



ACU - Associazione Consumatori Utenti  
Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale

Progetto cofinanziato dal Ministero delle Attività Produttive  
Direzione generale Armonizzazione del Mercato  
e Tutela del Consumatore



## CHE COS'È LA QUALITÀ

Il consumatore europeo è oggi sempre più attento ai diversi aspetti della qualità: oltre a quelli intrinseci del prodotto, anche e soprattutto ad altri che possono essere definiti "valori aggiunti culturali", come la tipicità, la denominazione d'origine, le "ecolabel", ossia le garanzie che le tecniche utilizzate nella filiera produttiva siano a ridotto impatto ambientale.

Per garantire tutto ciò è necessario mettere sotto controllo l'intero processo di produzione degli alimenti "dal campo al piatto". La qualità pertanto non va controllata soltanto alla fine del processo, ma va gestita in ogni sua fase, in modo trasparente e riconoscibile dal consumatore.

Da questo punto di vista è essenziale raggiungere due obiettivi: la **rintracciabilità** dei prodotti e la **percezione della qualità** da parte del consumatore.

Quali sono oggi gli strumenti che ha in mano il consumatore per distinguere i prodotti alimentari in base alla qualità, cioè per essere "sicuro" del loro reale valore?

Una prima discriminante sono le caratteristiche sensoriali (gusto, aromi, aspetto); altre informazioni si possono ricavare dalle etichette. Ma entrambe questi strumenti possono essere parziali e a volte anche ingannevoli: non sempre ciò che è "bello" e/o di grandi dimensioni è anche migliore e più buono; i gusti e gli aromi sono spesso artificiali; le etichette non sono sempre chiare e comprensibili e quasi mai esaustive.

Sempre maggiore favore incontrano i prodotti tipici e quelli dotati di marchi di qualità e certificati, ivi compresi quelli provenienti dall'agricoltura biologica. Il consumatore si sente infatti maggiormente "sicuro" quando sa da dove proviene il prodotto e quando sa che questo è stato sottoposto ad un controllo in tutte le fasi della sua produzione, e, sentendosi garantito, è disposto a riconoscerne il valore aggiunto anche in termini di rapporto qualità/prezzo.

La nuova frontiera della sicurezza alimentare, dopo aver garantito una giusta quantità di cibo a tutti, e che questo cibo sia "sano" e "sicuro", sta quindi nella valorizzazione della qualità, tipicità e diversità degli alimenti.

### La filiera e la qualità

Le materie prime provenienti dall'agricoltura e dall'allevamento sono alla base per la produzione di alimenti finiti. Gli alimenti di origine vegetale (frutta e verdura) o animale (latte, formaggi, uova, carne, pesce), contengono tutte quelle sostanze che forniscono i principi alimentari come i glucidi, i lipidi, le proteine, i sali minerali, le vitamine.

Fino a pochi decenni le filiere di produzione di molti prodotti alimentari erano "filiera corte", le piante coltivate o gli animali allevati venivano



ACU - Associazione Consumatori Utenti  
Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale

Progetto cofinanziato dal Ministero delle Attività Produttive  
Direzione generale Armonizzazione del Mercato  
e Tutela del Consumatore



consumati nell'ambito di territori ristretti, in tempi molto brevi o addirittura nella stesso gruppo familiare.

In generale, oggi la filiera produttiva di un alimento vegetale o animale è molto più lunga e complessa.

Prima di arrivare sulla tavola del consumatore, gli alimenti subiscono una serie di trattamenti e di processi tecnologici che ne consentono una maggiore conservazione, una migliore trasportabilità, un più facile e conveniente utilizzo.

Gli alimenti finiti inoltre sono sempre più spesso composti da materie prime diversa natura (per esempio piatti pronti precucinati surgelati) e sono prodotti tramite processi tecnologici sempre più complessi e sofisticati. Per questo motivo si è reso necessario studiare le caratteristiche di ciascun alimento e di ciascun processo di produzione e trasporto dell'alimento stesso.



