

1. Il Consorzio ed il settore agroalimentare

Il Consorzio Promos Ricerche, sin dal'95, a seguito di uno studio per la "valorizzazione delle produzioni agricole tipiche della provincia di Napoli", su incarico della Camera di Commercio di Napoli, ha sviluppato una serie di iniziative, finalizzate alla valorizzazione del settore agroalimentare.

Sono stati sviluppati due distinti filoni operativi: uno più strettamente legato all'implementazione di attività di studi e ricerche a supporto delle produzioni tradizionali territoriali ed un altro, di più ampia portata, legato alla promozione e valorizzazione della "tipicità", con particolare riferimento ai prodotti della provincia di Napoli.

Tali attività sono state intraprese nel tempo attraverso il coinvolgimento di Enti, imprese ed Associazioni, nel tentativo di creare un vero e proprio "nodo" di servizi, conoscenze e relazioni afferente all'agroalimentare.

A partire dal 2000, Promos Ricerche ha dato ulteriore impulso all'attività avviando specifiche collaborazioni con la Camera di Commercio di Caserta per la valorizzazione di alcuni prodotti tipici del territorio casertano e successivamente il Consorzio ha continuato ad assicurare la sua collaborazione anche ad AGRIPROMOS, ASIPS ed AGRISVILUPPO, Aziende Speciali delle due Camere di Commercio per azioni specifiche.

Relativamente agli studi ed alle indagini per lo sviluppo delle produzioni tipiche, numerose sono le pubblicazioni realizzate. Tali ricerche hanno rappresentato il primo impegno di un più ampio approccio sviluppato per l'individuazione, la definizione e lo sviluppo di strumenti di valorizzazione del territorio, in considerazione di specificità e peculiarità in ambito geografico e produttivo omogenee.

L'azione di valorizzazione ha fatto sì che grazie agli studi condotti nell'ambito di questo filone, il Consorzio Promos Ricerche, sia stato tra i primi in Italia a divulgare l'importanza degli antiossidanti contenuti nei prodotti ortofrutticoli alla base della dieta mediterranea e di una corretta alimentazione a tutela della salute.

Sulla base delle esperienze maturate nello svolgimento di tali attività è stato possibile supportare gli studi e le indagini sviluppate nel settore agroalimentare con

l'indispensabile bagaglio tecnico normativo, per promuovere sia gli aspetti igienici e salutistici, sia quelli di promozione delle attività agroindustriali.

2. Il Consorzio ed il servizio POINT

Dal 1993, il Consorzio ha avviato il servizio normativa tecnica con l'attivazione del Punto di Orientamento Informazione Normativa Tecnica (POINT), in collaborazione con gli Enti Normatori nazionali UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) e CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), di cui il Consorzio è tutt'ora il riferimento territoriale.

Con l'entrata in vigore della Legge 46/90 sulla sicurezza degli impianti domestici, il Consorzio ha sviluppato una serie di iniziative proiettate a diffondere una cultura della qualità e della sicurezza, secondo un modello precostituito di tipo informativo/formativo a favore delle PMI, realizzando specifici interventi anche per la promozione e l'implementazione di Sistemi Gestionali nelle imprese.

3. Il Consorzio Promos Ricerche ed il progetto CSR-SC

A partire dal 2005, poi, la Camera di Commercio di Napoli, in sintonia con il programma del Ministero del Welfare e di UnionCamere, ha sviluppato autonomamente un progetto di sensibilizzazione delle PMI per l'implementazione di sistemi orientati alla promozione della "Responsabilità Sociale delle Imprese" realizzando un apposito sportello ed affidandone l'operatività al Consorzio Promos Ricerche.

4. Qualità alimentare

Così come per gli altri beni di consumo, la qualità dei prodotti alimentari (come capacità di soddisfazione dei bisogni del consumatore) è la risultante di un insieme di fattori, quali:

- igiene e salubrità (pulizia, asetticità delle produzioni, rispetto delle norme igienico sanitarie dei locali);
- caratteristiche organolettiche e nutrizionali (sapore, odore, aroma, colore, componenti nutritivi, ecc.);

- caratteristiche per l'utilizzazione (conservabilità, facilità d'uso, tipo di confezionamento, ecc.);
- fattori culturali (tradizione, appartenenza locale, genuinità, ecc.);
- fattori etico-sociali (es. rispetto dell'ambiente e assenza di crudeltà verso esseri viventi nei processi di produzione).

A ciascuna di tali esigenze occorre dare risposta tramite individuazione di requisiti che ne garantiscono il soddisfacimento (riferimenti regolamentari cogenti o formativi volontari) e verifica e attestazione della conformità a tali requisiti (certificazione di conformità).

La qualità igienico-sanitaria (salubrità dei prodotti alimentari) è garantita dalla legislazione in materia (oggi uniformata a livello europeo) e da opportuni controlli sul mercato (vera e propria certificazione cogente).

E' doveroso però sottolineare come, mentre la qualità sia un'opzione strategica nella disponibilità delle imprese come leva competitiva ed aumento del valore aggiunto legato ad un maggior soddisfacimento dei consumatori, la sicurezza alimentare risulti, invece, un compito essenziale per le imprese e la società in generale che deve essere garantito a tutti i cittadini.

