

# *La tutela della qualità agroalimentare come fattore di competitività del Sistema Italia*

di Filippo Senni

*Nel sistema agroalimentare sono in corso importanti cambiamenti tanto a livello nazionale quanto a livello comunitario, sia sul piano organizzativo che delle politiche. In un mercato sempre più aperto e globalizzato, e in un rinnovato clima di fiducia tra consumatore e impresa, il concetto di qualità può rappresentare un bene comune per gli utenti e un vantaggio competitivo per le imprese solo quando raggiunge una riconoscibilità internazionale. Sarà in grado l'Italia di vincere questa sfida che il mercato le pone davanti?*

## *Introduzione*

Per capire l'attuale Politica agricola europea occorre fare un passo indietro e ricordare il contesto sociale ed economico dell'Europa di cinquanta anni fa. Allora, i sei Stati aderenti alla Comunità avevano un problema alimentare. In quel momento, si è dunque deciso di mettere da parte gli aspetti qualitativi – tradizionalmente legati al nostro patrimonio storico – per preferire aspetti maggiormente legati a una logica prettamente quantitativa, quindi incentrata sulla produzione. Già negli anni settanta molte voci autorevoli sostenevano la tesi di produrre di meno, ma qualitativamente meglio. I primi segni di cambiamento si sono però avvertiti a metà degli anni ottanta, fenomeno che ha trovato una definitiva conferma negli ultimi due decenni. Sostanzialmente, la Politica agricola comune (in sigla, qui di seguito PAC) degli anni sessanta era quantitativa, mentre quel-

la di oggi tende a essere totalmente orientata verso la qualità, comportando, di riflesso, anche modifiche dal lato del consumatore. In questo senso, il 26 giugno 2003, i Ministri europei dell'Agricoltura hanno approvato una radicale riforma della PAC che rivoluzionerà il modo in cui l'Unione sostiene il settore agricolo<sup>1</sup>.

La nuova PAC, entrata in vigore il primo gennaio 2005, è fondamentalmente orientata verso gli interessi dei consumatori e dei contribuenti e, allo stesso tempo, consente agli agricoltori di essere maggiormente liberi di produrre ciò che esige il mercato, cercando così di porre un freno a frequenti casi di sovrapproduzione, che hanno spesso comportato gravi difficoltà, in prevalenza di natura commerciale, con gli Stati Uniti. I fondi che si renderanno così reperibili, grazie alla riduzione dei pagamenti diretti a favore delle grandi aziende – secondo quanto deciso dai Ministri dell'Agricoltura – saranno messi a disposizione degli agricoltori per realizzare programmi in materia di ambiente, qualità e benessere degli animali. Gli elementi salienti della riforma della PAC, che a questo punto è doveroso richiamare, possono essere brevemente così riassunti: secondo il principio della condizionalità, agli agricoltori dell'Unione spetta un pagamento unico, indipendentemente dalla produzione, che gli verrà corrisposto, però vincolandone l'esborso, al rispetto delle norme in materia di salvaguardia ambientale, sicurezza alimentare, sanità animale e vegetale e protezione degli animali, come pure all'obbligo di mantenere la terra in buone condizioni agronomiche ed ecologiche.

Inoltre, sono state previste riduzioni dei pagamenti, in conformità al cosiddetto principio della modulazione, allo scopo di finanziare la nuova politica di sviluppo rurale. Un meccanismo questo prettamente di natura finanziaria, atto ad impedire che venga superato il bilancio agricolo fissato fino al 2013; in aggiunta, la riforma della PAC contempla l'introduzione, a partire dal 2004, del "disaccoppiamento", principio che implica l'erogazione di pagamenti a favore degli agricoltori, calcolati sulla base degli importi percepiti in passato e indipendentemente dalle reali

<sup>1</sup>Si vedano gli atti relativi alla 2516ª sessione del Consiglio Agricoltura e Pesca, Lussemburgo, 18-19-25-26 giugno 2003 su [www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int).

scelte produttive effettuate dalle imprese. L'unico requisito richiesto è il mantenimento delle buone condizioni agronomiche delle superfici gestite dai beneficiari. Fatto che rappresenta in Europa una novità incisiva e radicale (peraltro già introdotta negli Stati Uniti dall'Amministrazione Clinton, poi prima rapidamente modificata e quindi definitivamente abbandonata dall'Amministrazione Bush), a fronte della quale non risultano al momento sufficienti valutazioni statistiche sugli effetti nel breve e medio periodo sulle singole produzioni, sui mercati, sull'organizzazione e la struttura del settore e sulla permanenza dell'attività agricola, con particolare riferimento alle aree marginali e svantaggiate. Gran parte del mondo agricolo europeo, l'italiano in particolare, ha espresso contrarietà e preoccupazione per l'eventuale introduzione sin dal 2004 del principio del disaccoppiamento<sup>2</sup>.

