

La certificazione alimentare: un'opportunità per l'ambiente



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali

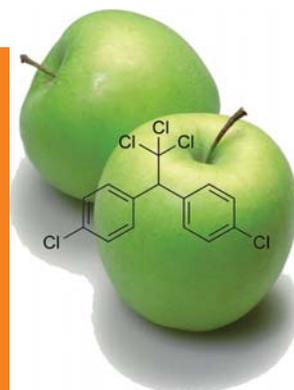


Risposte ambientali

✓ Qual è la situazione?

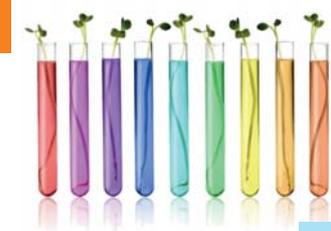
In Italia, solo lo 0,4% dei prodotti agroalimentari controllati presenta residui chimici oltre il limite, percentuale nettamente inferiore alla media europea dell'1,5% e a quella mondiale del 7,9%.

Questo dimostra che il sistema italiano dei controlli sugli alimenti e la prevenzione delle frodi - che fa riferimento da un lato al Ministero all'Agricoltura e dall'altro alla fitta rete di Organismi e Laboratori accreditati per rilasciare certificazioni - è uno dei più efficaci in Europa.



✓ Perché sta accadendo?

Tutta la complessa macchina a sostegno della sicurezza alimentare ha avuto inizio dallo "scandalo del metanolo" dell'86, a cui va riconosciuto, dunque, un ruolo centrale nella storia del nostro agroalimentare, quello che ha permesso alla qualità e alla sicurezza di assumere una posizione centrale nelle strategie di mercato delle aziende agricole o alimentari. Nacquero allora le prime certificazioni delle filiere alimentari che sempre di più rappresentano un criterio di scelta essenziale per la grande distribuzione e i singoli consumatori.

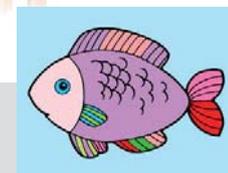


✓ Stiamo osservando cambiamenti?



La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dall'ambiente in cui si producono. L'inquinamento, la perdita di biodiversità, il degrado del suolo, il cambiamento climatico incidono su tutto l'ecosistema mettendo a rischio la salute e il benessere umano.

Analogamente, la produzione di alimenti ha un impatto elevatissimo sull'ambiente (agricoltura, allevamento, sfruttamento risorse idriche, industria alimentare, packaging e rifiuti, ecc...). Negli ultimi anni sono nati degli schemi di certificazione della sostenibilità della produzione, su cui poggiano progetti no profit indipendenti per la certificazione di prodotti alimentari che provengano da pratiche ecocompatibili.



Marine Stewardship Council
Certified sustainable seafood



✓ Lo sapevi che?

- 25 anni or sono nacque "Dolphin Safe", programma di certificazione di tonno pescato senza produrre danni ai mammiferi marini, seguito da oltre il 90% delle aziende dell'industria del settore.
- Le tonnellate certificate Friend of the Sea corrispondono al momento a circa 3 volte quelle certificate bio, secondo le stime della Fao a livello di acquacoltura.

✓ Cosa puoi fare tu?

- Adotta una scelta consapevole nel privilegiare prodotti ecosostenibili e in generale le filiere e produzioni locali e le filiere corte, per ridurre gli impatti sull'ambiente e gli sprechi.

