

Incontro su:

Origine, tracciabilità e sicurezza per la sostenibilità dei sistemi agroalimentari

10 dicembre 2019

L'Infrastruttura di Ricerca METROFOOD-RI - *Infrastructure for Promoting Metrology in Food and Nutrition*, inclusa nella Roadmap ESFRI 2018 per il dominio "Health and Food", mira a promuovere l'eccellenza scientifica nel campo della qualità e sicurezza alimentare. L'Infrastruttura fornisce servizi avanzati di metrologia a supporto del settore agroalimentare, applicando un approccio altamente inter- e trans-disciplinare e olistico alla qualità, sicurezza, tracciabilità e autenticità degli alimenti, integrato con i temi dello sviluppo sostenibile, dell'economia circolare, della sicurezza ambientale e della salute umana. L'obiettivo generale è rafforzare la cooperazione scientifica e incoraggiare l'interazione tra le varie parti interessate, nonché la creazione di una base comune e condivisa di dati e conoscenze. L'offerta scientifica è indirizzata a una vasta gamma di utenti, quali: il mondo della ricerca; le agenzie d'ispezione e controllo, gli enti territoriali e in generale le istituzioni impegnate nel garantire la sicurezza alimentare, la lotta alle contraffazioni, la salute; gli operatori del settore agroindustriale (PMI e grandi imprese) e le associazioni di produttori; i consumatori, le associazioni di consumatori e più in generale i cittadini. Coordinata da ENEA, METROFOOD-RI è un'infrastruttura distribuita organizzata secondo un modello *Hub & Nodes*, che comprende un consorzio di 48 Istituti di 18 Paesi. METROFOOD-IT rappresenta il Nodo Italiano dell'infrastruttura e vede la partecipazione di 14 Istituti (CNR, CREA, ISS, INRIM, ICQRF, FEM, IEO, Università Sapienza di Roma, Università di Bologna, Università di Parma, Università Federico II di Napoli, Università di Brescia, Università di Udine), organizzati secondo una Joint Research Unit.

In questo contesto si inserisce in particolare l'interesse dell'ICQRF, relativo al sistema di controllo e certificazione dei prodotti a denominazione di origine. Questo rappresenta una garanzia di qualità estremamente importante

per il consumatore. Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) è uno dei maggiori organismi europei di controllo dell'agroalimentare. Con 29 uffici sul territorio italiano, ha tra i suoi compiti a livello nazionale: i) la prevenzione e repressione delle frodi nel commercio dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione per l'agricoltura; la vigilanza sulle produzioni di qualità registrata (DOP, IGP, Bio, etc.); iii) il contrasto dell'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari introdotti da Stati membri o Paesi terzi e dei fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori. L'Italia è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e ad indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Il sistema delle Indicazioni Geografiche dell'Ue, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'economia del territorio; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità. Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti.

L'intervento dell'EFSA è focalizzato sugli sviluppi futuri della sicurezza alimentare, con riferimento alla nuova programmazione di Horizon Europe e ai principali gap che è necessario affrontare nel prossimo futuro per supportare il sistema agroalimentare: esposizione multipla a diversi agenti chimici, cambiamenti climatici, pesticidi e salute degli impollinatori, sostituzione dei test sugli animali e sviluppo di modelli predittivi, dati di esposizione umana, microplastiche, malattie trasmesse da vettori, big data. Il cibo rappresenta un elemento essenziale per la vita e la consulenza scientifica di EFSA contribuisce a proteggere i consumatori, gli animali e l'ambiente dai rischi legati agli alimenti. L'EFSA infatti, in qualità di organismo incaricato della valutazione del rischio, elabora pareri scientifici e consulenza che formano il fondamento della legislazione e delle politiche europee in materia di catena alimentare, con un ambito di competenza che comprende: sicurezza di alimenti e mangimi, nutrizione umana, salute e benessere degli animali, protezione delle piante, salute delle piante. La comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare è un altro settore fondamentale del suo mandato. E ciò significa fornire informazioni appropriate, corrette e tempestive sulle questioni di sicurezza alimentare per sensibilizzare il pubblico spiegando le implicazioni dei propri lavori scientifici.

A valle degli interventi istituzionali, sono seguiti due interventi di operatori di diverse filiere che hanno avviato percorsi virtuosi di sicurezza e tracciabilità dei prodotti agroalimentari.

