



## *Progetto Regionale*

*Informazione sul consumo consapevole dei prodotti alimentari, sulla filiera agroalimentare, sulla rintracciabilità dei prodotti e la formazione dei prezzi finali*

# **Indagine sulla percezione dei rischi alimentari e gli stili di consumo dei consumatori nella Regione Campania**

***A cura della Dott.ssa Anna Zollo***

***Professore incaricato in Ecologia\_ Facoltà di Architettura Università Federico II di Napoli  
e Collaboratore esterno della Cattedra di Ecologia Facoltà di Economia Università del  
Sannio***

*Con la collaborazione della Dott.ssa De Castro Mariagrazia  
Componente staff di ricerca Cattedra di Ecologia Università del Sannio*

*Con la supervisione scientifica della Prof.ssa Eugenia Aloj  
Ordinario di Ecologia Università del Sannio*



1. Premessa della ricerca
- 1.1 *Cambiamento stili di consumo*
2. Obiettivi della ricerca
3. Metodologia di ricerca
4. Gli strumenti della ricerca: il questionario
5. Metodologia di rilevazione
6. I risultati del questionario
  - 6.1 *Dati di struttura.*
  - 6.2 *Stili di consumo.*
  - 6.3 *Percezione dei rischi alimentari.*
  - 6.4 *Bisogni di informazione per la formazione dei prezzi.*
7. Conclusioni
  - 7.1 *Rischio ambientale- alimentare*
  - 7.2 *La Percezione del rischio*
  - 7.3 *La sicurezza alimentare*
  - 7.4 *Principio di precauzione – sicurezza alimentare e codex alimentarius*
  - 7.5 *Linee programmatiche e di indirizzo*
8. Bibliografia
9. Sitografia
10. Appendice 1 Scheda questionario



## 1. **PREMESSA DELLA RICERCA**

Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da numerose “emergenze alimentari” il che ha comportato un “*crollo di fiducia*” da parte dei consumatori, che si è in modo indiretto ripercosso sugli acquisti. Questo ha implicato il ricorso ad una nuova domanda di generi alimentari, tale da indirizzarsi sempre più verso una “*domanda di sicurezza*”. I rischi per la salute legati all'alimentazione sono da diverso tempo all'ordine del giorno. Basti pensare all'influenza aviaria ai ‘polli alla diossina’, al *foot and mouth disease*, vino e acqua adulterati, alla BSE o ‘mucca pazza’, etc.

Questo ha comportato preoccupazioni di vario genere, presso i consumatori che riguardano principalmente gli effettivi rischi per la salute, i comportamenti più adeguati da seguire e l'efficacia delle misure di sicurezza predisposte dalle autorità. Gli effetti delle emergenze alimentari sul comportamento dei consumatori possono essere suddivisi in:

- cambiamento temporaneo degli stili di consumo (riduzione o eliminazione del prodotto ‘incriminato’)
- cambiamento permanente
- nessun cambiamento.

Da numerosi studi effettuati si evidenzia infatti, come gli acquisti al dettaglio di prodotti agroalimentari siano diminuiti in termini percentuali, fino pari al 10%, corrispondente quindi ad una variazione annua pari a -2,6% (Ismea, 2004). Nel luglio 2005, inoltre, con riferimento alle diverse forme di vendita, le percentuali rilevate evidenziano variazioni negative, su base annua, per quasi tutte le tipologie della grande distribuzione: - 3,2% per gli ipermercati, -1,9% per i supermercati, - 1,4% per gli hard discount, -0,6% per i grandi magazzini (Istat, 2005). Leggendo questi dati è possibile rilevare come questo andamento critico dei consumi agroalimentari, è determinato dall'insieme di fattori di carattere generale quali ad esempio il prezzo.

Considerando la variabile prezzo, della indagine dell' Ismea nel 2000-2004 si evince un incremento pari al 14,3% dei prezzi all'acquisto, mentre l'indice dei prezzi alla produzione è aumentato del 5%. Gli incrementi degli importi alla produzione, infatti, si trasmettono in misura più che proporzionale sui prezzi al consumo. Va invece rilevato che di solito le riduzioni anche marcate dei prezzi alla produzione non influiscono sensibilmente sul livello dei prezzi al consumo, penalizzando così i consumatori (AC Nielsen, 2005). Il disallineamento tra le variazioni di prezzo alla produzione e al consumo comporta anche una situazione di svantaggio per i produttori, ai quali va solo parte degli incrementi dei prezzi pagati al consumo (Ismea, 2004).

Altro fattore considerevole è l'incidenza di nuove abitudini dei consumatori per gli acquisti di prodotti agroalimentari, in quanto si evince come sia aumentata la spesa per i prodotti alimentari “fuori casa”. I nuovi stili di vita (lavorativa, scolastica, ...), il minor tempo a disposizione, rappresentano alcuni dei principali fattori che determinano le tendenze ai consumi. A tale proposito, è interessante ricordare l'indagine condotta dall'AC Nielsen, in cui emerge l'immagine del consumatore italiano che, pur vivendo in contesti macroeconomici simili a quelli di altri cittadini europei, si dimostra più preoccupato e caratterizzato da un elevato grado di incertezza per il futuro (AC Nielsen, 2005).

Rilevante è anche la componente soggettiva e percettiva del consumatore. Infatti sensibile incremento della “povertà soggettiva”, secondo un rilevamento Isae nel periodo luglio 2000/giugno 2005: oltre il 70% delle famiglie italiane si ritiene “soggettivamente povero”, in quanto dichiara di guadagnare una cifra inferiore a quella che ritiene necessaria per una vita dignitosa “senza lussi ma senza privarsi del necessario”. Tale fenomeno si spiega anche alla luce della “diffusa percezione, tra le famiglie, di costi crescenti per mantenere uno standard di vita accettabile, a fronte di un reddito effettivo rimasto per lo più stabile” (Isae, 2005).

In molti casi l'aumento dei prezzi e il clima di incertezza economica hanno portato il consumatore ad imporsi un più limitato budget di spesa. Ciò comporta una ricerca di prodotti a basso costo, eventualmente a scapito della qualità, in supermercati e discount, e spinge ad approfittare di offerte e promozioni (AC Nielsen, 2005). In generale si impone un modello di spesa "ragionato", ovvero basato sul confronto dei prezzi tra diversi prodotti, ma soprattutto tra diversi punti vendita, privilegiando gli importi più bassi o maggiormente convenienti.

Da un lato, infatti, il mercato dei discount ha registrato un vero e proprio boom delle vendite negli ultimi anni; la collocazione "spartana" dei prodotti e l'annullamento di costi pubblicitari e connessi al marchio, permette di risparmiare fino a 50 euro sulla spesa settimanale ad una famiglia media (Codacons, 2005). Dall'altro non mancano forme di vendita nuove che potrebbero essere definite "alternative", come i *farmers market*, un fenomeno già diffuso negli Stati Uniti e in altri Paesi europei, dove è possibile comprare prodotti alimentari locali direttamente dagli imprenditori agricoli, ai quali le amministrazioni destinano spazi di vendita adeguati. Questa tipologia di mercato, che rientra in Italia nelle tipologie della vendita diretta, risulta conveniente sia per il consumatore – "sette italiani su dieci che hanno fatto acquisti direttamente dagli imprenditori agricoli giudicando conveniente l'acquisto nell'87% dei casi" (Coldiretti, 2005) – ma anche per il produttore che ha la possibilità di vendere senza intermediazioni dalle quali, nella maggior parte dei casi, è penalizzato. È importante sottolineare, inoltre, come queste forme di vendita (discount o "alternative") coinvolgano consumatori di diverse estrazioni sociali.

Questi ultimi anni oltre alle leve del prezzo, e della componente soggettiva dei consumatori, di fondamentale importanza è il ruolo della qualità e della sicurezza degli alimenti. A tal fine è importante valutare la percezione che i consumatori hanno del rischio cui essi sono soggetti nel consumare alimenti contaminati. Quindi operare con azioni che tendano alla fidelizzazione dei consumatori colmando le paure inerenti ai rischi alimentari adottando le linee guida ed i dettami in materia di sicurezza sanitaria ed alimentare



## 1.1 CAMBIAMENTO STILI DI CONSUMO

Il concetto di *modello di consumo*, elaborato dalla scuola francese che fa capo a Malassis (Malassis, 1979; Malassis e Padilla, 1986; Malassis e Gherzi, 1996, Padilla e Thiombiano, 1996), è uno dei tentativi di mettere insieme prospettive economiche, sociali e culturali nell'analisi del consumo alimentare. Esso fa riferimento al consumo come ad un processo con diverse fasi che riguardano: come si acquisisce l'alimento; che tipo di alimento si acquisisce, come si prepara, come e dove si mangia, come si dispone dei rifiuti. L'approvvigionamento alimentare è strettamente legato alla disponibilità di alimenti e alla capacità di scambio, le quali sono a loro volta legate al *sistema di produzione* degli alimenti o *sistema agroindustriale*. Il modello di consumo costituisce dunque il lato della domanda; i sistemi agroindustriali il lato dell'offerta dei sistemi alimentari.

