli ecocriminali, come dimostrato dai dati pubblicati nel rapporto *Ecomafia* 2014, dove si evidenzia un volume d'affari complessivo di circa nove miliardi e strategie sempre più sofisticate, spesso celate in attività lecite, diversificando le aree di interesse, individuate puntualmente tra quelle 'legali' soggette a finanziamento pubblico.

Studi di settore hanno anche evidenziato lo sbilanciamento tra l'azione di prevenzione e quella di contrasto, quest'ultima sempre incessante e incisiva delle Forze dell'ordine, in un mondo illegale sempre più complesso, dove le tecniche criminali si aggiornano di pari passo con quelle investigative. Questa analisi sofferma l'attenzione su quei fenomeni criminali che vedono le imprese impadronirsi di terreni destinati alla produzione alimentare per utilizzarli come discariche, contaminandoli in modo irreversibile. Tale fenomeno interessa tutto il nostro Paese per un'area di circa 725mila ettari. La presenza criminale lungo la filiera alimentare s'inserisce anche nel trasporto delle derrate nonché nella distribuzione e nel consumo. Ciascun elemento che caratterizza il *Food Security & Life Cycle* è, a sua volta, parte di un ciclo autonomo: pertanto, mentre gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti della normativa vigente, il feedback fornito dai sistemi di controllo si adatta continuamente alle variazioni, contribuendo a identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti.

Il metodo Food Security & Life Cycle mette in relazione la gestione della sicurezza con il ciclo di vita del prodotto, consentendo di studiare una massa critica di dati che, una volta condivisa con gli attori della filiera, ne certifica gli elementi e le componenti dei processi relativi al prodotto. È anche una strategia di business, che permette all'impresa stessa di offrire ai clienti e ai fornitori un valore aggiunto in termini di servizio, dalla fase di coltivazione a quella di consumo, in modo che la gestione della filiera sia unica e centralizzata (consentendo di dotarsi di archivio proprio relativo a prodotti ma anche a eventi a essi collegati) come parte di una proprietà intellettuale riutilizzabile e capitale dell'azienda. Da tale tipo di analisi possono trarsi per ogni azienda produttrice le 'linee guida per il miglioramento dei prodotti attuali e futuri'.

Generalmente, il ciclo di un alimento è caratterizzato da cinque fasi: produzione, introduzione, valutazione, permanenza, assestamento, declino. Ogni prodotto-mercato possiede il proprio ciclo vitale che ne rappresenta non solo l'evoluzione ma anche la capacità di sostenere la permanenza nel mercato a cui è destinato. In tale ambito la domanda primaria è la grande protagonista e gli elementi determinanti sono la pressione di marketing dell'industria, che influenza la domanda primaria quando essa è espandibile, e i fattori fuori controllo dell'impresa, tra cui l'evoluzione della tecnologia e delle abitudini di consumo e di produzione. Le caratteristiche di ciascuna delle fasi del ciclo di vita del prodotto forniscono fondamentali informazioni sia al marketing, che si adeguerà scegliendo le strategie più opportune, sia alla security, che dovrà individuare le vulnerabilità del ciclo. Queste informazioni riguardano non solo gli aspetti legati all'ambiente economico e alla concorrenza, ma anche gli obiettivi strategici e la struttura dei costi e dei profitti che incidono sulle attività qualitative e, quindi, sulla sicurezza.

L'analisi del Food Security & Life Cycle diventa uno strumento che – pur se utilizzato per approfondire gli aspetti di sicurezza di un prodotto e per la tutela del consumatore – dà l'abbrivio a un'attività di monitoraggio e controllo di un processo che si svolge lungo tutta la filiera, attraverso la quantificazione dell'utilizzo delle risorse associate al si-



stema oggetto di valutazione. Gli elementi di analisi generalmente prendono in considerazione: la coltivazione (anche attraverso l'esame degli agrofarmaci di supporto), la produzione, il confezionamento o imballaggio, la logistica o lo stoccaggio, il trasporto dal sito di produzione al punto vendita (in ogni sua fase), la collocazione sul mercato con l'utilizzo finale e infine lo smaltimento del prodotto e del relativo packaging. Emerge un'analisi sistematica del ciclo di vita che valuta diverse tipologie di informazioni, da cui scaturisce un flusso di comunicazione che può incidere non poco sul successo del prodotto sul mercato. Quindi, se è vero che l'obiettivo generale del Food Security & Life Cycle è valutare e garantire gli aspetti di sicurezza correlati alle fasi di evoluzione di un prodotto, questo va visto anche nella prospettiva di un miglioramento dei processi che accompagnano tutti i servizi di supporto. In conclusione, il metodo Food Security & Life Cycle si colloca a pieno titolo nell'agenda dell'Ue in materia di sicurezza alimentare, dove l'adozione di congrue misure dalla fattoria alla tavola devono prevedere adeguate attività di monitoraggio, a garanzia di un efficace funzionamento del mercato interno.

A tutto ciò deve essere associato uno sviluppo di iniziative legislative in grado di supportare l'adozione di efficaci sistemi di controllo; in questo modo sarà consentito alle strutture di controllo di valutare ogni anello della catena, verificarne il rispetto e la conformità alle norme Ue in materia di sicurezza e di qualità alimentare, di salute e di benessere degli animali, di nutrizione degli stessi animali e salute delle piante. Questo, non solo all'interno del nostro Paese e dell'Unione europea, ma anche nei paesi terzi in relazione alle loro esportazioni.

Garantire la filiera alimentare richiede l'impegno di tutti. Un impegno che ci deve portare a una condivisione dei rischi con gli altri stati e organismi internazionali, al fine di migliorare le strategie in materia di sicurezza.

Tutto inizia dal modo in cui ognuno prende in giusta considerazione il valore salute, lo apprezza e lo fa proprio, rispettando l'ambiente, osservando un corretto modo di allevare gli animali e di coltivare le piante, nonché fornendo una sana ed equilibrata nutrizione agli esseri umani

