Sicurezza alimentare, le paure degli italiani

sicurezza-alimentare-pomodoro13068556-ml-0e8d4503

Giovedì 18 Luglio 2013 il ministro della salute Beatrice Lorenzin, presenti Silvio Borrello direttore generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del ministero della salute, Romano Marabelli capo dipartimento della sanità pubblica veterinaria della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute, il comandante dei NAS Cosimo Piccinno, ha presentato i risultati conseguiti nel 2012 dall'applicazione del " Piano nazionale integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti", da cui emerge che l'Italia vanta il primato mondiale della sicurezza alimentare.

Gli oltre 36.000 controlli effettuati nel 2012 hanno evidenziato che solo lo 0,4 % dei prodotti agroalimentari in vendita in Italia ha subito contaminazione da residui chimici contro una media europea dell' 1,5 % ed una media extraeuropea del 7,9%; possiamo dire che i cibi acquistati in Italia sono quasi 4 volte più sicuri dei cibi venduti negli altri paesi UE e quasi 20 volte più sicuri degli alimenti acquistabili extra UE.

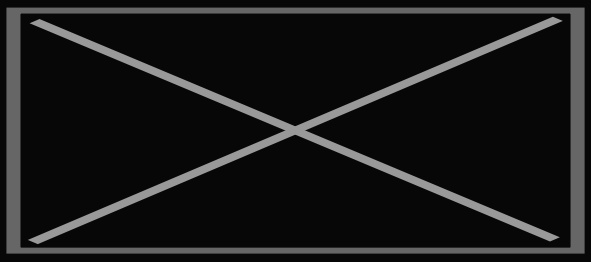
Proprio questa supremazia nazionale è alla base del disegno di legge Lorenzin, presentato dal Ministro della Salute a fine Luglio, che prevede la creazione del Sinvsa, Sistema Informativo Veterinario per la Sicurezza Alimentare, ovvero un sistema di "raccolta, gestione e interscambio delle informazioni tra tutti i soggetti pubblici e privati operanti nel settore veterinario, della sicurezza alimentare e della nutrizione"; l'iscrizione a tale banca dati sarà obbligatoria per tutti gli addetti ai lavori dell'agroalimentare: produttori, commercianti e distributori di alimenti, mangimi e "materiali a contatto". L'obiettivo è mantenere alta la qualità del Made in Italy evitando danni di immagine della produzione alimentare nazionale anche e soprattutto in caso di inconvenienti sanitari causati da eventi avvenuti all'estero, esterni al contesto nazionale.

Ma di tutto quanto sopra cosa ne pensano i consumatori italiani ?

Quale è la loro percezione nei confronti della Sicurezza Alimentare intesa come sicurezza igienico sanitaria?

Quanto si sentono protetti, tutelati, sicuri ?

Dove rivolgono le proprie preferenze di acquisto alimentare per salvaguardare la propria salute ?



Poche idee, ma confuse

Il primo sentiment che emerge potente dall'ascolto del web domestico di forum, blog, chat di consumatori di prodotti alimentari, nel periodo compreso tra il 1° gennaio 2012 ed il 30 luglio 2013, è una grandissima confusione, una scarsissima conoscenza, una enorme difficoltà nel districarsi nella giungla di codici, sigle, norme, normative, leggi, terminologie che affollano le etichette dei prodotti alimentari: il 92% afferma di non comprenderle almeno in parte o di non sentirsi sufficientemente sicuro nel decodificarle.

In altre parole i consumatori si affidano al proprio istinto, alla propria esperienza, al passaparola.

Una prima nota negativa: ne consegue una gravissima lacuna in termini di trasparenza e comunicazione da parte dei produttori.

Al secondo posto si classifica un altro sentiment negativo: l'87% dei consumatori accusa le aziende produttrici ed il "sistema con esse connivente" di "fare disinformazione", di non essere sufficientemente chiaro con lo scopo di favorire scappatoie, escamotage, raggiri.