Nella tradizione della scuola di Malassis, *il sistema alimentare* è definito come l'insieme degli elementi interdipendenti preposti alle funzioni specifiche, che hanno come obiettivo la soddisfazione del bisogno alimentare di una data società in un dato momento storico. Lo illustriamo con uno schema:

<b>Processi/funzioni</b>	<b>Dominio /Soggetti</b>	<b>Oggetti rilevanti</b>
Coltivazione / allevamento	Imprese agricole	Prodotto agricolo
Trasformazione del prodotto agricolo	Famiglia / Imprese agro-alimentari	Alimento trasformato
Conservazione / distribuzione	Commercio / distribuzione	Alimento confezionato
Preparazione del cibo	Famiglia Imprese agroalimentari / catering / ristoranti	Alimento servizio
Consumo	Famiglia / ristoranti	Alimento servito
Smaltimento rifiuti	Imprese del settore pubblico o privato	Rifiuti organici e inorganici

*Tab. Processi, domini, soggetti e oggetti rilevanti nei sistemi alimentari.*

La complessità del sistema deriva sia dalla numerosità degli elementi che ne fanno parte, che dalla diversità dei domini e dei soggetti sociali coinvolti in esso: la famiglia, lo stato e il mercato, tutti i settori produttivi, agricoltura, industria e terziario.

L'evoluzione della società e dell'economia comporta un susseguirsi di modelli alimentari (Padilla e Thiombiano, 1996, Malassis e Allaya, 1996). Se partiamo dalla nostra situazione, di chi vive cioè in un paese ricco, nel tempo siamo passati dal modello alimentare tradizionale, al modello agroindustriale della produzione e dei consumi di massa, al modello della produzione post-fordista e della sazietà generalizzata. Nel modello agroindustriale, l'industria è l'agente attivo della trasformazione del sistema; il modello della sazietà si caratterizza, invece, per le trasformazioni nelle fasi della preparazione e del consumo degli alimenti, che spostano l'attenzione a valle del sistema, verso la distribuzione e verso il consumatore finale.

## Le attese del consumatore

### Classificazione degli attributi di qualità dei prodotti alimentari

- Attese di sicurezza
- Attese di legittimità
- Attese di piacere per i sensi
- Attese di soddisfazione delle esigenze nutrizionali
- Attese di gratificazione psicologica
- Attese di comodità d'uso
- Attese di disponibilità al momento giusto
- Attese di convenienza economica

I prodotti non devono far male

I prodotti devono essere conformi alla legge

Ciascun modello è definito in relazione ad un modo di produzione e ad un modello di consumo dominanti al suo interno e coerenti tra loro. Tuttavia ciò non significa che il passaggio da un modello all'altro implichi la scomparsa definitiva dei modelli precedenti. La persistenza dei diversi modelli rende più complessa, e quindi difficilmente interpretabile, la realtà alimentare nelle nostre società tardo-moderne.



## **2.OBIETTIVI DELLA RICERCA :**

- ❖ analizzare la percezione dei rischi alimentari e degli stili di consumo su un campione di famiglie campane
- ❖ Promuovere una riflessione critica sul modo di alimentarsi
- ❖ Favorire l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, come fattore per la prevenzione di diverse patologie
- ❖ Stimolare l'interesse nei confronti delle produzioni e della cultura alimentare locale
- ❖ Fornire criteri per il giudizio qualitativo dei prodotti alimentari
- ❖ Valorizzare le tipicità delle diverse culture per promuovere l'inserimento di persone extracomunitarie nella società senza far dimenticare la loro identità,

## **3.LA METODOLOGIA DI RICERCA**

La ricerca è stata articolata in più fasi tra loro logicamente e cronologicamente collegate:

### **Fase 1: Analisi della letteratura economica, sociologica ed ambientale sui Consumi.**

In questa fase si è proceduto ad una raccolta ed analisi della bibliografia sui consumi alimentari. Si è resa necessaria un'ottica pluridisciplinare per l'individuazione dei fattori socio-economici che sono alla base dei cambiamenti del consumo alimentare in Campania e che ne condizioneranno le evoluzioni nel medio termine. Questo con il fine ultimo di evidenziare, nel prosieguo dello studio, il legame tra le principali evoluzioni (generalmente e territoriali) del consumo agroalimentare in Campania con quelli che sono e che saranno i bisogni in termini di informazione e tutela dal rischio alimentare.

### **Fase 2: Costruzione di un modello ipotetico di analisi del comportamento d'acquisto del consumatore.**

In questa fase, al fine di rendere maggiormente esplicito il ruolo delle diverse variabili considerate per evidenziare le determinanti delle nuove tendenze dei consumi alimentari, è risultato

particolarmente proficuo il riferimento ad un modello ipotetico di analisi del comportamento d'acquisto che considera le diverse dimensioni entro la quale le fasi del processo di acquisto si collocano e si articolano e che possono essere ricondotte a due grandi categorie, inerenti l'una la sfera socio-economica e l'altra la sfera socio-culturale:

(1) **Le variabili relative alla sfera socio-economica** definiscono le condizioni oggettive del consumo, impongono cioè dei vincoli al comportamento del consumatore. Tra esse, accanto ai mutamenti di carattere demografico (rallentamento della natalità, invecchiamento della popolazione e riduzione dei componenti della famiglia), e a quelli delle condizioni generali di consumo (tra cui urbanizzazione, diffusione dei mezzi di trasporto, aumento della penetrazione dei mezzi di comunicazione di massa), un grande rilievo assumono i mutamenti nell'organizzazione del lavoro, in particolare l'estensione del lavoro salariato e dell'orario continuo anche tra la popolazione femminile e la diffusione crescente delle famiglie *dual-career*, i quali hanno



come effetti principali la deresponsabilizzazione del ruolo della donna rispetto all'alimentazione, il ricollocamento del ruolo dei pasti all'interno della vita familiare, la riallocazione delle fasi del processo di consumo alimentare tra i membri della famiglia stessa.

(2) **Le variabili relative alla sfera socio-culturale** determinano invece come, all'interno dei vincoli oggettivi del consumo, ciascun individuo espliciti le scelte alimentari, riflettendo le proprie aspirazioni e regole di condotta: il modo di porsi dell'individuo nei confronti del fenomeno consumo è oggi ad una idea di consumo come stile di vita.

**Fase 3: Analisi Qualitativa** svolta ricorrendo alla tecnica dei focus-groups, attraverso i quali contribuire alla costruzione del modello e alla successiva analisi di carattere quantitativo;

**Fase 4: Analisi Quantitativa** mediante la somministrazione di un questionario semi-standardizzato, ad un campione stratificato per quote di consumatori campani.

Strumento principale dell'indagine è stato, dunque, un questionario semistandardizzato composto da 56 domande, sia chiuse che aperte, applicate all'oggetto di indagine. Esso è stato costruito per l'ottenimento di informazioni di natura sia prettamente quantitativa (quindi analizzabili dal punto di vista statistico e facilmente generalizzabili) sia qualitativa.

#### **Fase 5: Elaborazione dei dati.**

Questa fase si è sostanziata nella elaborazione dei dati raccolti che è avvenuta tramite metodi e tecniche di natura statistica. Sono quindi stati utilizzati metodi statistici di attribuzione di valori numerici ai dati reperiti. Nel caso delle domande aperte, esse sono state "chiuse" con l'individuazione di categorie omogenee di risposte. Tale operazione si è resa necessaria per creare un modello di classificazione relativo al tema oggetto di indagine e per permettere l'interpretazione delle informazioni raccolte.

#### **Fase 6: Redazione del rapporto di ricerca e divulgazione dei risultati.**

L'ultima fase è consistita in un report valutativo dei dati emersi dai questionari, variamente e variabilmente combinati con le informazioni di natura qualitativa rilevate in letteratura e non solo. Nella stesura del rapporto si è voluto anche proporre valutazioni comparative dettagliate tra le singole province campane, oltre che fornire i valori dei principali indicatori ricavabili dai dati resi disponibili a livello regionale. Si è preferito, quindi, in questa ultima fase del lavoro, presentare un quadro sintetico sulla situazione dei consumi alimentari in Campania, da mantenere quale riferimento per lo sviluppo eventuale futuro di una metodologia valutativa utilizzabile nella realtà italiana e quale stimolo alle attività di autovalutazione nelle singole sedi.

#### **4. GLI STRUMENTI DELLA RICERCA: IL QUESTIONARIO**

Nel novero dei diversi strumenti utili per la rilevazione delle informazioni la scelta è ricaduta sul questionario, adoperato negli approcci socioeconomici quantitativi per la raccolta di informazioni su grandi numeri di intervistati per la sua capacità di permettere un'analisi statistica multivariata delle risposte ottenute. Nello specifico dell'analisi qui condotta ha consentito di rilevare sia quelle informazioni che hanno previsto che siano standardizzate sia la domanda sia la risposta, sia quelle informazioni che hanno richiesto una interpretazione qualitativa.

Il questionario somministrato agli intervistati è articolato in quattro parti:



**Nella prima parte**, sono state elaborate delle domande a risposta multipla (una sola da scegliere) volte a raccogliere informazioni di natura quantitativa e di natura prevalentemente anagrafica. La prima parte del questionario, pertanto, è stata finalizzata alla raccolta di una serie di dati sulla persona che ha compilato il questionario e la sua famiglia. Le informazioni che si è inteso acquisire in questa parte hanno riguardato sia i dati anagrafici (sesso, età, titolo di studio, provincia di provenienza) sia le informazioni relative alla professione del soggetto intervistato. La capillarità delle informazioni richieste, pur appesantendo la stesura del questionario, ha però restituito, al momento della lettura dei risultati, la possibilità di dettagliare in modo particolareggiato il campione, non soffermandosi soltanto sul livello generale. Ad esempio, si sono potuti valutare i risultati anche rispetto all'appartenenza a categorie professionali differenti o a diversi settori lavorativi.

