

Carlo Acerra

Il settore “food” biologico

Negli ultimi anni si è assistito ad un aumento esponenziale della domanda di prodotti biologici che vengono sempre più percepiti come salutistici ed utili a prevenire futuri problemi di salute. Le informazioni su tale tipo di prodotto, infatti, sono disponibili per qualsiasi fascia socio-culturale e facilmente reperibili. Questo ha, di conseguenza, cambiato il target dei consumatori, consentendo il passaggio del settore biologico da nicchia di mercato a bene di consumo usufruibile da una fascia più ampia di consumatori, indipendentemente dalle loro condizioni sociali.

Tali cambiamenti hanno reso necessario un cambiamento delle aziende operanti nel settore¹, ed il loro adeguamento alle normative europee e dei Paesi in cui tali prodotti vengono esportati.

Il settore alimentare rappresenta una delle eccellenze del made in Italy, risultato favorito anche dalla conformazione territoriale e climatica che permette una produzione variegata e di alta qualità.

Per garantire prodotti di alta qualità è necessario affidarsi a personale competente nei diversi settori (agricolo, industriale e commerciale) per un controllo puntuale di tutto il processo di produzione.

La normativa riguardante i prodotti biologici pone dei limiti² sulle sostanze utilizzabili nelle fasi di coltivazione, lavorazione e confezionamento, rendendo ecosostenibile il processo produttivo.

Nel corso degli anni è cambiato anche il numero di prodotti biologici certificati reperibili, passando dalla presenza di soli prodotti di nicchia alla reperibilità di prodotti di largo consumo.

Il mercato del cibo biologico³ ha visto una crescita a livello mondiale, in particolare nel Nord America e in Europa; in Italia le regioni con il maggior numero di aziende agricole dedicate al bio sono la Puglia e la Sicilia. Parallelamente si assiste a un sempre maggior numero di imprese che si aggregano al fine di sfruttare al meglio le sinergie e aprirsi a nuovi mercati⁴.

La certificazione dei prodotti bio consente l'accesso a tali tipi di articoli da parte di clienti che desiderano fare un consumo consapevole e rispettoso dei dettami religiosi. Per prodotti con certificazioni Halal o Kosher è necessario non solo avvalersi di esperti del panorama agricolo italiano, ma anche di persone con legami con le industrie di trasformazione ed i certificatori.

L' Italia, con i suoi 1.300.000 ettari e circa 55000 operatori certificati, è tra i primi dieci Paesi al mondo per superficie coltivata a biologico, dando vita ad un fatturato di oltre 3000 milioni di euro.

Ad oggi le aziende che investono nel settore bio hanno crescite a due cifre; le vendite nella GDO evidenziano fatturati costantemente in crescita (+ 7% negli ultimi quattro anni) e anche i canali extra GDO⁵ registrano incrementi significativi (il 30% circa).

Analizzando i consumi si può notare come si sia assistito ad un incremento del 17,3% rispetto al 2013 e le previsioni per l' anno prossimo si aggirano intorno al 15%.

Per produrre un prodotto bio di qualità sono importanti tutti i settori della filiera: produttore agricolo, industria di trasformazione e distributore/ importatore.

Le materie prime sono la base di tutto il processo produttivo ed è necessario controllare cosa, quanto e dove coltivare.

¹ Nel settore biologico è importante seguire tutta la progettazione, dalla semina all' arrivo dei prodotti nei punti vendita.

² Per la coltivazione sono, ad esempio, consentiti solo pesticidi di origine naturale e vegetale.

³ Non sempre le superfici coltivate più ampie corrispondono alle zone con maggior fatturato.

⁴ In particolare mediorientale ed asiatico.

⁵ In particolare il catering e i negozi specializzati.

Per quanto riguarda la trasformazione industriale, l'Italia presenta industrie di trasformazione ben organizzate, in cui l'elemento fondamentale è il collegamento con i produttori agricoli, che permette di creare un sistema di forte tracciabilità.

Il terzo settore è rappresentato dai distributori e, negli ultimi anni, si è assistito ad un ampliamento della distribuzione, passando da prodotto presente in negozi specializzati di nicchia a prodotto distribuito in catene di piccoli bio-supermercati e nelle catene di GDO.

Accanto a questi tre settori è importante il ruolo della certificazione: avere una certificazione biologica, infatti, significa ottemperare ad alcuni obblighi riguardanti la qualità, il metodo di coltivazione, produzione e confezionamento.

Le certificazioni religiose aggiungono caratteristiche importanti al prodotto di qualità (facilitandone l'esportazione) e per il consumatore rappresentano un'ulteriore attenzione verso le proprie esigenze etnico-religiose.

In Italia sono disponibili diversi certificatori per ottenere una certificazione Halal e alcune aziende biologiche, che esportano regolarmente in Paesi che richiedono le certificazioni, sono già certificate. In Italia il numero di operatori nel settore alimentare (non solo bio) già certificati Halal ammonta a circa 180, per un totale di circa 3500 prodotti, mentre nel settore bio con certificazione Halal il numero è di 30 circa.