Se ne evince un'immagine molto negativa di tutto il "sistema" alimentare, anche se, come stiamo per vedere, in realtà i consumatori premiano i principali attori di tale mercato, ovvero coloro che in teoria dovrebbero essere i registi del "fare disinformazione".

Riteniamo che ciò sia conferma delle idee poco chiare che hanno in proposito i consumatori e sia ulteriore indicazione di un deficit di comunicazione riguardo la sicurezza igienico sanitaria.

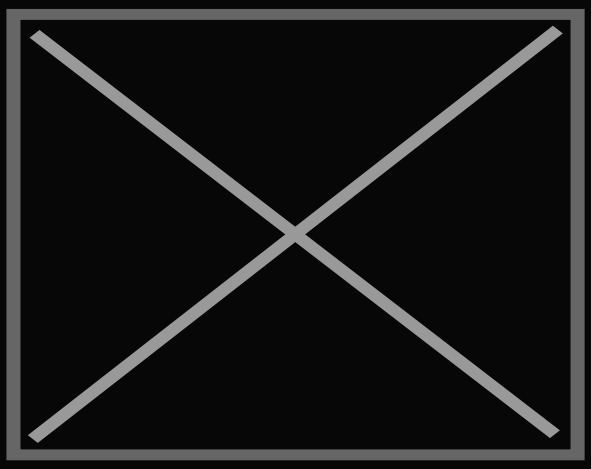
A questo punto i giudizi ed i pareri dei naviganti si ramificano, i consumatori individuano e discutono delle seguenti possibili aree critiche:

• valutazioni su produzione, aziende produttrici e provenienza

• valutazione su trasporto, conservazione, esposizione, manipolazione sul p.v. (mercato alimentare, negozio, Gdo)

• valutazioni su possibilità di falsificazione o sofisticazione (del prodotto, delle scadenze) o di contaminazione

• valutazioni su possibilità di sabotaggio



Brand e produttori

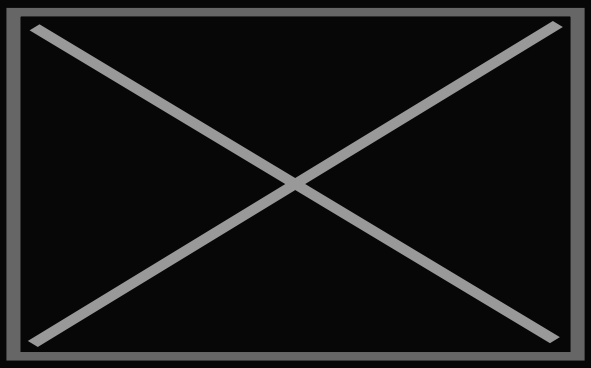
Analizziamo ora il sentiment degli internauti riguardo la produzione, la provenienza e le aziende produttrici .

Il parere ha una precisa polarizzazione: gli acquirenti si sentono tutelati o dai brand dei produttori alimentari maggiormente conosciuti o dai brand low cost ma di proprietà delle catene distributive.

Penalizzato è tutto ciò che sta nel mezzo: piccoli produttori, marchi sconosciuti, in particolare se provenienti da paesi extra UE.

Riteniamo degno di nota il fatto che le private label della GDO superino, seppur di poco, le case produttrici leader di mercato in termini di fiducia, da parte dei consumatori, riguardo le garanzie igienico sanitarie.

Sottolineiamo un aspetto che si evince da quanto sopra: il maggior prezzo non è (più?) equivalente di qualità, almeno in termini di sicurezza alimentare. A nostro parere ciò deve fare molto riflettere.



Giudizio sui canali

Vediamo ora la valutazione del popolo del web sul trasporto, la conservazione, l'esposizione e la manipolazione sul punto vendita nei diversi canali.

il sentiment positivo, per quanto riguarda la tutela igienico sanitaria, è direttamente proporzionale alla "dimensione" del punto vendita.

È doverosa una precisazione: il popolo del web è per età, estrazione sociale, formazione culturale, ubicazione territoriale, maggiormente orientato alla GDO per motivi logistici, di tempo disponibile e di orari, per forma mentis, quindi portato a "premiare" la propria scelta; ma, ricordiamo, il popolo del web è anche la fotografia del mercato di riferimento del futuro immediato.