**Una seconda parte** del questionario si è focalizzata sulla conoscenza in merito agli stili di consumo degli intervistati, sulle caratteristiche proprie delle abitudini di spesa. Questa parte del questionario presenta una struttura più dinamica per consentire un'osservazione del fenomeno a tutto campo, dall'analisi delle abitudini quotidiane, all'analisi dei canali di acquisto prescelti e così via. Esso presenta tabelle a doppia entrata, in cui sono state collocate due variabili, il cui incrocio ha dato risultati interessanti in termini di distribuzione congiunta. Una ulteriore parte è stata dedicata alla valutazione della percezione del rischio alimentare, riservando ampio spazio a questa tematica, cercando di coprire lo spazio semantico occupato dal concetto di rischio attraverso l'individuazione di una serie di informazioni che, una volta operativizzate, dessero conto della percezione del rischio alimentare sotto diversi profili.

**L'ultima parte è stata** dedicata alla rilevazione dei bisogni di informazione al fine di determinare l'interdipendenza tra le abitudini alimentari e le informazioni attuali e le informazioni potenziali di cui si ha bisogno, al fine di valutare cosa la gente, interessata da cibi a potenziale rischio alimentare ha compreso sulla natura dei contaminanti alimentari a cui è esposta, sui modi in cui gli impatti sull'ambiente e la salute sono minimizzati e regolati, su cosa la gente presumibilmente farebbe in caso di contaminazione alimentare, cosa crede su un alimento, sul suo controllo e quali sono gli atteggiamenti verso i soggetti incaricati di informare. Infine tale parte del questionario è volta a comprendere quali siano i fattori che influenzano la credibilità e la volontà di acquistare beni alimentari secondo l'informazione posseduta o ricavabile.

## 5. METODOLOGIA DI RILEVAZIONE

L'impianto metodologico adottato per la raccolta dei dati sugli stili di consumo alimentare, in questa sede ha fatto specifico riferimento all'obiettivo della raccolta dei dati di fornire un quadro strutturale sui consumi alimentari in Campania.

Il disegno della rilevazione prevede che le unità di osservazione siano le 5 province campane di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno.

Pertanto si è fatto iniziale riferimento alla densità di popolazione della Regione Campania così distribuita nella cinque province:

<i>Province</i>	<i>Popolazione</i>	<i>%</i>
<i>Avellino</i>	429.178	8
<i>Benevento</i>	287.042	5
<i>Caserta</i>	852.872	15
<i>Napoli</i>	3.059.196	53
<i>Salerno</i>	1.073.643	19
<b>TOTALE Regione Campania</b>	<b>5701931</b>	<b>100</b>

Fonte: [www.comuni-italiani.it](http://www.comuni-italiani.it)

Per essere rispondenti alla distribuzione della popolazione in Campania e per semplificare la struttura organizzativa dell'indagine, ci si è orientati sulla somministrazione ad un numero di intervistati che risulti equilibrato sul territorio regionale. Sono stati quindi somministrati 100 questionari, distribuiti nelle 5 province secondo la percentuale che la popolazione di ogni singola provincia rappresenta sul totale della popolazione campana. Pertanto sono stati somministrati 8 questionari ad Avellino, 5 a Benevento, 15 a Caserta, 53 a Napoli, e 19 a Salerno.