5. *Impatto ambientale*

Il tema dell'impatto ambientale è altrettanto importante in questo comparto, poiché le varie attività interferiscono in maniera massiccia sull'ambiente essendo incentrate sull'utilizzo e la trasformazione di risorse naturali.

L'importanza che il tema dell'impatto ambientale riveste nel settore agro-alimentare è confermato dall'ultima e importante riforma della PAC e dalla normativa nazionale, che inseriscono sistematicamente la salvaguardia ambientale come priorità del settore e come requisito per accedere a contributi comunitari, nazionali e regionali.

6. *La sicurezza sul lavoro*

A livello mondiale, l'agricoltura viene classificata come uno dei tre settori più pericolosi assieme a quello edile e a quello dell'estrazione di minerali, sia nei paesi in via di sviluppo che in quelli industrializzati.

A questo proposito, e' necessario distinguere tra i rischi alla salute e sicurezza dei lavoratori della fase primaria, particolarmente esposti ai rischi legati al lavoro all'aperto, all'utilizzo di macchine agricole, all'uso di prodotti chimici, ed i rischi legati al settore della trasformazione, riconducibili sia ai rischi tipici del settore industriale, legati a macchinari e alle fasi di lavorazione proprie del ciclo produttivo (utilizzo di mezzi di sollevamento e trasporto), sia a quelli più specifici legati alle pratiche di lavorazione: ambienti di lavoro refrigerati, piani di lavoro sdruciolevoli e trattamento di prodotti agroalimentari.

Gli infortuni sul lavoro denunciati all'Inail nel 2008 in agricoltura sono 53.278, il 6% del totale degli infortuni verificatesi in Italia anche se, nell'industria alimentare, gli incidenti non superano i 20.000 casi. Pertanto, nonostante il calo degli incidenti registrato negli ultimi anni, questi dati sono ancora allarmanti; inoltre, si continuano a registrare un gran numero di malattie professionali contratte dagli operatori dell'agroalimentare.

7. Sistemi di Gestione Aziendali e Certificazione

Le medie e grandi imprese per affrontare sinergicamente requisiti cogenti e richieste del mercato, scelgono un sistema di gestione aziendale integrato e di certificazione. La normativa volontaria ha la finalità di interpretare e standardizzare determinate aspettative e bisogni di alcuni soggetti del mercato al fine di creare un sistema di regole certe, conosciute e condivise, anche per ciò che concerne l'organizzazione delle imprese, che possono strutturare le loro organizzazioni produttive adottando sistemi gestionali riconosciuti.

I sistemi gestionali rappresentano, per le aziende del settore alimentare, un utile strumento per garantire maggiore affidabilità aziendale e/o per dichiarare al consumatore/cliente caratteristiche peculiari del prodotto o del processo produttivo. La certificazione di sistema da parte di un Ente terzo comporta per l'azienda l'adesione a precisi standard riconosciuti, proiettati alla soddisfazione del cliente per

il prodotto o servizio reso, pertanto, la certificazione rappresenta, per le aziende che intendono proporsi sul mercato, un punto di partenza fondamentale.

I sistemi di gestione volontari, fanno capo a standard normativi internazionali e sono finalizzati da un lato a monitorare ed ottimizzare le procedure organizzative interne, i metodi, le risorse, le strutture, nonché a ridurre le inefficienze ed a monitorare e tenere sotto controllo i potenziali rischi, ed avviare azioni di miglioramento; dall'altro a rassicurare i Clienti/Utenti sulla capacità dell'azienda di soddisfare le diverse esigenze e necessità di adeguamento funzionale, ad esempio per adempiere agli obblighi normativi e legislativi per rispettare l'ambiente e la dignità e la sicurezza del lavoro.

8. Sicurezza alimentare e rintracciabilità della filiera

Gli scandali della mucca pazza, della diossina e i problemi legati all'utilizzo degli organismi geneticamente modificati non hanno fatto altro che riaffermare nel settore, la necessità di garantire oltre alla qualità, e la sicurezza dei prodotti, anche una chiara e sicura informazione al consumatore finale, il che presuppone un controllo di tutta la filiera. Lo stesso "Libro Bianco della sicurezza alimentare" redatto dalla Commissione Europea parla di un approccio completo e integrato "dal campo alla tavola" che deve coprire tutti i settori della catena alimentare, dalla produzione di materie prime e mangimi fino al trasporto e alla vendita. In questo senso la qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutti i soggetti coinvolti nella catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo.

Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti lungo l'intera filiera alimentare, sono necessari appropriati controlli ufficiali nonché la capacità di attuare rapide ed efficaci misure di salvaguardia di fronte ad emergenze sanitarie che si manifestino in qualsiasi punto della filiera.

