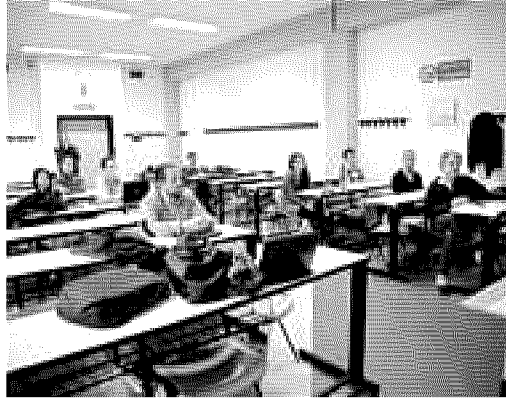


Agroalimentare e certificazione europea sotto la lente dei neo esperti di Agrysistem

■ Come si fa a sapere se un pomodoro è biologico oppure no? E chi ci assicura che il cotone che usiamo non è stato raccolto da dipendenti sottoposti a condizioni di lavoro inaccettabili? A dircelo sono le certificazioni di qualità dei prodotti alimentari, che si basano su standard che infondono sicurezza nel consumatore, uno degli argomenti principali dei progetti di ricerca presentati dagli studenti che hanno conseguito il titolo di Ph. D. di Agrysistem, la scuola di dottorato per il sistema agroalimentare dell'Università Cattolica di Piacenza. Otto in tutto gli allievi dell'Ateneo che ieri mattina in aula Alfa hanno discusso le proprie tesi alla presenza del professor Ettore Capri: Chiara Corbo ("Strategie di sostenibilità nel settore agroalimentare"), Gabriele Sacchetti ("Achieving a sustainable use of pesticide the implementation of new e-learning



La presentazione dei progetti di ricerca e in alto il professor Ettore Capri (foto Lunini)

tool and new risk indicators through a multi stakeholder engagement process and a comprehensive analysis of risk"), Alessandru Marchis ("Agricultural policy instruments to promote innovation and sustainability"), Francesca Cicognini ("Genetic factors affecting CLA synthesis in bovine muscle"), Francesca Lotta ("Standard, cer-

tificazioni e responsabilità"), Luca Leone ("Regolare l'invisibile giuridico: l'approccio europeo al nanofood"), Cristina Landi ("Assessment of economic impact and implementation of helpful indicators for Integrated Pest Management") e Pierluigi Monticini ("A new model for sustainable aquaculture according International food safety-

legislation. The Codex Alimentarius, Code of practice for fish and fishery products"). Gli argomenti trattati hanno affrontato nella maggior parte dei casi il problema della sostenibilità alimentare e delle regole che certificano la qualità dei prodotti. Tematica approfondita da Francesca Lotta, che ha aperto la mattinata: «C'è un intero sistema, in costante progresso negli ultimi 13 anni, che certifica la qualità dei cibi che acquistiamo secondo particolari standard europei. Nell'agroalimentare è molto importante perché le persone vogliono essere sicure di consumare prodotti di qualità e di provenienza sicura». Ogni paese ha un ente di accreditamento che lo regola e lo fa valere in tutta la Comunità Europea: «In Italia è Accredia. Le certificazioni hanno inoltre una rilevanza giuridica fondamentale perché impediscono ad alcune realtà di praticare una concorrenza sleale, come quelle della grossa distribuzione che cercano di vendere prodotti a basso livello di qualità per risparmiarne».

Gabriele Faravelli