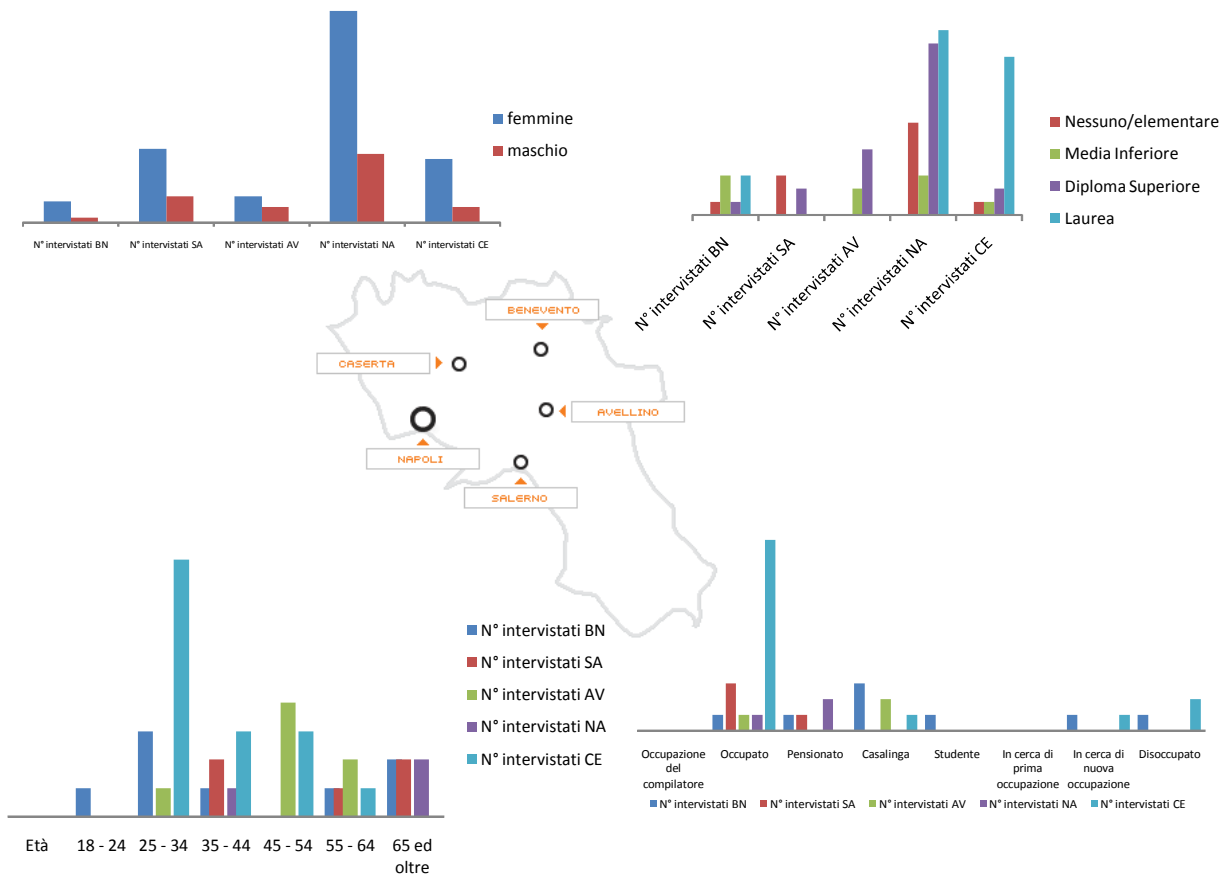


*Fig Distribuzione percentuale sul territorio campano diviso per provincia*

## 6.1 I DATI DEL QUESTIONARIO

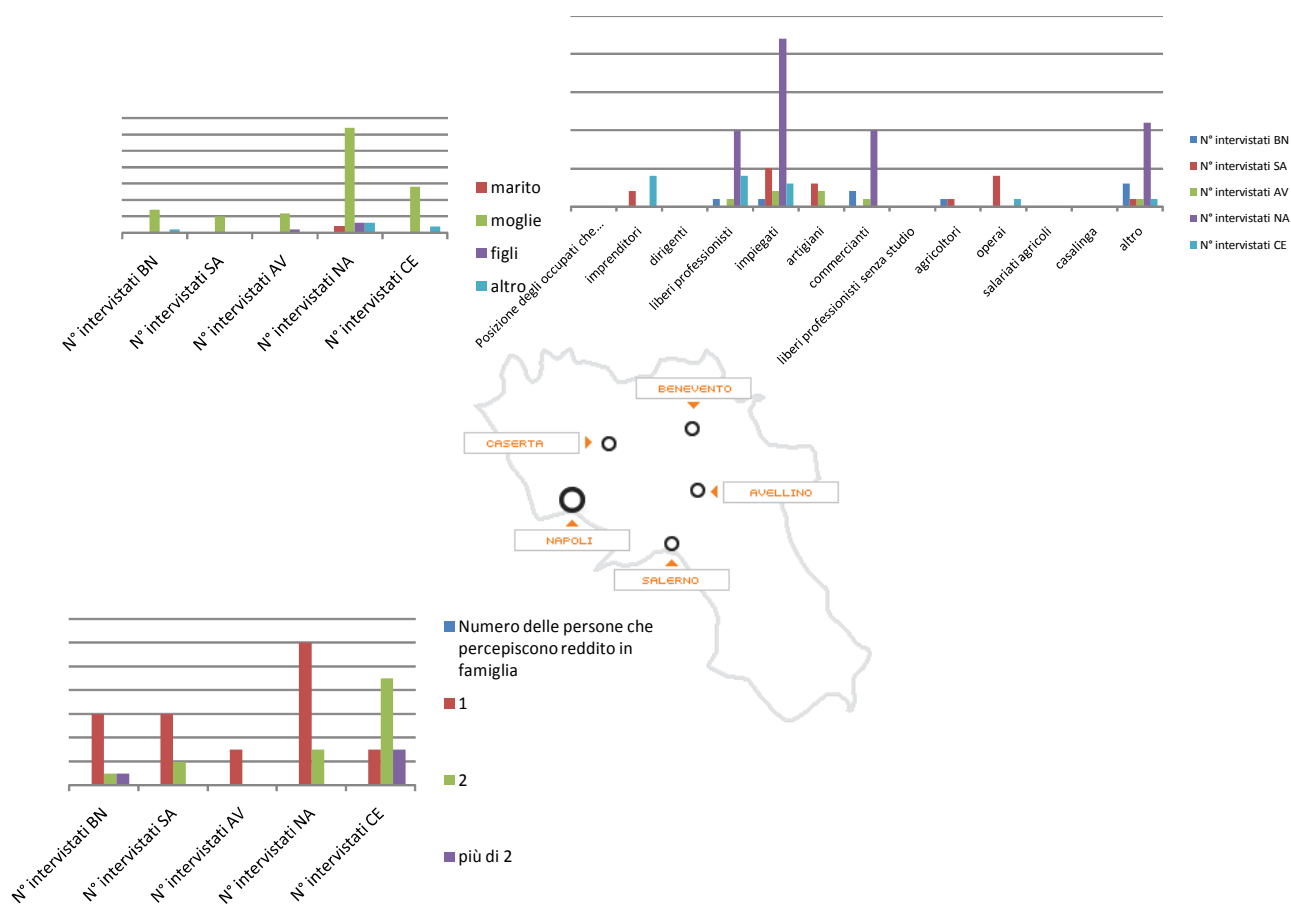
### 6.1 DATI DI STRUTTURA

La fase iniziale della rilevazione ha consentito lo *start – up metodologico* per una efficace combinazione e lettura delle successive rilevazioni in funzione dell'importanza attribuita a taluni fattori (età, occupazione, fascia reddituale, titolo di studio, etc.).

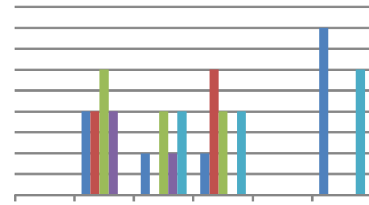
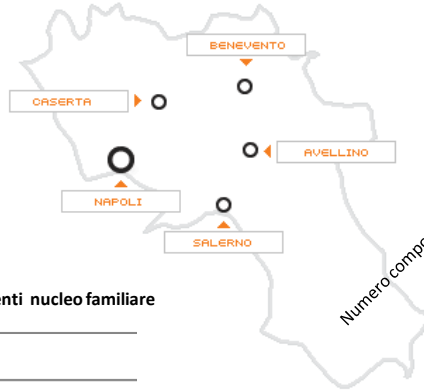
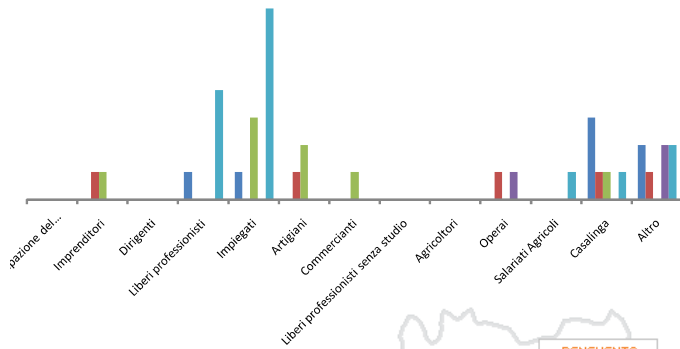


In altre parole, ciò ha determinato la rilevazione dell'età degli intervistati, dell'occupazione e della composizione del reddito familiare. Soprattutto quest'ultimo, si è rilevato un dato strategico poiché si è evidenziato come gli stili di acquisto e di consumo siano direttamente influenzati dal fatto che prevalgono famiglie monoreddito (dove quindi la donna assume una centralità nell'occuparsi degli acquisti alimentari) rispetto a famiglie plurireddito (dove quindi prevalgono stili di consumo ed

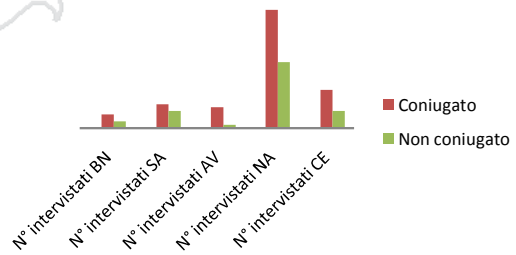
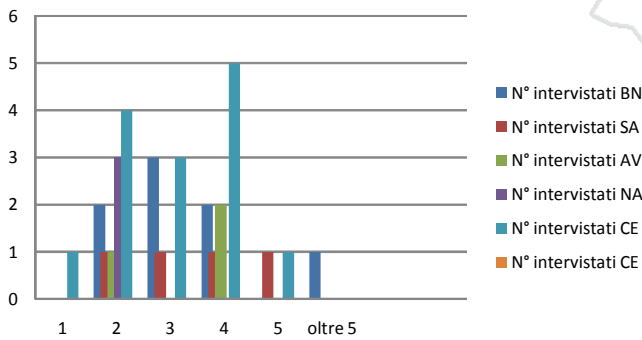
abitudini alimentari meno tradizionali come l'acquisto di cibi già precotti o l'abituale consumo di pasti fuori casa).



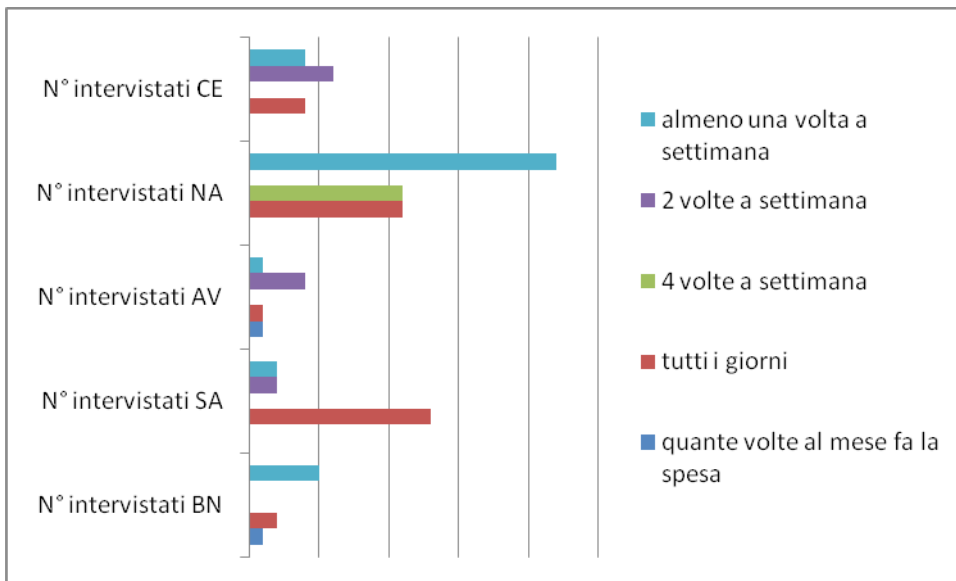
In tale fase si è cercato di combinare la lettura del dato identificante il numero dei componenti il nucleo familiare, con gli ulteriori dati relativi agli stili di consumo.



numero dei componenti nucleo familiare



Si è evidenziato, infatti, che per i nuclei familiari più ampi (maggiori di quattro persone) prevalgono gli acquisti presso ipermercati e supermercati ed acquisti determinati dalla presenza di offerte promozionali e sconti commerciali. E che la frequenza con cui essi fanno la spesa si differenzia in base anche alla provincia in cui essi risiedono, ma un dato costante è quello che indica che essi tendono a fare la spesa giornalmente.



Prevalgono altresì acquisti presso il produttore laddove questi diano l'opportunità di risparmiare. Invece dove i nuclei familiari sono più ridotti prevalgono gli acquisti influenzati dal rapporto qualità/prezzo ed il ricorso alle botteghe tradizionali.

## 6.2 STILI DI CONSUMO

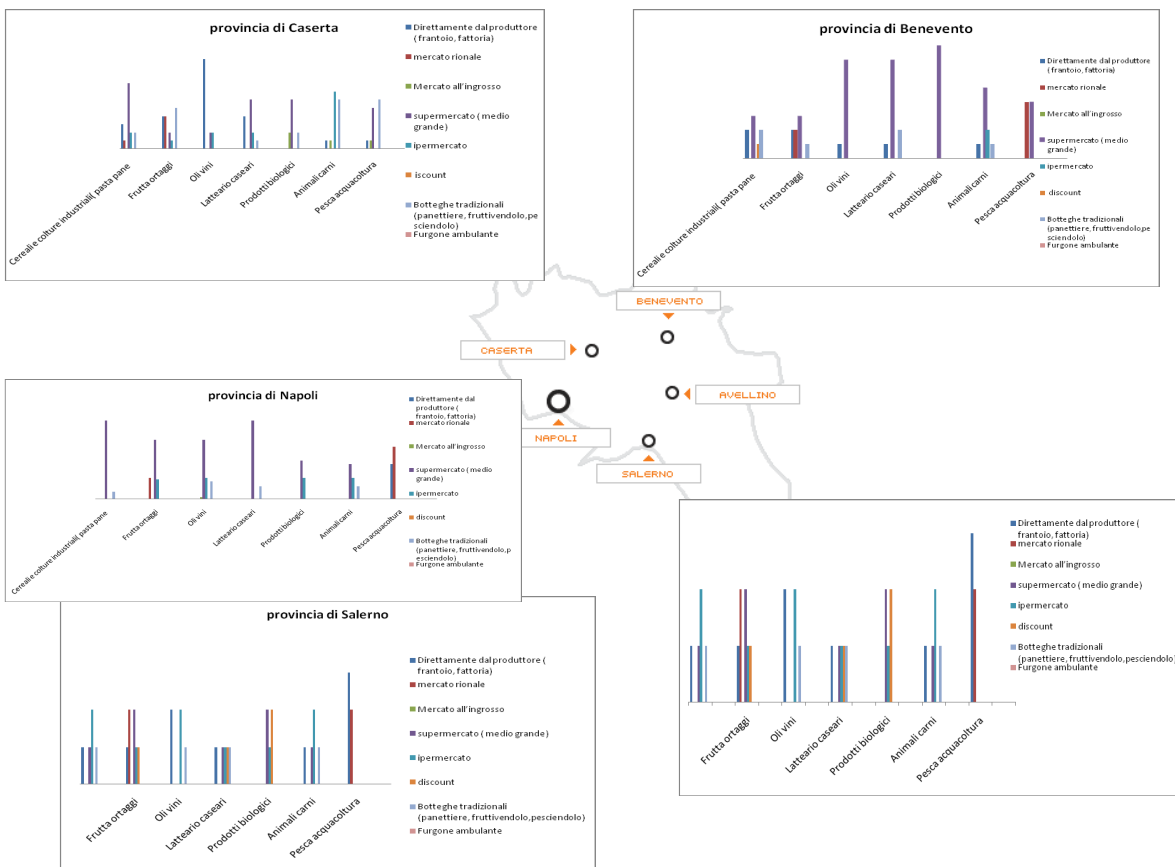
In questa fase dell'analisi si è reso necessario individuare come gli stili di consumo alimentare siano strettamente collegati non solo alla tipologia di prodotto, ma anche alle modalità di produzione, commercializzazione, distribuzione, nonché alle caratteristiche territoriali.

