

Rintracciabilità, filo rosso fra i produttori agricoli ed i consumatori

Rintracciabilità, chi è costei? Si domanderebbe un ignaro Don Abbondio dei nostri tempi. Ma come? È un concetto caro a tanto di esperti del settore e di cultori dell'identità alimentare. Eppure stenta a farsi strada fra la gente comune, quella che per intendersi affolla i supermercati ed i mercatini rionali, in cerca del tanto amato (o desiderato, che dir si voglia) cibo.

Il tema proposto non è un gioco di intelletto e neanche un tecnicismo. La rintracciabilità è la nuova frontiera europea della sicurezza alimentare, che lega indissolubilmente la produzione agricola (quindi agli agricoltori) ai consumatori.

Dal primo gennaio 2005 infatti entra in vigore uno storico regolamento, il Reg. CEE 178/2002, che "stabilisce i principi generali della legislazione alimentare". Uno dei passi fondamentali di questo regolamento chiarisce che "gli operatori del settore alimentare (...) devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento (...) o qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento...". In poche parole gli operatori agroalimentari sono tenuti in qualsiasi momento a "*rintracciare*" le materie prime che compongono il prodotto che immettono sul mercato. La rintracciabilità delle materie prime di cui si compone un prodotto ha anche un risvolto sulle etichette, che distinguono i prodotti alimentari. Il regolamento infatti prevede che gli alimenti immessi sul mercato "devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la *rintracciabilità*, mediante informazioni pertinenti...".

Dunque non solo la normativa obbliga gli operatori delle filiere alimentari a tener nota della provenienza delle materie prime, ma viene indicato loro di prevedere sistemi di etichettatura in grado di collegare ogni singolo alimento confezionato posto sullo scaffale alle materie che lo compongono ed ai rispettivi produttori che le hanno fornite. Mica male!

Con il sistema della rintracciabilità quindi ogni alimento che giunge sulle nostre tavole dovrà portare con se una informazione in più, quella della provenienza delle materie prime, almeno nei limiti dei linguaggi criptati delle etichettature moderne.

La norma europea ha in verità esteso a tutto il settore alimentare (ed anche a quello dei mangimi) un concetto già conosciuto ed applicato in alcuni contesti dell'industria alimentare, soprattutto quello delle carni.

La grande crisi alimentare causata dalla diffusione del cosiddetto morbo della "mucca pazza" ha imposto l'obbligo della rintracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne. Il ragionamento è stato il seguente. Se si trova sul mercato un prodotto a base di carne infetta bisogna essere nelle condizioni di risalire passo dopo passo ad ogni operatore interessato, fino all'allevamento che ha generato quel prodotto, così da poter distruggere tutte le possibili fonti di contaminazione. Ecco quindi il ricorso alla rintracciabilità.

Superato il periodo dell'emergenza, il legislatore ha pensato bene di estendere il principio a tutti gli alimenti, ciò al fine di preparare ogni contesto della produzione alimentare alla prevenzione del diffondersi di prodotti igienicamente non idonei al consumo umano.

Ma la rintracciabilità, oltre che ad essere uno strumento per la prevenzione e la gestione delle crisi alimentari, appare anche un valido sistema per permettere la trasparenza dei processi di produzione e di scambio dei prodotti alimentari. Dal primo gennaio prossimo ogni operatore

agroalimentare sarà tenuto a mettere per iscritto da chi riceve le materie prime che utilizza ed a chi vende i suoi prodotti.

Certo non vi sono ancora chiare indicazioni che possano rendere evidente ai comuni consumatori la rintracciabilità delle materie prime sulle etichette dei prodotti finiti. Vi sono però tutte le condizioni perché ad ogni consumatore sia dato sapere da dove deriva la passata di pomodoro con cui prepara il suo sugo, o le verdure che compongono il minestrone surgelato pronto per essere immesso in pentola, tanto per fare due esempi.

Adesso tocca agli operatori avveduti ed ai consumatori. I primi potranno rendere ancora più evidente l'origine dei propri prodotti, con procedure documentate e sistemi di etichettatura chiari e semplici. I secondi possono con le loro scelte orientare il mercato verso quei prodotti che manifestano una etichettatura completa di informazioni, fra cui quelle relative alla provenienza delle materie prime.

Produttori trasparenti e consumatori attenti... possono quindi fare la differenza e dare davvero una svolta sui mercati alimentari.

Maurizio Agostino

Direttore AIAB Calabria

ABC, ovvero Alimentarsi Bene Convien

Ecco dieci consigli per impostare una buona e conveniente alimentazione.

1. Informatevi sulle proprietà nutrizionali e qualitative degli alimenti di cui fate largo uso.
2. Leggete (ed imparate a leggere) le etichette dei prodotti alimentari.
3. Privilegiate i prodotti che riportano in etichettatura il maggior numero di informazioni (composizione, caratteristiche nutrizionali, sistemi di lavorazione, modalità d'uso, ...).
4. Privilegiate i prodotti di provenienza locale, perché più facile è il loro controllo.
5. Privilegiate i prodotti che risultano sottoposti ad uno o più sistemi di controllo e di certificazione volontaria (agricoltura biologica, produzione integrata, denominazione di origine, ...), chi si fa controllare in genere tende a migliorare i propri prodotti.
6. Ogni frutta ed ogni verdura devono essere consumate nella giusta stagione; i prodotti fuori stagione derivano da sistemi forzati, che richiedono maggiori trattamenti nocivi.
7. Quello che appare bello agli occhi, non sempre è il miglior alimento da mangiare e in genere costa relativamente di più.
8. Dedicatevi il più possibile alla preparazione dei pasti che consumate, è un esercizio che vi rende maggiormente edotti sulle reali qualità degli alimenti che consumate.
9. Prendetevi cura della coltivazione e/o dell'allevamento di piante o animali destinati alla vostra alimentazione (dai vasi di basilico sul balcone, agli orti in campagna); seguire i cicli vitali è una inesauribile fonte di informazioni sulla natura e le proprietà del cibo.
10. Intrattenete direttamente rapporti con chi produce cibi e prendete in considerazione loro punti di vista e considerazioni.