Un aspetto rilevante della sicurezza alimentare è quello relativo alle frodi alimentari, ovvero la adulterazione/alterazione/soffisticazione/contraffazione di alimenti a scopo lucrativo da parte di operatori disonesti a danno, spesso anche,

della salute dei consumatori (si ricordi il caso del vino al metanolo). Per combattere questo fenomeno occorrono sicuramente molti controlli da parte degli organi di vigilanza ma sono anche necessari efficaci e trasparenti sistemi di rintracciabilità/tracciabilità che permettano di controllare un alimento in ogni fase di produzione/trasformazione/conservazione.

Proprio sui concetti di filiera controllata, di tracciabilità e di rintracciabilità, vanno menzionate le norme UNI EN ISO 22000 del 2005 e la 22005 del 2008. La prima dedicata ai “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare. *Requisiti per qualsiasi organizzazione di filiera alimentare*”, la seconda sulla “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – *Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione*” che fornisce i principi e specifica i requisiti applicabili da un’organizzazione che opera in una qualsiasi fase della filiera per progettare ed implementare un sistema di rintracciabilità agroalimentare.

Tali sistemi consentono, pertanto, di individuare la storia del prodotto e/o collocare un prodotto all’interno della filiera agroalimentare. Con la rintracciabilità è, infatti, possibile ricercare la causa della non conformità di un prodotto e, eventualmente, di ritirarlo, contribuendo al miglioramento dell’efficacia e della produttività aziendale. La certificazione di rintracciabilità della filiera agroalimentare rende, quindi, maggiormente visibili e affidabili i processi aziendali e, se opportunamente pubblicizzata, consente di comunicare affidabilità e responsabilità e di dare fiducia ai consumatori.

9. *Responsabilità sociale nell’agroalimentare*

Naturalmente, il concetto di responsabilità sociale dell’impresa trova applicazione in tutti i settori economici e risulta determinante specie nel settore agroalimentare, dove si avverte una crescente sensibilità per gli aspetti salutistici e di ecocompatibilità, ponendo, così un forte accento sul tema della responsabilità delle imprese sia sociale, sia amministrativa.

Le imprese agroindustriali non sono estranee al dibattito sulla responsabilità, come testimoniano le numerose certificazioni ottenute da aziende del settore su tematiche come la sicurezza alimentare, per la tutela dei consumatori, sia per

l'utilizzo o il non utilizzo di OGM, od anche il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente, ecc.

Tuttavia, va detto che, al fine di affrontare politiche di responsabilità sociale in campo agroalimentare, gli ambiti o aggregati da analizzare in chiave socialmente responsabile sono molteplici.

La responsabilità sociale si concretizza nel rispetto della legalità come dato di fatto, anche se il confronto con la realtà non può, però, farci ignorare l'elevato tasso d'irregolarità del settore agroalimentare, irregolarità che assume sfumature di gravità diverse, dal lavoro completamente in nero al fenomeno del caporalato e delle irregolarità contributive e contrattuali. Tali irregolarità, che vanno ad alimentare il fenomeno dell'economia sommersa, si concentrano in modo precipuo nella fase primaria e non possono non essere tenute in considerazione, volendo seriamente approcciare la RSI nel settore.

Inoltre, l'attività agricola si caratterizza per una forte stagionalità ed a fronte di una riduzione costante degli occupati in agricoltura, ormai da anni fa registrare il ricorso a manodopera immigrata. Oltre a questo, il lavoro nel settore agricolo, seppur con gli indubbi alleggerimenti apportati dalla meccanizzazione di alcune parti del processo, come la semina e la raccolta, si connota a tutt'oggi per pesanti carichi fisici, con picchi d'attività concentrati in particolari periodi dell'anno e complessivamente registrano una scarsa attrazione da parte dei giovani.

10. *Promuovere politiche di Responsabilità Sociale nel settore agroalimentare*

Da quanto detto emerge che la crescente attenzione del settore verso la Responsabilità Sociale, dovuto anche in parte alla crescente preoccupazione del consumatore per la salubrità dei prodotti che acquista, ha costretto per certi versi il mondo agricolo, e la filiera collegata, a ripensare a come dimostrare l'impegno verso i propri stakeholder.

L'esercizio d'impegno che il mondo agroalimentare sta facendo nel rapporto con i consumatori, con la qualità, con l'ambiente, nell'igiene degli alimenti è una realtà nelle imprese e deve essere riconosciuto e visibile all'esterno.

Un ulteriore elemento che va sottolineato è quello di intendere la Responsabilità Sociale come una possibilità di acquisire vantaggio competitivo, cosa sulla quale il Consorzio Promos Ricerche si batte ormai da anni.

Le caratteristiche organolettiche del prodotto agroalimentare sono da considerarsi come pre-condizioni, il vantaggio competitivo arriva alle imprese da qualcosa in più, che va oltre il prodotto in quanto tale. Qualcosa che, oltre al legame con il territorio, evidenzia un particolare iter ad esempio: con un rapporto armonioso con i lavoratori e l'ambiente, perseguibile solo con lo sviluppo delle organizzazioni d'impresa e dell'aggiornamento costante in termini di rispondenza alla normativa cogente e consensuale.

In tale prospettiva il volume che viene presentato sarà trasformato in uno strumento informativo e reso disponibile sul sito dello sportello RSI della Camera di Commercio di Napoli che sarà costantemente aggiornato ed implementato.