Infatti si evidenzia come nella città di Benevento, Caserta ed Avellino ci si orienti all'acquisto dei prodotti alimentari presso le botteghe tradizionali (fornaio, macellaio, pescivendolo), oli e vini sono acquistati prevalentemente direttamente dal produttore (nei frantoi e nelle cantine), i pochi prodotti biologici sono acquistati nei supermercati e negli ipermercati; inoltre per talune tipologie (latte e carne) nella provincia di Caserta ci si fornisce di più in supermercati; diversa è la situazione a Napoli e Salerno dove alcuni prodotti (il pesce, per es.) sono acquistati nei mercati rionali, mentre si privilegiano acquisti negli ipermercati e nei grandi centri commerciali.

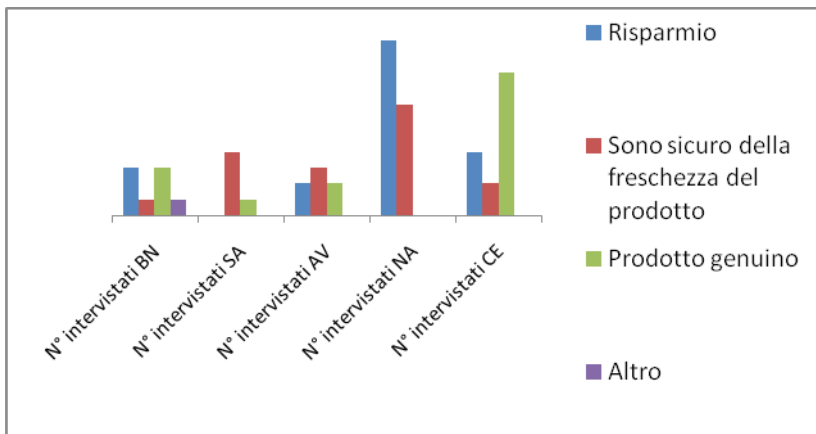
In tutte le province si è registrato uno scarso interesse per i discount e gli hard discount.

Di seguito l'analisi grafica analitica dei rilevamenti per province :

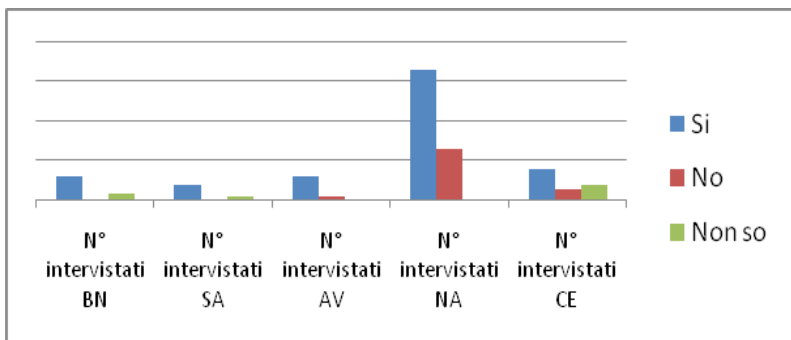




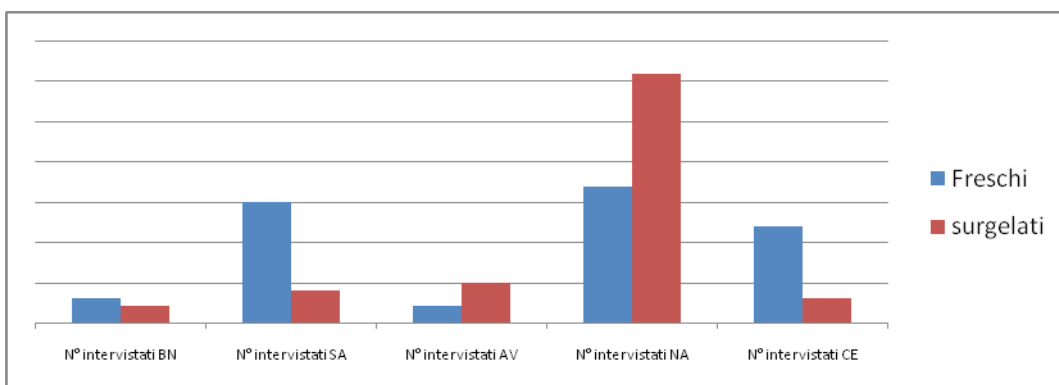
Più specificatamente si è indagato il motivo per il quale per taluni prodotti è netto il ricorso al rifornimento presso il produttore direttamente senza intermediazione commerciale. Dalle indagini è emerso che a Napoli vi si ricorre principalmente perché convinti di risparmiare, a Benevento ed Avellino per risparmiare ma anche per avere un prodotto genuino ed anche perché si tratta di realtà territoriali prevalentemente rurali dove è più facile il contatto diretto con l'azienda agricola; in tutte le province, inoltre, uno dei motivi per i quali si ricorre direttamente al produttore è l'affidabilità generata dal fatto che ci si rifornisce da diversi anni sempre presso lo stesso produttore.



Di contro, il ricorso alla grande distribuzione (supermercato, ipermercato, etc) è sinonimo di garanzia in termini di sicurezza ed igiene, poiché tali modalità distributive sono maggiormente sottoposte a vigilanza e controllo e per esse vige l'obbligo della tracciabilità e rintracciabilità.



Con riferimento specifico alla modifica nei comportamenti di acquisto, si rileva un generale incremento nell'uso dei prodotti congelati, anche se tale trend è smentito dalla provincia di Salerno e Caserta che privilegiano il prodotto fresco.



### 6.3 PERCEZIONI DEI RISCHI ALIMENTARI



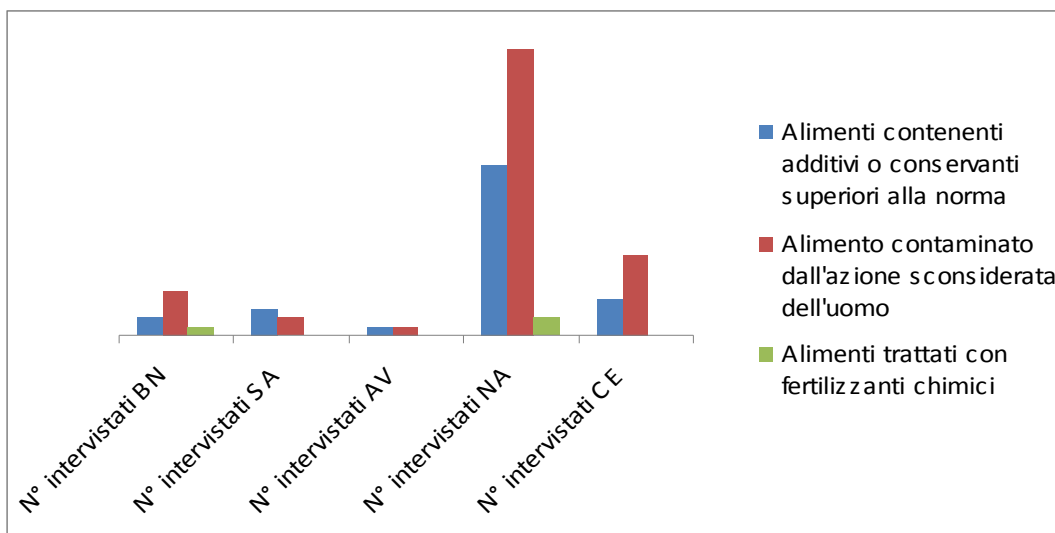
Questa fase valutativa è orientata alla indagine sulla percezione dei rischi alimentari da parte del consumatore che si sente sempre più soggetto attivo nel perseguire e mantenere il proprio benessere fisico e psicologico, attraverso l'adozione responsabile di abitudini salubri e un'attenzione costante alla prevenzione attraverso una corretta alimentazione. È ormai dimostrato da numerose ricerche che comportamenti alimentari corretti, insieme a fattori socio-economici favorevoli, sono determinanti della salute e della longevità ancor più importanti del patrimonio genetico individuale.