Un ulteriore aspetto della "contestata" riforma riguarda il principio della "degressività-modulazione dei pagamenti diretti". Con questo, si tende a ridurre i trasferimenti a favore degli agricoltori per indirizzarli verso il finanziamento delle riforme delle varie Organizzazioni comuni del Mercato, della spesa agricola nei nuovi Stati aderenti e, infine, delle misure di sviluppo rurale. Inoltre, nuove misure di natura orizzontale introdotte, concernono il principio dell'eco-condizionalità (*cross-compliance*) e l'*audit* obbligatorio per le aziende professionali e – in coerenza con quanto da tempo annunciato dalla Commissione – questa caratteristica prevede il consolidamento della politica di sviluppo rurale, con dotazioni finanziarie aggiuntive da prelevare dal primo pilastro della PAC, quello inerente le politiche dei prezzi e dei mercati.

### *La difesa della qualità*

Una volta viste le peculiarità della recente riforma della Politica Agricola Comune, occorre affrontare il tema della qualità

<sup>2</sup> Cfr. il discorso del Presidente di Federalimentare Rossi di Montelera: "I gravi rischi per gli approvvigionamenti dell'industria alimentare a fronte della proposta governativa per l'attuazione della riforma della Politica agricola comune in Italia", Roma, 26 maggio 2004.

agroalimentare propriamente detta. Oggi, nel settore agroalimentare, la situazione è tale per cui sono presenti attori ben distinti. Infatti, da un lato, c'è un consumatore sempre più informato, consapevole e organizzato nel richiedere precise caratteristiche qualitative: come ad esempio, salubrità, nutrizionalità, gradevolezza organolettica e praticità di consumo, sempre più attento alle caratteristiche qualitative del prodotto, per cui devono essere messe in evidenza sia le caratteristiche derivanti da disposizioni legislative, e, in quanto tali non certificabili (implicite), sia le caratteristiche distintive e quindi sottoposte a certificazione (esplicite). Il consumatore di oggi, è piuttosto interessato ai sistemi di gestione adottati, atti a garantire elevati livelli di qualità necessari a ottenere buoni risultati sul prodotto finito, spingendo così gli operatori del settore a una continua attività di sviluppo e di affinamento dei prodotti immessi sul mercato.

Secondo questo approccio è pertanto identificabile un concetto di qualità codificata, per cui i diversi attributi di "pregio" possono essere ricondotti a due grandi categorie: la prima è una qualità normativa, che si rifà quindi a norme giuridiche vigenti o a norme tecniche riconosciute e ampiamente diffuse. Si tratta in questo caso della qualità definita dall'Unione europea tramite i Regolamenti sulle produzioni biologiche (Regg. 2092/91 e 1804/99)<sup>3</sup>, sulle Denominazioni di Origine (Regg. 2081/92, 2082/92, 1493/99) o delle norme tecniche UNI<sup>4</sup>, che certificano i sistemi di gestione della qualità delle imprese (ISO 9000) o i sistemi di gestione ambientale (ISO 14001)<sup>5</sup>. Questi modelli,

<sup>3</sup> Regolamento CEE, 2082/92 pubblicato in G.U.R.I. n. 292 del 15 dicembre 1995; Regolamento CEE 2081/92, pubblicato in G.U.R.I. n. 26 del 2 febbraio 1998; Regolamento CEE 1493/99, pubblicato in G.U.C.E il 14 luglio 1999, Regolamento CEE 1804/99 pubblicato in G.U.C.E il 24 agosto 1999.

<sup>4</sup> Norma UNI 10939 relativa a: "*Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione*", si veda al riguardo "Qualità", a cura dell'Ente Nazionale Italiano di Unificazione, Norma-UNI, EN-ISO, Milano, giugno 1992.

