



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



FOCUS GROUP: PERCORSI DI QUALITA' NELLE PRODUZIONI AGRICOLE

*Progettiamo insieme il piano di azione locale leader verso il 2020:
partecipa anche tu!*

Dottore Agronomo Gloria Minarelli

2 luglio 2015 - Conselice

Proposta di lavoro per il seminario

- illustrazione dei progetti sviluppati ad oggi nell'area Leader del Delta del Po (marchi di qualità, emblema Parco, ecc ...)
- percorsi di valorizzazione delle produzioni (beneficiari i produttori e gli enti pubblici...)
- percorsi di comunicazione (rivolti al consumatore – colui che riconosce il valore della qualità)
- Vostre idee e proposte
- ...quale direzione per il **futuro**

Parole chiave

- qualità effettiva (produttore e trasformatore...)
- qualità percepita (consumatore...)
- i valori che danno qualità:
 - prodotti di nicchia e tradizionali
 - identità territoriali/legame con il territorio
 - pratiche agronomiche
 - processi: trasformazione e confezionamento
- disciplinari e regole – ovvero certificazioni volontarie e non
- distinzione delle caratteristiche del prodotto
- valori attribuibili alle produzioni e loro riconoscimento commerciale

QUALITA'...

La qualità è definita come “l’insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402)

E’ inteso che mentre la qualità ricercata dalle agro-industrie è un tipo di qualità così detta “OGGETTIVA” e cioè ben definita, misurabile e verificabile, rispetto a determinati parametri standard, molto legata al concetto di “Sicurezza Alimentare”

QUALITA'...

- quella richiesta dal consumatore è, invece, una qualità “PERCEPITA”, determinata da fattori soggettivi e oggettivi e dipendente dal momento e/o dalla situazione
- le industrie agro-alimentari cercano di VALUTARE in vari modi la qualità richiesta dal consumatore (disponibilità a pagare)

QUALITA'...

- Accanto alla qualità richiesta dal consumatore (qualità percepita) vi è anche una qualità definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare
- Pertanto, alla base del concetto di **qualità**, sia per il consumatore sia per il produttore che il distributore, c'è la sicurezza alimentare, resa obbligatoria dalla normativa vigente

Come è stato in sintesi espresso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), la **sicurezza** degli alimenti è una responsabilità condivisa:

la qualità e l'igiene dei prodotti alimentari non riguardano esclusivamente l'industria alimentare, ma dipendono dallo sforzo congiunto di tutti gli attori della complessa catena di **produzione, lavorazione, trasporto e vendita al dettaglio degli alimenti, e nondimeno dagli stessi consumatori**

...qualità totale ??

Diversi sono i **fattori che concorrono** a determinare la “qualità totale” di un alimento, tanto è vero che è possibile individuare una:

- Qualità igienico/sanitaria
- Qualità chimico/nutrizionale
- Qualità organolettica
- Qualità di origine
- Qualità legale
-
- Qualita' : può essere attribuita al prodotto e al processo

Necessità di cibo sano e di salute

Si cerca di esprimere la **qualità, attraverso MARCHI certificati e non**, attribuibili ai prodotti alimentari, freschi e trasformati e ai processi.

Di seguito alcuni tra i più utilizzati ed applicati:

- I.G.P. Indicazione Geografica Protetta
- D.O.P. Denominazione Origine Protetta
- l'emblema dei Parchi e delle aree protette
- le certificazioni secondo gli standard internazionali ISO
- marchi regionali (es. Q.C. Qualità Controllata Emilia-Romagna)
- le certificazioni di produzione biologica
- i marchi commerciali basati su diversi concetti (etica, socialità, ambiente, provenienza, autenticità, ecc...)
- -
- -

Riflessione....

- QUALI MARCHI CONOSCIAMO?
- I MARCHI INDICANO “QUALITÀ”?
- COSA SI INTENDE PER PRODUZIONI TIPICHE E/O TRADIZIONALI?





Prodotto tipico e di qualità??

- alla **tipicità** vengono associati significati differenti che vanno dal generale attributo della qualità organolettica, all'origine geografica delimitata, alla lavorazione tradizionale o artigianale, alla cultura ed alla storia locale
- in tale contesto colpisce il fatto che, secondo la libera interpretazione dei consumatori, molti consumatori percepiscano come tipici anche prodotti prettamente industriali, senza collegamento alle denominazioni UE o ai vincoli con il territorio
- ...spesso tra gli stessi operatori manca una chiara ed univoca identificazione del concetto di qualità e di come questo possa essere inserito **nelle strategie e nelle scelte d'impresa**

Prodotto tradizionale....

- I **prodotti tradizionali sono prodotti di nicchia** che racchiudono un alto valore gastronomico e culturale...
- il D.M. 350/99, determina le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali. Requisito fondamentale richiesto:
che le metodiche produttive, seguite in modo omogeneo, secondo regole tradizionali, siano tali da 25 anni
- la Regione Emilia-Romagna predispose annualmente l'elenco dei **prodotti tradizionali**, e accerta che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura siano praticate in modo omogeneo e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo

Concetti per il futuro: nuovi modelli e proposte

- qualità nei campi
- qualità nelle filiere
- nuovi valori su cui creare qualità e marchi: agricoltura sociale, identità socio-economica, ambientale ed etica
- reti fra operatori
- distretti rurali
- comunicazione ai consumatori

gloriaminarelli@istitutodelta.it

GRAZIE PER L'ATTENZIONE