Nella prima parte di indagine si è reso necessario lasciare "libero" l'intervistato di esprimere il significato di "sicurezza alimentare". Si è quindi inserita nel questionario una domanda a risposta aperta che restituisse una informazione qualitativa che si andasse ad integrare con le successive risposte di tipo quantitativo.

Dall'analisi delle interviste, si è evidenziato come i consumatori abbiano in maniera rilevante identificato ed assimilato il concetto di "sicurezza alimentare" con quello di "salubrità degli alimenti". Un alimento salubre è un alimento non contaminato, controllato e di qualità. La posizione dei consumatori intervistati è pertanto matura in termini di scelte di consumo sempre più orientate verso prodotti a valore aggiunto maggiore: valore qualitativo che si deve evidenziare sia nella fase di produzione, che di commercializzazione e distribuzione.

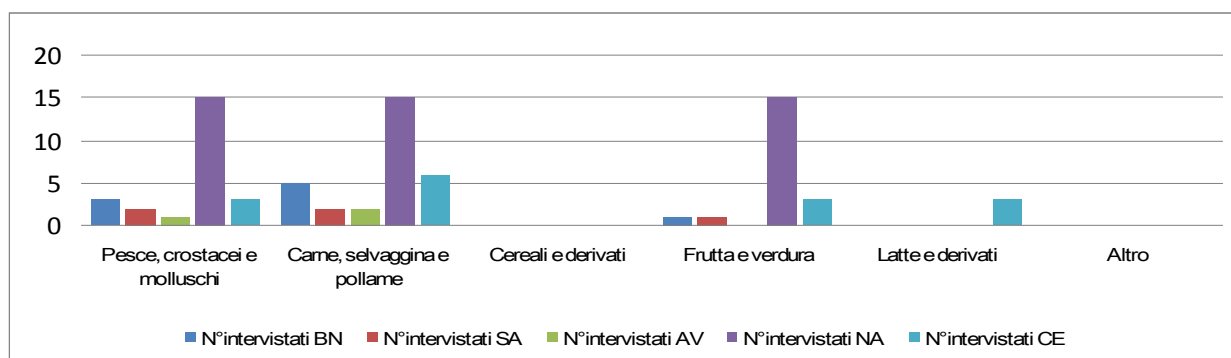
In questa fase sono stati anche ottenuti risultati che hanno consentito di completare il quadro di riferimento in relazione alla percezione del rischio alimentare, su cosa sono disposti a rischiare e quali sono le ragioni oggettive e soggettive, nonché gli effetti potenzialmente negativi del cibo sulla salute.

Gli intervistati identificano i prodotti ad alto rischio alimentare coi prodotti contaminati dall'azione inquinante dell'uomo, coi prodotti, quindi, contaminati da veleni ambientali. In seconda battuta, gli alimenti contenenti additivi sono considerati rischiosi, anche se in misura minore: crescente è la preoccupazione, per la propria salute, derivante dalla presenza di additivi magari non autorizzati o presenti in misura maggiore rispetto alla soglia tollerata dal corpo umano. Infine risulta di gran lunga minore la preoccupazione che gli alimenti siano contaminati da fertilizzanti chimici e dai pesticidi.



Il significato attribuito al rischio alimentare.

Ciò sicuramente è effetto della massiccia informazione sui danni provocati alla salute umana e dal crescente interesse dell'industria agroalimentare, verso fertilizzanti naturali di origine biologica.

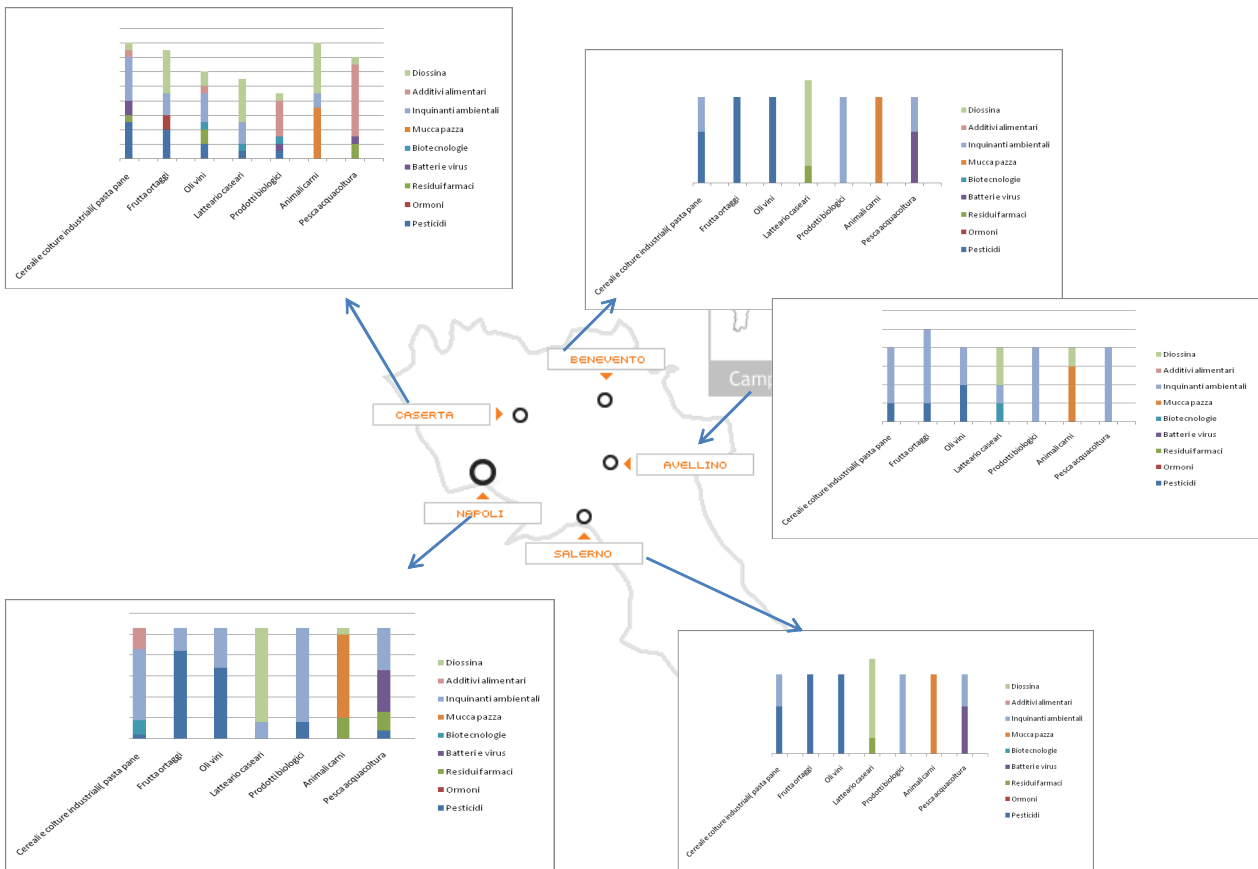


Graf. Prodotti soggetti a rischio alimentare

Quasi la totalità dei prodotti sono percepiti come alimenti a rischio (carne, pesce e loro derivati, ma anche frutta ed ortaggi), mentre è quasi nulla la preoccupazione sulla rischiosità dei cereali e dei loro derivati, nonché dei prodotti biologici<sup>1</sup>.

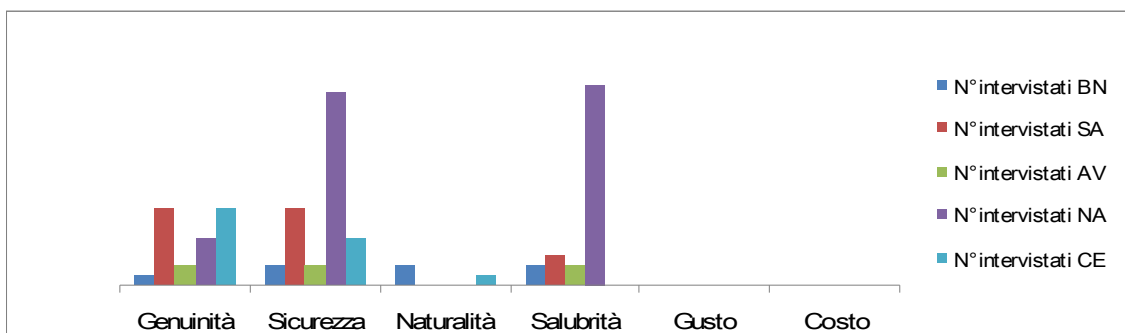
Molto interessante è risultata il dato ricavato dalla domanda inerente a quali fattori di rischio fossero esposti i prodotti alimentari (pasta pane, frutta ortaggi, prodotti latteario caseari etc), infatti dalla analisi è stato possibile, riscontrare come le risposte siano difformi in base alla posizione geografica cui gli intervistati appartengono ( tale situazione è rinvenibile dal grafico sottostante). Si è rilevato, come in tutte le province i rischi maggiormente avvertiti sono quelli originati dall'inquinamento ambientale ( rifiuti, discariche, particolarmente per frutta e verdura,) e quelli derivati dalla alla diossina ( per i prodotti latteario caseari). Tale situazione è omogenea su tutte le province. Molto avvertita ancora la problematica della Mucca pazza.