Federbio Servizi si pone l'obiettivo di contribuire alla crescita culturale, sociale, tecnica ed economica di tutte le componenti della filiera biologica e biodinamica attraverso competenze specifiche e complete: dalla gestione d'impresa all'assistenza finanziaria e legale, dal management alla promozione, dalla formazione allo start up, fino a programmi di ricerca-sviluppo e strumenti per la commercializzazione innovativa e internazionale. La FederBio Integrity Platform (FIP) è una piattaforma informatica in grado di gestire le superfici e la tracciabilità delle produzioni e delle transazioni per le materie prime biologiche per mangimi, cereali e granaglie. Il progetto completa il lavoro avviato da ACCREDIA per la realizzazione di DATA BIO, un database di tutte le aziende biologiche italiane e i relativi documenti di certificazione. La FIP in particolare mette a sistema tutti i documenti di certificazione, i dati delle superfici e delle produzioni ottenute e quelli delle transazioni lungo la filiera, dal produttore al primo trasformatore, per tutti gli organismi di certificazione accreditati e autorizzati a operare nel settore biologico, aumentando le garanzie e riducendo i costi sia delle imprese che per l'attività di controllo degli organismi di certificazione.

Accademia del Caffè Espresso si pone l'obiettivo di migliorare il proprio settore, accrescendo la conoscenza, le capacità e le responsabilità che derivano da un incontro di culture, saperi e mestieri, tutelando le singole parti della filiera e generando un dibattito attivo sulla contemporaneità e il futuro sostenibile di questa preziosa pianta. La definizione d'origine del caffè riveste un ruolo crescente per le scelte sia dei produttori che dei consumatori. Questo in coerenza con i nuovi trend di mercato per cui c'è un'attenzione sempre maggiore a ricercare attrezzature e materie prime in grado di garantire una qualità sempre più elevata e una diversificazione nell'offerta, con i consumatori che diventano sempre più esigenti verso una materia prima tracciabile e di qualità e curiosi verso nuovi prodotti e modalità di consumo.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Occorre rafforzare la ricerca scientifica italiana nel campo della Metrologia per Alimenti e Nutrizione e della Qualità, Sicurezza e Rintracciabilità degli Alimenti, promuovendo un'azione di sistema per l'integrazione della ricerca scientifica e la formazione nello specifico settore. Oltre al coordinamento del-

le attività nazionali, è importante integrare, condividere e valorizzare le competenze e le risorse di tutti gli attori della filiera, promuovere il trasferimento tecnologico e svolgere attività di divulgazione scientifica e comunicazione e progettare azioni-pilota dimostrative, valorizzando le peculiarità del contesto italiano. A livello nazionale METROFOOD-RI rappresenta un'importante opportunità per integrare risorse e competenze scientifiche, a vantaggio dello sviluppo, della competitività e sostenibilità del Sistema Agroalimentare, a supporto del sistema di prevenzione dei rischi e del sistema dei controlli per la sicurezza alimentare e la lotta alle contraffazioni. L'obiettivo è realizzare congiuntamente programmi dedicati e distribuiti sul territorio per la formazione e la specializzazione di ricercatori, professionisti e operatori di settore e facilitare la partecipazione congiunta alle attività volte alla qualificazione delle produzioni agroalimentari italiane.

L'approccio olistico ed integrato ai temi legati ad alimenti e nutrizione, consente di affrontare in modo globale il tema della *food integrity*. L'applicazione di sistemi diagnostici avanzati e la disponibilità di impianti per lo sviluppo di nuovi strumenti a supporto dell'armonizzazione e della standardizzazione delle misure chimiche e biologiche, insieme alla disponibilità di impianti per studiare tutte le fasi di produzione alimentare fino alla preparazione domestica (cucine-laboratorio), combinati con una piattaforma elettronica per la condivisione, integrazione ed interoperabilità dei dati, consente di mettere a sistema le risorse e di mettere a disposizione degli utenti finali servizi concreti a supporto del sistema agroalimentare e a beneficio di tutti i soggetti interessati.

Relatori: Claudia Zoani, *ENEA, Coordinatore METROFOOD-RI*; Oreste Gerini, *Direttore Generale ICQRF-PREF*; Stef Bronzwaer, *European Food Safety Authority - EFSA*; Paolo Carnemolla, *Presidente FederBio Servizi*; Massimo Battaglia, *Accademia del Caffè*