Aree di rischio

Come si è espresso nel web il mondo degli acquirenti sulla terza area critica dagli stessi indicata, cioè sulla possibilità di incorrere in prodotti alimentari falsificati o sofisticati, in prodotti con le scadenze modificate ?

Il popolo del web ritiene che ciò possa accadere più facilmente nei mercati alimentari ambulanti, seguiti dai mercati comunali, poi nei negozi alimentari, infine con bassa probabilità nei minimarket ed ancora più bassa nella Gdo, in linea con quanto sopra.

Quarta delle quattro macro aree critiche individuate dagli speakers del web è la possibilità di incorrere in prodotti alimentari sabotati a fini terroristici o da parte di un folle.

Se da un lato tale paura non è elevata (11%) è, al contrario di quanto verificato fino ad ora, concentrata in ambito Gdo e principali produttori di prodotti alimentari, e ciò ha sicuramente la sua logica.

Le categorie sotto la lente

Abbiamo poi misurato la ricorrenza degli alimenti citati (quando menzionati) accorpandoli in 5 macrocategorie: fresco, lunga conservazione, surgelati, bevande (inclusi alcolici e superalcolici), piatti pronti, per vedere se i timori si concentrano maggiormente in determinati prodotti.

In particolare nel fresco spiccano primi su tutti il pesce e la carne, quindi i latticini e le uova, poi gli insaccati e distanziate frutta e verdura.

Nei “Surgelati” primi ancora il pesce e la carne.

Nelle “bevande” primo in assoluto il vino.

Singolare l’ultimo piazzamento per “pericolosità percepita” da parte della “lunga conservazione” che annovera prodotti/confezioni potenzialmente soggetti al botulino.

Segnaliamo che l’ampiezza del periodo temporale analizzato, i 19 mesi compresi tra il 1° Gennaio 2012 ed i 31 Luglio 2013, ci ha permesso di verificare eventuali oscillazioni dei sentiment intercettati in funzione di avvenimenti quali, ultimi cronologicamente, lo “scandalo del botulino nel pesto alla genovese” e la comunicazione, per molti aspetti sorprendente ed inaspettata almeno per i non addetti ai lavori, del ministro della salute, in base alla quale l’Italia è leader mondiale per la Sicurezza Alimentare. Ebbene, non abbiamo notato alcuna oscillazione, in particolare il botulino nel pesto ha fatto registrare una talkability bassissima e la comunicazione del ministro è passata completamente inosservata.

Conclusione

Provando a riassumere: gli italiani si sentono insicuri rispetto alla condizione igienica sanitaria dei prodotti alimentari che acquistano nel :

• 45% dei casi a causa del trasporto, manipolazione, esposizione, conservazione nel punto vendita , in particolare se al mercato o nei negozi alimentari

• 41% dei casi a causa del brand, se poco conosciuto, sconosciuto o proveniente da paesi extra UE

• 12% dei casi per l’attività di sofisticazioni, contaminazioni, scadenze falsificate

• 2 % dei casi per la possibilità di attentati (soprattutto nella Gdo e per i prodotti dei grandi brand)

Ma in assoluto, quanto si sentono tutelati da un punto di vista igienico sanitario gli italiani quando fanno la spesa alimentare ? Stando al popolo del web solo nel 57 % dei casi gli acquirenti sono completamente sicuri, tranquilli. Come dire che quasi una volta ogni due in cui facciamo la spesa alimentare pensiamo di potere correre un rischio sanitario, oppure che riteniamo che quasi un prodotto alimentare su due che acquistiamo possa essere pericoloso per la nostra salute, a fronte dello 0,4% di prodotti agroalimentari non a norma individuati in Italia nel 2012. Se gli italiani hanno una percezione del rischio della sicurezza alimentare di 142 volte superiore la realtà i casi sono due: o i controlli non corrispondono al vissuto quotidiano dei consumatori, o vi è un grandissimo deficit di comunicazione da colmare da parte dei produttori e della distribuzione.