<sup>1</sup> Lo scarso interesse nei confronti della salubrità dei prodotti alimentari biologici è dovuto al fatto che questi ultimi sono quasi del tutto estranei alle abitudini alimentari; ciò è retaggio di una cultura gastronomica proiettata più all'utilizzo del prodotto tipico, piuttosto che del prodotto alimentare biologico. Durante la somministrazione dei questionari, gli intervistati hanno in maniera incisiva sottolineato lo scetticismo nei confronti dell'agricoltura biologica e dell'effettiva salubrità degli alimenti in considerazione dell'eccessivo carico antropico a cui è soggetto gran parte del territorio campano.



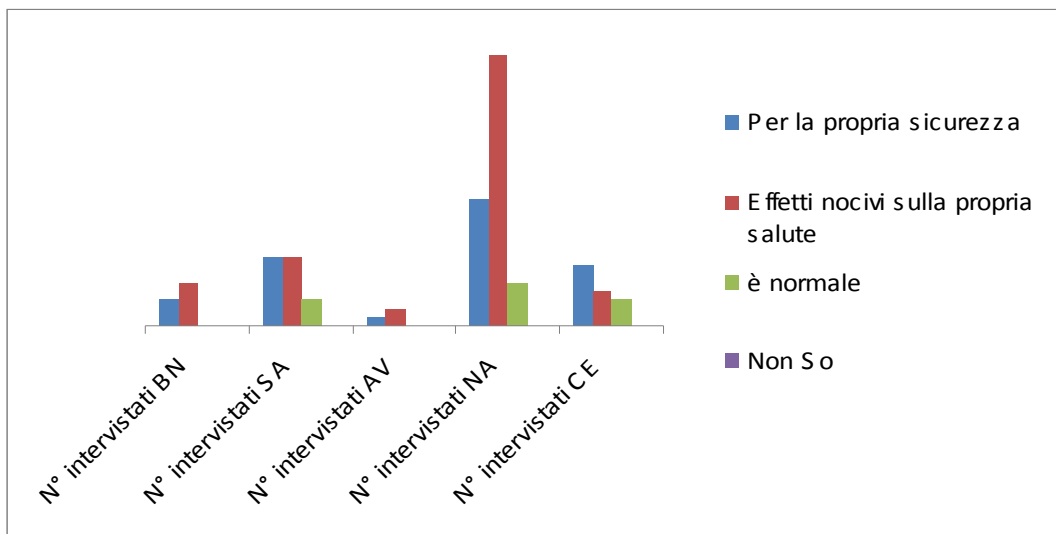
Agli intervistati, successivamente sono state sottoposte delle domande sulla qualità agroalimentare dei prodotti: ciò si è reso necessario in funzione del binomio rischio/qualità alimentare così come raccomandato dall'Unione Europea.

Gli intervistati identificano il prodotto agroalimentare di qualità come quel prodotto che presenta requisiti di genuinità, salubrità e sicurezza. È stato possibile constatare come il consumatore partenopeo specifici che la qualità agroalimentare è strettamente identificata con la sua salubrità e la sua sicurezza, mentre nelle altre province, in maniera abbastanza omogenea, si identifica la qualità agroalimentare più come genuinità e sicurezza e meno come salubrità.





Gli intervistati, pertanto, hanno dimostrato maggiore propensione ad acquistare prodotti alimentari qualitativamente controllati per evitare effetti nocivi sulla propria salute e anche per la propria sicurezza. Il dato rilevante è anche relativo al fatto che nelle grandi province (Caserta, Napoli e Salerno) gli intervistati hanno una maggiore consapevolezza della qualità del prodotto. Infatti, come si evidenzia dal grafico, risultano normali gli orientamenti di acquisto in tal senso.



Considerato quindi l'elevata importanza attribuita alla qualità agroalimentare del prodotto, si è focalizzata l'analisi sulla individuazione del rapporto prezzo/qualità e su come i consumatori si comportano, durante l'acquisto.

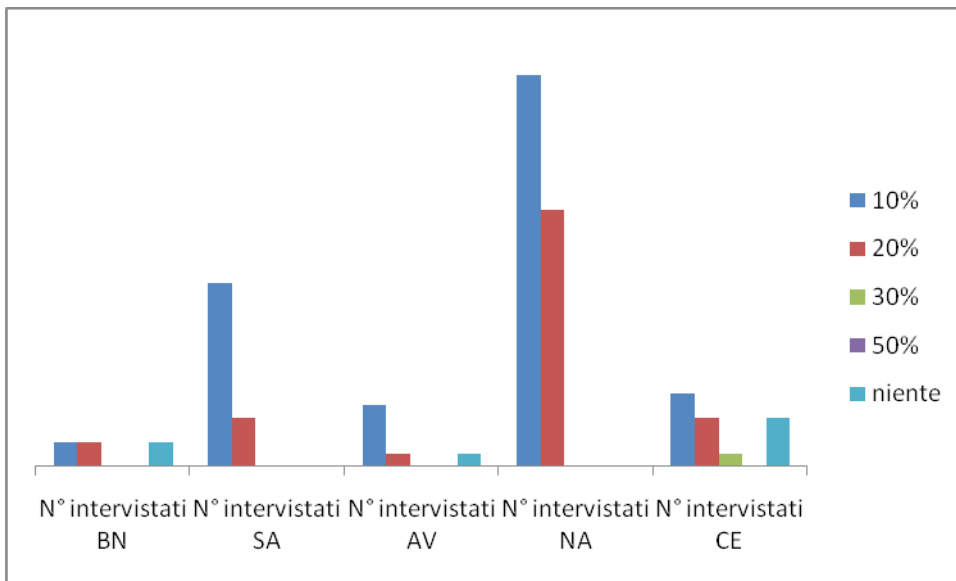
Si evidenzia una certa disomogeneità tra le province campane, poiché i consumatori di Benevento ed in misura minore di Avellino, per tutte le categorie di prodotti, non sanno se il prezzo sia commisurato alla qualità, mentre nelle rimanenti province si rileva: a Caserta, secondo i consumatori, nessun prodotto ha un prezzo commisurato alla qualità, a Napoli sono percepiti come equilibrati nel rapporto qualità/prezzo solo i cereali, oli & vini, mentre gli altri prodotti no; a Salerno, infine, per la carne non esiste un equilibrato rapporto prezzo/qualità, mentre lo è per il latte.

Di seguito l'analisi dettagliata grafica della rilevazione effettuata nelle diverse province Campane

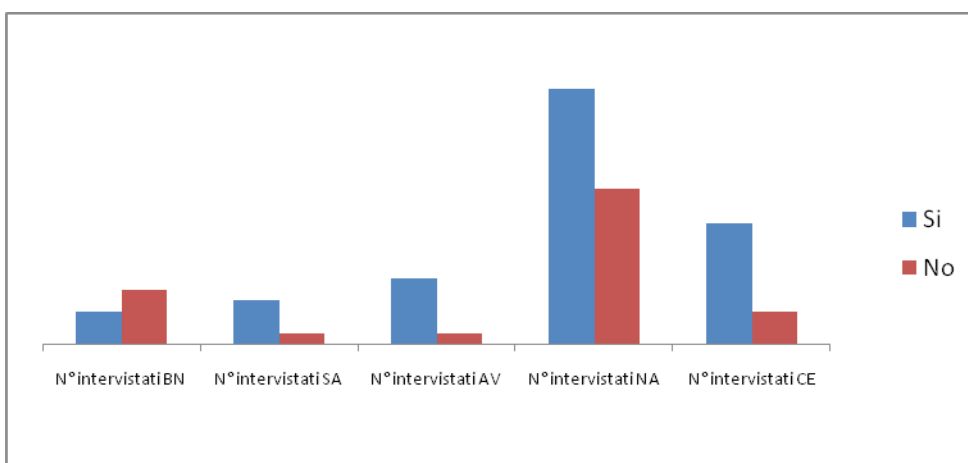


Un'ulteriore finalità della ricerca è stata quella di far attribuire ai consumatori un valore all'acquisto del prodotto sicuro e quindi alla propria sicurezza e come secondo loro si può essere sicuri dell'integrità e qualità del genere alimentare acquistato.

Infatti, si è rilevato come la disponibilità a pagare in più il prodotto (pur di essere sicuri della sua qualità) varia dal 10 al 20% in più del prezzo di mercato. La disponibilità a pagare in più è maggiormente sentita nelle province di Napoli e Salerno, mentre nelle province di Benevento e Caserta gli intervistati ritengono che il prezzo del prodotto, debba essere all'origine commisurato alla sua qualità.

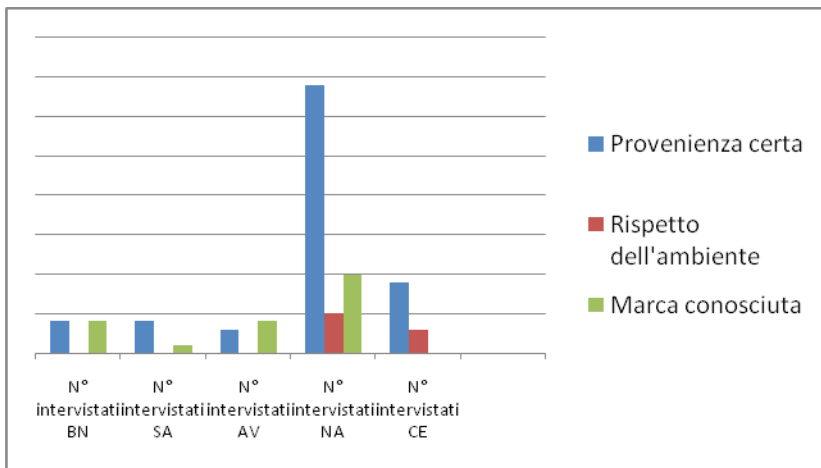


Inoltre gli intervistati sono disposti ad acquistare prodotti a costo più elevati se e solo se questi abbiano una provenienza certa, una marca conosciuta ed infine anche rispetto dell'ambiente. Questo si è evidenziato in maniera omogenea su tutto il territorio campano.