<sup>5</sup> I criteri ISO 9000 e ISO 14001 sono tra i parametri qualitativi più diffusi e conosciuti, adottati da più di 634.000 aziende in 152 paesi, stabiliscono rigide conformità dal punto di vista ambientale e qualitativo, cfr. [www.iso.org](http://www.iso.org).

oltre a essere disciplinati, sono assoggettati a un procedimento attraverso il quale una terza parte, indipendente dall'impresa, controlla che un determinato prodotto sia conforme a specifici requisiti e ne garantisca la rispondenza. Vi è poi, come detto, una qualità dichiarata: essa è riconducibile a prodotti realizzati secondo modalità e processi illustrati e riconoscibili (solo materie prime italiane, l'uso di un marchio collettivo o di una marca del distributore, etico, *etc.*) e, quindi, verificabili. In questo caso lo stesso produttore si fa garante e fiduciario della qualità dichiarata, mentre il ricorso a una terza parte indipendente, con funzioni di controllo e certificazione, può rappresentare un ulteriore rafforzamento di quanto dal produttore dichiarato. Tutto questo "percorso della qualità" comporta, per chi crea, il dover sostenere maggiori costi dovuti *in primis* a spese di adeguamento, in occasione dell'introduzione di particolari misure adottate; poi di mantenimento, con l'obiettivo di rendere sostenibile nel tempo il vantaggio competitivo, di controlli atti a garantire *standard* qualitativi uniformi nel tempo e utili a mantenere la promessa di qualità nei confronti dei propri clienti-consumatori.

Per fare un caso esemplificativo di quanto sopra accennato, in Italia, dal punto di vista geografico, il Nord risulta essere l'area che, nel settore agroalimentare, è più competitiva facendo registrare incrementi di costo in generale più contenuti rispetto alle altre porzioni di territorio. Di contro, le imprese del centro risultano sensibilmente più competitive unicamente nell'adozione delle certificazioni di qualità ISO 9000, nel rispetto dei capitolati produttivi dei distributori e nelle produzioni OGM *Free*, mentre il Sud appare come l'area del Paese in cui "fare qualità" risulta generalmente più costoso.

D'altro canto, si è in presenza di un sistema agricolo e agroalimentare – legato sia ai recenti orientamenti comunitari che all'evoluzione dei mercati e del consumo – che sta profondamente e rapidamente cambiando l'organizzazione settoriale, soprattutto nell'ottica dell'innovazione, della tutela ambientale, della riduzione dell'uso dei pesticidi e della certificazione di qualità. Vi è inoltre, nella virtuosa catena della produzione, un altro anello che è composto da un soggetto pubblico, responsabile del benessere dei cittadini, della regolazione dei mercati e

della promozione dello sviluppo economico; ultimo anello – certamente non per debolezza, tantomeno per importanza – sono le imprese di produzione, trasformazione e distribuzione di tali beni.

Nell'intendere la qualità alimentare come un *quid* che ha in sé quegli attributi del prodotto – che permettono contemporaneamente di tutelare la sicurezza e il benessere dei cittadini consumatori, di incrementare le *performance* competitive delle imprese e di promuovere in senso più ampio lo sviluppo economico del settore – bisogna necessariamente fare i conti però con la costante evoluzione che caratterizza la nozione stessa di qualità, da più parti definita come: “*l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o servizio che si riferiscono alla sua capacità di soddisfare bisogni espliciti o impliciti*”<sup>6</sup> e, inoltre, con i numerosi tentativi di classificazione, al pari dei molti dibattiti in merito, che risultano immediatamente superati dalla realtà che si incarica, con grande rapidità, di introdurre sempre nuovi significati. Ciò avviene secondo un modello che procede non per sostituzione ma per addizione, aggiungendo quindi sempre altri requisiti e richiedendo sempre nuovi attributi per dare pieno respiro alla nozione e per sottolinearne le molteplici esigenze. La richiesta di garanzie di sicurezza e di standard di qualità riconoscibile che ne deriva, da un lato, ha stimolato l'attività del soggetto pubblico – che nel corso degli ultimi anni e con particolare riferimento alla dimensione europea, è intervenuto con produzioni normative coerenti con le istanze del consumo – e, dall'altro, ha indirizzato con i relativi comportamenti di acquisto il mercato e quindi le imprese. Il soggetto pubblico svolge, quindi, la determinante funzione di definire il sistema di regole che governa la produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari, a garanzia e tutela sia degli operatori economici che dei consumatori finali.

