



ORIGINE, TRACCIABILITÀ E SICUREZZA PER LA SOSTENIBILITÀ DEI SISTEMI AGROALIMENTARI

Firenze, 10 dicembre 2019

SINTESI DEGLI INTERVENTI

L'ENEA con 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 & sicurezza alimentare. L'Infrastruttura fornisce servizi avanzati di metrologia a supporto del settore agroalimentare, applicando un approccio altamente inter- e trans-disciplinare ed olistico alla qualità, sicurezza, tracciabilità ed autenticità degli alimenti, integrato con in 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'**ICORF**, 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 ed 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, seguono 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 ed internazionale. La FederBio Integrity Platform For (FIP4) è una piattaforma informatica in grado di gestire la tracciabilità delle produzioni e delle transazioni per le materie prime biologiche a partire dalle superfici, sviluppata inizialmente per mangimi, cereali e granaglie e ora implementata per olio di oliva, pomodoro da industria e la filiera del Grana Padano DOP. Il progetto completa e integra 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 FIP4 in particolare consente di mettere 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. Con l'implementazione più recente è in grado di collegare la tracciabilità delle produzioni e delle transazioni alle immagini satellitari e aerofotogrammetriche, al fascicolo aziendale grafico, a registri informatizzati per l'impiego di mezzi tecnici, dati di sensoristica e laboratorio, dati meteorologici, banche dati caratteristiche dei terreni e delle colture, modelli previsionali per una verifica accurata del rispetto del metodo di produzione biologico e per monitorare e misurare i risultati produttivi e ambientali di tali pratiche.

Accademia del Caffè Espresso si pone l'obiettivo di migliorare il settore del caffè espresso, 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, attraverso un fil rouge che collega la pianta alla tazza. 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, tramite collegamenti con i territori di coltivazione, 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, in un contesto di alta sostenibilità produttiva, sociale ed ambientale.

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