



Riconoscere la qualità di un prodotto alimentare

Il concetto di qualità di un alimento ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti, genuini e ottenuti nel rispetto dell'ambiente, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Questa 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). È evidente quindi come la qualità non può essere definita in termini assoluti, nasce piuttosto dai bisogni e dai desideri dei consumatori e, visto che questi cambiano nel tempo, anche il concetto di qualità è dinamico.

Negli ultimi anni la tendenza delle aziende produttrici è quella di estendere la qualità a tutti i livelli della produzione, al fine di rispondere alla sempre maggiore esigenza di qualità da parte del consumatore che nel prodotto acquistato vuole che siano garantite una serie di precise caratteristiche qualitative come l'igiene e la salubrità, le proprietà organolettiche e nutrizionali, la tradizione, la genuinità, la conservabilità, la facilità d'uso, ecc. Inoltre bisogna considerare anche la coesistenza di diversi stili alimentari e dietetici per cui i consumatori sono diventati sempre più esigenti e attenti a ciò che mangiano. In generale per ottenere un alimento finito di buona qualità è necessario utilizzare materie prime ineccepibili e osservare scrupolosamente le condizioni di igiene lungo tutta la catena produttiva. Diversi sono i fattori che influenzano la qualità totale di un alimento tanto è vero che è possibile individuare:

- una **qualità igienico-sanitaria**, data dalla rispondenza a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge (Reg. CE 852/2004). In pratica nel prodotto non devono essere presenti sostanze contaminanti che possano danneggiare la salute. Ricordiamo che uno strumento a garanzia della salute del consumatore adottato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare è il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points); questo strumento di

autocontrollo igienico-sanitario mira a prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari nell'alimento attraverso l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo delle varie fasi del ciclo produttivo;

- una **qualità chimico-nutrizionale**, relativa all'apporto di nutrienti e al valore energetico del prodotto;

- una **qualità organolettica-sensoriale**, data dalla valutazione da parte del consumatore di caratteristiche dell'alimento quali colore, odore, sapore, aroma, consistenza, aspetto, ecc.

- una **qualità legale**, garantita dall'insieme di norme per cui un alimento deve rispondere a determinati requisiti minimi di legge;
- una **qualità tecnologica-commerciale**, che riguarda principalmente la stabilità relativa alla *shelf-life* del prodotto, vale a dire l'attitudine del prodotto a non alterarsi troppo rapidamente nel tempo e il costo del prodotto, o meglio, il rapporto qualità/prezzo;
- una **qualità d'origine**, riferita all'origine e alla tipicità di un prodotto; alle esigenze di tipicità e tradizione il legislatore ha risposto con l'emanazione di regolamenti comunitari (Reg UE 1151/2012, Reg. CE 509/2006 e 510/2006) in materia di prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Specialità Tradizionale Garantita (STG). Questi marchi europei di qualità permettono di distinguere prodotti particolarmente pregiati che si differenziano da prodotti analoghi perché provenienti da determinati territori e ottenuti con particolari tecniche produttive descritte dettagliatamente nei disciplinari di produzione. Alle domande di genuinità, di tutela dell'ambiente e di sviluppo sostenibile, provenienti dal mercato, si è dato seguito anche con l'introduzione del sistema di produzione biologica (Reg. UE 848/2018, Reg. CE 834/2007).

Infine si sottolinea come oggi un prodotto alimentare sia valutato anche per la sua **qualità etica** (produzione senza sfruttamento) e **qualità ambientale** (utilizzo di metodi di produzione ecocompatibili).

Tra questi diversi aspetti della qualità, certamente la prima qualità che noi consumatori ci aspettiamo da un alimento è che questo sia sicuro da un punto di vista igienico, che non ci siano sostanze pericolose per la salute; questo aspetto lo diamo per scontato, grazie anche alla normativa obbligatoria in materia di igiene e sicurezza alimentare. Per la maggior parte dei

consumatori la qualità del cibo significa principalmente freschezza, bell'aspetto, buon sapore, odore, consistenza, cioè buone proprietà organolettiche. Altri invece prendono in considerazione principalmente le caratteristiche della produzione, considerando di qualità i prodotti locali e biologici, e basando il proprio giudizio sulle certificazioni circa il luogo e le modalità di produzione: un prodotto è di qualità quando ha una filiera corta ed è realizzato con metodi di lavorazione tradizionali. Una minima parte di consumatori si basa anche su aspetti commerciali e di marketing, valutando un prodotto di qualità quando appartiene a una marca conosciuta che lo distingue da altri prodotti simili. Non bisogna tralasciare un altro aspetto importante che condiziona l'acquisto di un prodotto alimentare ossia il prezzo. Pertanto capire come il consumatore percepisce la qualità dei prodotti ha anche implicazioni importanti per il marketing delle aziende.

Uno strumento utile per riconoscere la qualità di un alimento è la sua etichetta che fornisce indicazioni sulla tracciabilità dell'alimento, sulla sua composizione chimica e nutrizionale, sull'origine o la provenienza, sulla conservabilità e sulle modalità d'uso.

Dott.ssa Piera Piacquadio
Tecnologo Alimentare
Tesoriera dell'Ordine dei Tecnologi
Alimentari Regione Molise



www.otamolise.it
Segreteria Operativa cell. 3883550403
Email Segreteria Organizzativa:
segreteria@otamolise.it - info@otamolise.it