Questo sistema presenta oggi un livello di complessità elevato, che non si esaurisce più, come avveniva agli albori, in un

<sup>6</sup> Vedi la definizione in *Oxford Dictionary of Business*, Oxford University Press, 1993.

sistema di leggi statali, ma che invece risulta essere stratificato a molti livelli, da quello locale (deleghe alla Regioni), a quello statale, fino a quello comunitario (Libro Bianco sulla sicurezza alimentare<sup>7</sup>, Reg. 178/2002<sup>8</sup> per citare i più recenti interventi) e internazionale (accordo sulle misure sanitarie e fitosanitarie, accordi in ambito WTO, *Codex Alimentarius* della FAO, i protocolli messi in campo dall'OMS). In un mercato sempre più aperto, ampio e globalizzato, il concetto di sicurezza-qualità può rappresentare un bene comune per i consumatori e un vantaggio competitivo per le imprese solo quando abbia una riconoscibilità internazionale<sup>9</sup>. Se questo obiettivo può ritenersi parzialmente raggiunto a livello europeo, ciò non è altrettanto vero per mercati più estesi. Pertanto, il confronto in importanti sedi istituzionali internazionali, come il WTO o il *Codex Alimentarius*, appare particolarmente acceso proprio in relazione ai temi di tutela della sicurezza e della qualità alimentare (si pensi alla diffusione degli OGM negli Stati Uniti e al Registro multilaterale dei prodotti tipici proposto dell'UE).

Un'attenzione particolare in questo senso è stata assegnata all'adozione di sistemi di tracciabilità. Essi, infatti, sebbene si vadano rapidamente diffondendo nel sistema agroalimentare italiano, sono ancora lontani dall'adozione estensiva e univoca prevista dal Reg. CE 178/2002 entro il termine obbligatorio fissato per l'inizio del 2005. Affrontando i concetti di "tracciabilità" e "rintracciabilità", questi due termini appaiono simili, ma in realtà, hanno diversi e paralleli significati, anche se spesso li si utilizza indistintamente quasi fossero sinonimi. Entrambi sono strumenti su cui basarsi per veder garantita la trasparenza della filiera di prodotto, in quanto sia l'uno che l'altro si riferiscono alla: "*capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi*

<sup>7</sup> Cfr. COM 1999-719 def., Bruxelles 12 gennaio 2000.

<sup>8</sup> Vedi Regolamento CEE 178/2002, pubblicato in G.U.C.E., 1 febbraio 2002.

<sup>9</sup> Cfr. A.Mariani-E.Viganò (a cura di), *Il sistema agroalimentare dell'Unione Europea - Economia e Politiche*, Roma Carocci editore, novembre 2002.

*materiali e agli operatori di filiera*" (UNI 10939)<sup>10</sup>. Nello specifico con il termine di *tracciabilità* si intende il processo informativo che segue il prodotto dal principio alla conclusione del suo percorso lungo la filiera produttiva; mentre con *rintracciabilità* il riferimento è al processo esattamente inverso, ossia quello che permette di risalire "da valle a monte" alle informazioni distribuite lungo la filiera. I due concetti sono, pertanto, da considerarsi non analoghi, ma assolutamente complementari. In questo modo il controllo della filiera agroalimentare garantisce il consumatore in ordine non solo alla storia generale del prodotto, ma anche – e ben più significativamente – circa le relative responsabilità dei produttori nelle varie fasi del processo produttivo.

Da un punto di vista tecnico, il quadro normativo e legislativo nazionale attorno al tema della rintracciabilità è piuttosto chiaro e si compone di aspetti che insieme vanno a istituire una griglia di tutele e controlli generalizzati. A livello europeo invece, il coordinamento delle attività concernenti la sicurezza alimentare viene svolta dalla ben nota Autorità europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)<sup>11</sup>, di cui ci siamo da ultimo occupati e appassionati per via dell'assegnazione proprio all'Italia (a Parma) della sede dei suoi uffici. Si identifica pertanto un tratto comune nella ricerca della sicurezza e della qualità alimentare, composto da un lato, da un atteggiamento sempre più consapevole, razionale e maturo dal consumatore, che così ne indirizza e modula scelte e comportamenti. Dall'altro, attraverso il carattere vincolante a garanzia della sicurezza e la maggiore spinta a tutela della promozione della qualità, che rappresentano pertanto gli indirizzi dell'azione pubblica. Avendo però la consapevolezza che, come accennato sopra, gli aspetti di natura cogente e di volontarietà non sono definiti in maniera statica, ma possono modificarsi in relazione a nuove esigenze. Le differenziazioni merceologiche, nella misura in cui incontrano gli interessi del mercato e "rafforzano la catena del valore" per i clien-

<sup>10</sup> Si veda nota 71.

