

LA QUALITA' ALIMENTARE

di Marisa Terreri

BioPass Abruzzo a.p.s.



Quando parliamo di alimenti e di dieta facciamo sempre riferimento a prodotti di Qualità. Ma che cos'è la **Qualità Alimentare**?

La Qualità di un prodotto agroalimentare viene definita dalla norma UNI EN ISO 8402 (1995) come *la capacità di soddisfare le esigenze del cliente che usufruisce di un prodotto o servizio*. Essa può però assumere significati diversi a seconda dei differenti punti di vista. Esistono infatti molteplici aspetti legati alla Qualità dei prodotti alimentari, sia di natura oggettiva, che dipendono dall'alimento, che di natura soggettiva, legati alle aspettative e ai gusti del consumatore.

Il concetto di Qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, condizionata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, hanno, di fatto, ridefinito i parametri che caratterizzano la Qualità.

L'alimento, prima di arrivare sulla nostra tavola, attraversa spesso una lunga filiera, e in ogni fase, concorrono alcuni fattori che contribuiscono a determinarne la Qualità:

Qualità di origine - E' uno dei primi aspetti di Qualità impliciti dell'alimento. E' l'espressione della tipicità di alcuni prodotti legati alla territorialità, alla conservazione delle produzioni autoctone e delle lavorazioni tramandate da generazioni. Questo ha portato alcuni prodotti ad essere riconosciuti con *Marchi di Qualità* accreditati ufficialmente.

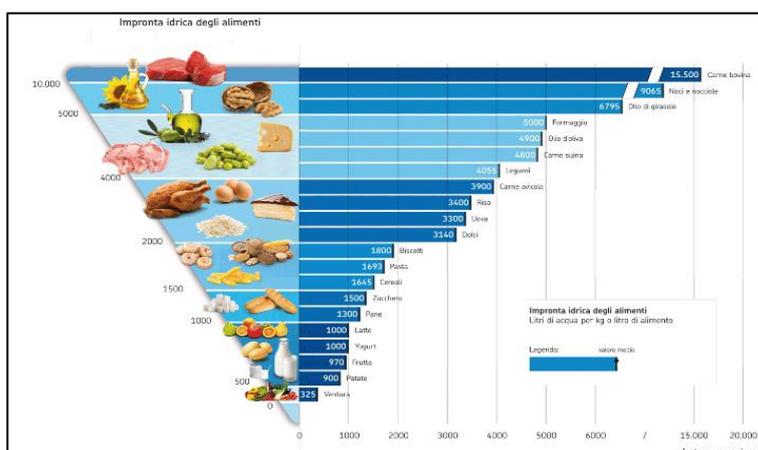
L'Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di *Denominazione d'Origine Protetta (DOP)* e *Indicazione Geografica Protetta (IGP)*, una

dimostrazione della grande Qualità delle nostre produzioni ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Grazie a questi riconoscimenti è possibile valorizzare le produzioni agricole e i produttori, proteggendo i nomi dei prodotti da imitazioni ed abusi e aiutando nel contempo i consumatori a riconoscere e a scegliere la Qualità.

Qualità nutrizionale - Altro elemento intrinseco all'alimento è dato dalla sua capacità nutritiva, determinata dal contenuto in macro e micronutrienti e dalla capacità di apportare benefici alla salute umana. La Qualità nutrizionale può intendersi sotto l'aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l'alimento apporta (Calorie), e sotto quello qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti. Tali informazioni possono essere ricavate dalla lettura attenta dell'etichetta. La scelta delle materie prime risulta di primaria importanza e va garantita a ogni livello del processo produttivo.

Qualità igienico-sanitaria - Condizione indispensabile della Qualità di un alimento è quella che non deve presentare rischi per la salute umana, che vi sia assenza di contaminazione chimica e microbica e che risponda a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge. Tutto ciò risponde al concetto generale di Sicurezza Alimentare che va garantita lungo tutta la filiera, a partire dalla produzione primaria. Lo strumento a garanzia della salute del cittadino, adottato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare, è il sistema HACCP.

Qualità merceologica - La Qualità merceologica è determinata dalla conformità delle caratteristiche tecnologiche e commerciali di un determinato prodotto a quelle standard stabilite per la sua categoria di riferimento. Per noi consumatori risulta di fondamentale importanza la *shelf-life* (vita da scaffale) del prodotto alimentare che ci dà indicazioni sulla sua conservabilità e sul mantenimento delle caratteristiche nel tempo.



Qualità ambientale - Riguarda i metodi di produzione, la sostenibilità ambientale, l'eco-compatibilità e le tecniche di agricoltura. Per la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e Agricoltura, una dieta che garantisca la massima sostenibilità ambientale deve presentare un ridotto impatto sull'ambiente e deve essere adeguata dal punto di vista nutrizionale, rimanendo nello stesso tempo economicamente sostenibile, facilmente accessibile e culturalmente accettabile. Se consideriamo l'impronta idrica degli alimenti, cioè l'acqua necessaria per produrli, ci

accorgiamo che la nostra Dieta Mediterranea è la più sostenibile. Una dieta sostenibile non deve generare effetti negativi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

Qualità etica - Per etica alimentare si intende come affrontare in modo consapevole un bisogno universale di cibo sano. Le attività umane più distruttive per l'ambiente sono l'agricoltura e l'allevamento intensivo che rappresentano letteralmente la negazione delle condizioni biologiche della vita. L'etica riguarda anche come vengono trattati i lavoratori agricoli ed il loro giusto compenso nonché la salute ed il benessere degli animali da allevamento.

Qualità organolettica - Ultima, non per importanza, è la Qualità determinata dalla valutazione del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento, quali l'aspetto, il gusto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (Qualità Sensoriale). Si tratta di valutazioni soggettive che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

In conclusione, quando si cerca la Qualità in un alimento, è necessario far riferimento all'interazione che esso ha con l'intera filiera che lo accompagna dal campo alla nostra tavola.