ACU - Associazione Consumatori Utenti  
Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale

Progetto cofinanziato dal Ministero delle Attività Produttive  
Direzione generale Armonizzazione del Mercato  
e Tutela del Consumatore



## ***I diversi tipi di qualità***

Il concetto di qualità di un prodotto alimentare si estende a diversi aspetti quali la sicurezza igienico sanitaria, le caratteristiche organolettiche e sensoriali, le proprietà nutrizionali, le caratteristiche tecnologiche, ecc.

*Qualità igienico-sanitaria*

*Qualità nutrizionale*

*Qualità sensoriale*

*Qualità tecnologica*

*Qualità ambientale*

## **La qualità igienico-sanitaria**

La qualità igienico-sanitaria riguarda la salubrità di un alimento ed è un prerequisito indispensabile di sicurezza. Il prodotto alimentare non contiene microrganismi patogeni, elementi tossici, sostanze o corpi estranei che possono arrecare danno alla salute di chi lo consuma o manipola.

La contaminazione degli alimenti è lo stato potenziale o accertato che compromette la salubrità di un alimento e quindi la salute del consumatore.

La contaminazione può essere di natura:

- **chimica:** è determinata da residui di pesticidi, metalli pesanti, olii minerali, sanificanti (detergenti e disinfettanti)
- **biologica:** è causata dalla presenza e dalla proliferazione di batteri patogeni, micotossine, virus;
- **fisica:** è dovuta presenza di corpi estranei, a pH, temperatura, Aw differenti dalle condizioni ottimali.

## **La qualità nutrizionale**

La qualità nutrizionale dipende dalle caratteristiche di ciascun alimento e si identifica con il contenuto dei principi alimentari quali i glucidi, i lipidi, le proteine, le fibre, le vitamine, per cui possiamo parlare di alimenti ad elevata o scarsa qualità nutrizionale.

## **La qualità organolettico-sensoriale**



La qualità organolettica-sensoriale di un alimento riguarda le caratteristiche di gusto di aroma, di colore, di aspetto, di consistenza.

Le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'alimento sono quelle che possiamo controllare di persona e sono quelle che immediatamente ci danno un indice di gradibilità di ciò che stiamo per consumare.

### **La qualità tecnologica**

La qualità tecnologica dell'alimento include una serie di requisiti spesso di natura estremamente diversi tra loro quali il processo di trasformazione delle materie prime, le caratteristiche di comodità d'uso e di conservabilità dell'alimento, le caratteristiche ed i materiali di confezionamento.

La qualità tecnologica di un alimento può influenzare positivamente o negativamente le caratteristiche igienico sanitarie, le proprietà nutrizionali, e le caratteristiche organolettico sensoriali di un alimento:

- Se il latte subisce un processo di pastorizzazione a temperature inferiori rispetto a quelle previste può rappresentare un rischio di tipo igienico sanitario.
- Se il gelato viene trasportato a temperature superiori rispetto a quelle previste perde le caratteristiche di consistenza che ci aspettiamo.
- Se un impianto di sterilizzazione di alimenti liquidi viene utilizzato per sterilizzare un succo di frutta e successivamente il latte senza che sia avvenuta una efficace fase di lavaggio, il latte avrà proprietà organolettiche diverse.

### **La qualità ambientale**

Nella società attuale, i consumatori rivolgono un'attenzione sempre maggiore nei riguardi degli alimenti prodotti con sistemi che salvaguardino l'ambiente e che garantiscano il benessere degli animali da allevamento.

Come tutti gli esseri viventi i vegetali si ammalano o possono venire attaccati da parassiti. Per diminuire le perdite economiche, e per rendere più appetibile i prodotti vengono utilizzate sostanze chimiche come pesticidi e fitofarmaci.

Per garantire una elevata qualità ambientale e diminuire il rischio di riscontrare presenza di residui di pesticidi e fitofarmaci negli alimenti si ricorre a sistemi quali la lotta integrata o lotta biologica.

La lotta integrata si basa sull'utilizzo di minori quantità di fitofarmaci rispetto a quella usata con trattamenti con metodi antiquati e standard.

La lotta biologica si basa sul concetto che in natura ogni parassita di una pianta ha uno o più nemici. Quindi l'agricoltore non utilizza sostanze chimiche, ma insetti o altri organismi.