<sup>11</sup> Il Regolamento n. 178/2002 (GU L 31 del 1 febbraio 2002), costituisce la base giuridica per l'istituzione dell'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare. È stato formalmente adottato il 28 gennaio 2002.

ti-consumatori, spingono gli utenti a pagare un prezzo superiore in cambio di un reale e maggiore senso di soddisfazione di particolari bisogni.

Occorre però trattare il concetto di qualità in una prospettiva di sistema, ossia non facendo riferimento unicamente ad un ambito circoscritto, come la qualità commerciale, ma affrontando la questione della “qualità-bontà organolettica”, in un’ottica di rilancio competitivo del settore agroalimentare, che è motrice del sistema economico sia a livello nazionale che europeo<sup>12</sup>. La qualità rappresenta, infatti, una formidabile leva competitiva da perseguire attraverso strategie di differenziazione. Naturalmente, tali politiche di mercato, richiedono investimenti e costi di produzione ulteriori riguardo a prodotti che non presentano tali caratteristiche distintive. In effetti, realizzare beni a contenuto qualitativo superiore implica necessariamente: una maggior attenzione verso gli attributi propri degli *input* utilizzati, la necessità di controllare i processi aziendali interni e quindi, migliorare le relazioni e l’integrazione con gli altri soggetti della filiera produttiva; nonché, in alcuni casi, l’ottenimento di minori economie di scala e curve di esperienza.

Dunque, sembra emergere una netta distinzione tra come le imprese più grandi, e quindi più strutturate e inserite nei contesti più dinamici di un paese, siano in grado di implementare più rapidamente e in maniera meno onerosa tali politiche di qualità rispetto ad altre. Infatti, la competitività d’impresa va misurata non solo sul costo di produzione, ma sul differenziale tra maggiori costi e maggior valore aggiunto che le politiche di qualità adottate permettono di guadagnare sul mercato.

Il doppio concetto dei sistemi di tracciabilità e di tutela qualitativa, calato in una realtà imprenditoriale, risponde principalmente a tre obiettivi peculiari: primo, garantire la sicurezza alimentare attraverso l’identificazione di tutte le aziende della filiera, che hanno partecipato alla produzione di ogni porzione o confezione di prodotto – rendendo in questa maniera pos-

<sup>12</sup> Si confrontino dati CIAA (Confederazione Europea dell’Industria Agroalimentare), disponibili in rete: [www.ciaa.be](http://www.ciaa.be).

sibile effettuare l'immediato riconoscimento delle responsabilità dei soggetti operanti in tutte le fasi del processo produttivo; secondo, rendere più trasparenti i processi, al fine di migliorare il flusso di informazioni nei confronti dei clienti finali e infine, tutelarli circa la salubrità dei prodotti che consumano; al riguardo i sistemi di tracciabilità rispondono all'esigenza di instaurare un nuovo rapporto di comunicazione e fiducia tra imprese e consumatori. Non ultimo, la fase di gestione in maniera coordinata e organizzata di tutto il sistema della documentazione e dei controlli relativo ai flussi dei materiali, attraverso un sistema di identificazione unico e condiviso in grado di fungere da riferimento tecnico e gestionale per tutti gli attori operanti all'interno delle filiera.

Le misure di tracciabilità si fondano dunque su un modello di integrazione verticale che presuppone una forte condivisione dei flussi informativi e delle tecnologie, ma che richiede soprattutto il raccordo strutturato e organizzato di tutte le imprese appartenenti alla medesima filiera produttiva. Sotto quest'aspetto i sistemi di tracciabilità assumono una valenza strategica estremamente rilevante ai fini della competitività delle imprese: la forte condivisione informativa e gestionale, come detto, permette, infatti, di aumentare tanto l'efficacia quanto l'efficienza della filiera nel suo complesso e dei singoli operatori che la compongono. La tracciabilità rappresenta quindi uno strumento per la sicurezza, ma – in prospettiva – anche un valido sostegno nell'implementare politiche di qualità, tenendo presente il valore dei flussi informativi nell'intero ciclo di produzione.

### *Qualità e competitività: l'ultima occasione?*

Sinora le potenzialità competitive del settore agroalimentare non appaiono ancora pienamente espresse, con il conseguente rischio di esaurire il ciclo della "grande attenzione" come spesso avviene per tutte le cose date per compiute sulla carta senza però un confronto approfondito col mondo reale.

La qualità è un elemento essenziale, in particolare per il *Made in Italy*, ma è necessario creare un contesto in cui la qualità

sia governata da politiche d'indirizzo coerenti, ad esempio attraverso il rafforzamento di un registro sullo stato delle politiche nazionali di qualità nell'agroalimentare, atto a creare un sistema di "vasi comunicanti", che possa trasformare temi, norme e modalità in un parlare comune per tutti. Altresì individuando gli strumenti per rafforzare le misure precipue che conducano a una politica agricola della qualità comune; spesso, infatti, si tende a semplificare sistemi complessi con scelte che vanno dall'alto verso il basso, rischiando così di ridurre le diversità che sono l'unico vero potenziale competitivo nel mercato globale.

Come si è detto sopra, Una fetta crescente di imprese alimentari adotta politiche di qualità, che – pur comportando costi aziendali aggiuntivi – si traducono altresì in un vantaggio competitivo per le aziende. La strada vincente però sta nel fare qualità a livello del sistema.

Il concetto di qualità come leva competitiva è diventato ormai patrimonio comune delle imprese della filiera agroalimentare. Ma perché le politiche di qualità messe in atto dalle aziende abbiano successo, non basta focalizzarsi solo sulla qualità del prodotto, ma bisogna concentrarsi anche sulla qualità del processo, della tracciabilità e della logistica.

La qualità sembra quindi rappresentare oggi la chiave di volta per sostenere il sistema agroalimentare – settore nevralgico per l'economia del Paese – che si trova ad affrontare una drammatica serie di problemi (scandali alimentari, tutela e promozione del *Made in Italy* all'estero, contraffazione alimentare, ecc.), proprio quando maggiore diviene la pressione competitiva nel mercato interno ed esterno e il sistema deve reagire con un maggiore sforzo d'implementazione<sup>13</sup>.

Secondo questa logica, in Italia così come in altri Stati membri dell'Unione Europea, sono da tempo diffuse specifiche normative relative alla tutela di "Marchi di Qualità" e "Denominazioni d'Origine", ossia strumenti di valorizzazione che

<sup>13</sup> Si veda il Rapporto Indicod: Nomisma (a cura di) "La Qualità a supporto della Competitività della filiera agroalimentare italiana", in *De Qualitate*, dicembre 2003.

consentono agli agricoltori di migliorare la collocazione sul mercato dei propri prodotti e ai consumatori di identificare alimenti pregiati e garantiti riguardo ai metodi di fabbricazione e all'origine. Di conseguenza, nei diversi Stati membri, ormai da alcuni anni si parla di *Denominazioni di Origine Protetta* (DOP)<sup>14</sup>, di *Indicazioni Geografiche Protette* (IGP) e di *Attestazioni di Specificità*. L'obiettivo che la Comunità persegue attraverso tale armonizzazione delle normative nazionali in materia di qualità e di Denominazione di Origine, in definitiva, è quello di garantire omogeneità ed efficacia ai propri interventi e, dall'altra parte, di evitare meccanismi che, in mancanza di regole comuni, potrebbero in qualche modo compromettere l'obiettivo del pieno sviluppo del mercato interno. Il termine "valorizzazione del prodotto" comprende, quindi, tutta quella serie di azioni destinate a consolidare l'immagine che una produzione ha assunto nel tempo e per tradizione nel mercato.

Le azioni di valorizzazione hanno dunque l'obiettivo primario di identificare istituzionalmente – tramite i Regolamenti Comunitari 2081/92 e 2082/92 – oppure privatamente, tramite singoli privati o collettivi, che usano la registrazione del prodotto per distinguere i propri prodotti da quelli della concorrenza e per garantire al consumatore appropriati requisiti qualitativi. Proprio questa ultima funzione di garanzia verso il consumatore rispetto alla qualità del prodotto, l'elemento funzionale comune ai due sistemi sul quale si concentrano le iniziative di sviluppo e promozione delle produzioni.

### *Conclusioni*

Snellire, alleggerire, adattare sono e saranno sempre di più parole chiave per il comparto agroindustriale. Occorrerà studiare alcuni percorsi e accordi che coinvolgano i soggetti agri-

<sup>14</sup> Regolamento CEE, 2082/92 pubblicato in G.U.R.I. n. 292 del 15 dicembre 1995.

coli e i consumatori, dove l'autodisciplina delle parti si unisca, sinergicamente, a uno sforzo di interpretazione e semplificazione dei pubblici poteri, che si adatti ai territori, ai prodotti, agli operatori, garantendo comunque l'essenza della coerenza e unicità del messaggio di tutela della tipicità, entro la cornice della corretta prassi igienica e di sicurezza. Nel mercato globale sempre più i due aspetti standardizzazione e differenziazione, coesistono, e coesisteranno in futuro, anzi si integrano e si sorreggono vicendevolmente.

Certificazione e rintracciabilità possono essere una via importante di riscatto e di crescita competitiva per i nostri buoni prodotti agroalimentari. Occorre però porre l'accento su di un aspetto in particolare. Spesso, l'impostazione generale rischia di essere troppo condizionata da un approccio giuridico, legato all'individuazione della responsabilità per il danno da prodotto difettoso. Esiste senza dubbio l'esigenza di individuare i colpevoli e di indennizzare il consumatore. Tuttavia, spesso è il produttore a essere la prima vittima, perché non riesce a esercitare la sua responsabilità verso il territorio per carenza di informazioni o di strumenti conoscitivi e contrattuali per quanto riguarda fornire *input* e, in generale, nei confronti dell'innovazione scientifica e tecnologica. La strada è, allora, quella di adottare norme volontarie che premiano la responsabilità verso la qualità e non solo verso la sicurezza. Occorrono sistemi volontari di tracciabilità, tali da far scattare nel mercato una "dose di plusvalore" e un'accelerazione competitiva per chi vi si dedica. È il mercato che lo deve sancire, di fatto, ed eventualmente, solo dopo un'adeguata sperimentazione, renderlo obbligatorio.

L'Agenzia europea della Sicurezza Alimentare sarà fondamentale per governare con la necessaria coesione e fermezza le emergenze e riconquistare, soprattutto nella capacità di prevenirle, la fiducia del consumatore. È però necessario far presto. In Europa vi sono state una somma di deroghe, di particolarismi, e, in questa situazione, è assai ardua l'impresa di sostenere, in sede di negoziati WTO, con *partner* molto più agguerriti di noi, le ragioni dei nostri Commissari. Non è possibile affrontare da soli le questioni poste dalla globalizzazione, la sola via per tentare di governare gli sviluppi è quella dell'Unione Europea.

Proprio gli italiani non possono ancora indugiare. Oggi più che mai s'impone un salto di qualità nella gestione del rischio alimentare, nella conoscenza dei problemi, nella diffusione delle informazioni ai consumatori. Più che di modelli nazionali, avrebbe forse senso cominciare a parlare di percorsi e circuiti della qualità e avrebbe importanza dare aiuti e sostegni premianti a chi segua tali piste. Dal nuovo approccio in materia di sicurezza alimentare, può derivarne uno nuovo per le politiche, e per l'impegno del mondo agricolo organizzato a questa grande sfida del nostro tempo presente. Chi scrive vuole di nuovo ribadire in chiusura che la qualità sembra rappresentare oggi la chiave di volta per sostenere il sistema agroalimentare – settore nevralgico in Europa e in particolare, come detto, per l'economia italiana – che si trova ad affrontare una drammatica serie di problemi (scandali alimentari, contraffazione dei cibi, BSE, ecc.), proprio quando maggiore diviene la pressione competitiva nel mercato interno ed esterno e quindi, il sistema deve reagire con un maggiore sforzo competitivo<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> Cfr. il Rapporto Indicod, *op. cit.* nota 80 e D. Dongo (a cura di), *Etichette e Pubblicità. Principi e regole*, «Il Sole 24 Ore», Edagricole, novembre 2004.