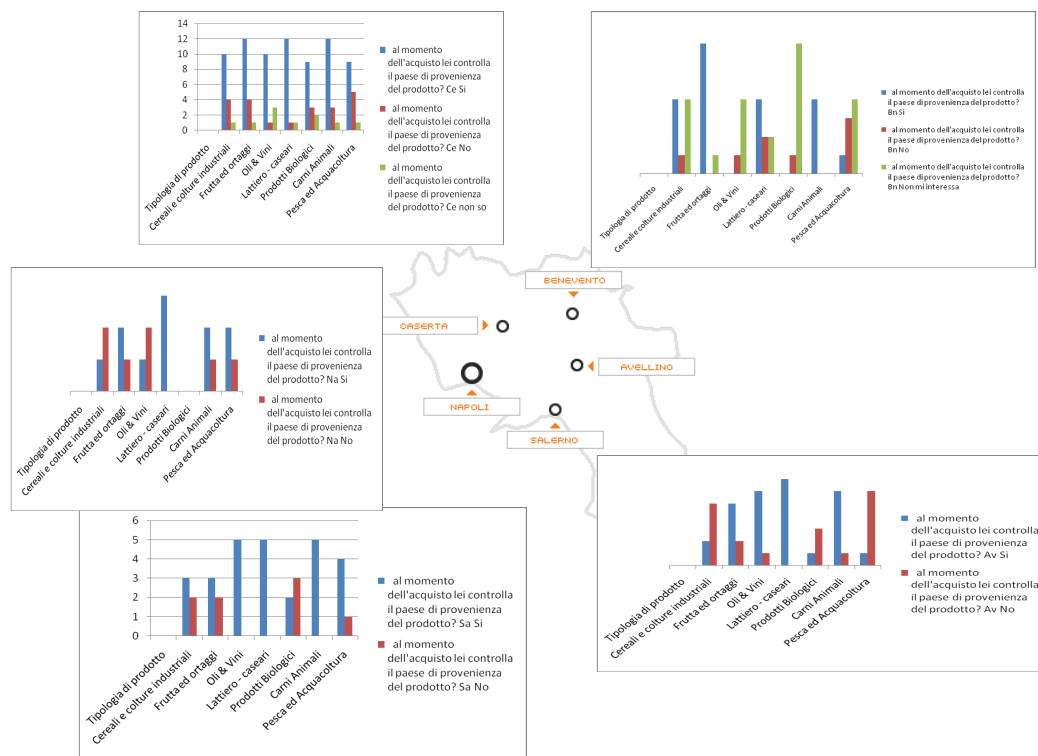


Il consumatore si è dimostrato particolarmente sensibile nei confronti del tema della provenienza del prodotto, sentendosi poco sicuro e scarsamente informato in relazione alla certezza dell'origine e alla certezza di una importazione controllata. Si evidenzia come gli intervistati hanno una scarsa percezione della importanza che riveste la filiera nel controllo, e che a volte il prezzo elevato di un prodotto è anche complessivo di queste azioni di controllo e sorveglianza nei diversi passaggi del processo produttive, quindi è importante che al consumatore finale siano fornite informazioni più dettagliate sul ruolo della filiera..



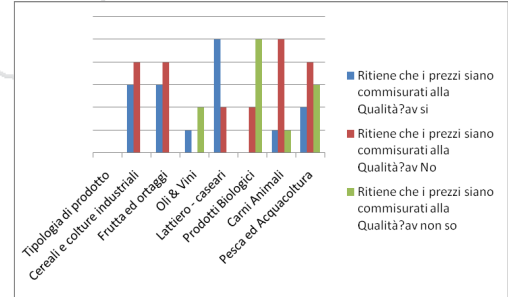
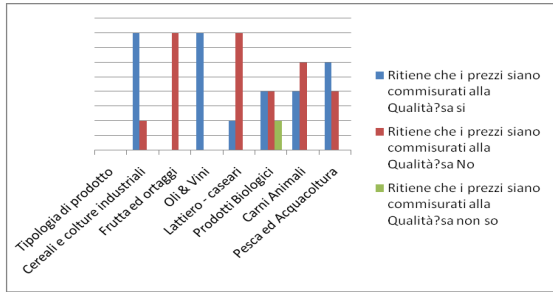
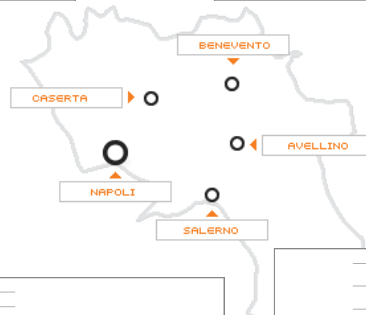
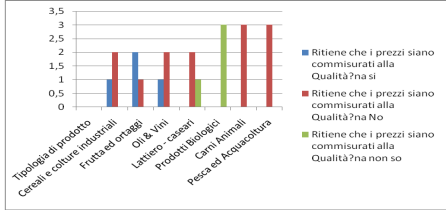
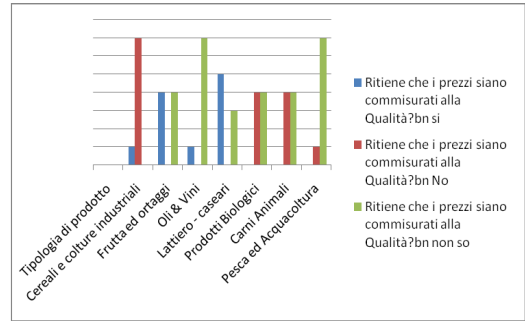
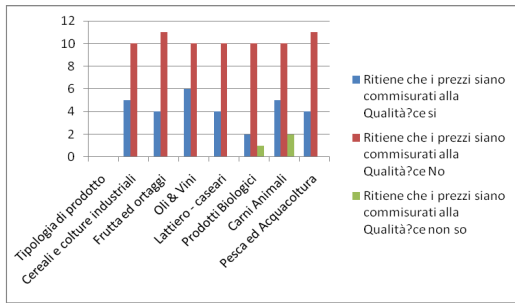


Infatti in tutte le province campane gli intervistati hanno mostrato una esigenza di certezza della provenienza soprattutto per i prodotti di origine animale (meno per il pesce, più per i prodotti lattiero – caseari soprattutto nella provincia casertana e napoletana), ma anche per i prodotti ortofrutticoli. Ancora una volta, si è evidenziato il disinteresse nei confronti dei prodotti biologici. L'esigenza di certezza della provenienza per oli e vini è da leggere in relazione alle etichette e alle certificazioni di qualità di cui già eventualmente gode il prodotto. Anche in questo caso è necessario porre in essere delle strategie che consentano di coinvolgere maggiormente il consumatore, illustrando l'importanza che riveste l'autocontrollo e la propria partecipazione nel processo produttivo di un prodotto.



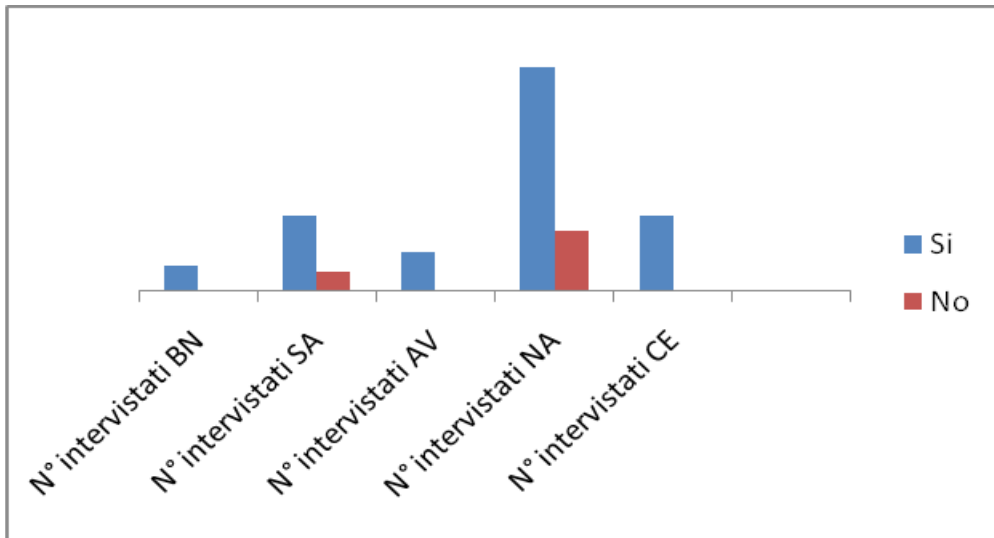
Infine si è manifestato un rilevante atteggiamento di disinteresse a quello che è il comportamento d'acquisto degli altri consumatori: in altre parole, gli intervistati non sono interessati a come si comportano gli altri consumatori.

Infine, si è evidenziato come il rapporto prezzo/qualità a Napoli, sia uno dei fattori determinanti nella scelta durante la fase di acquisto, a Salerno prevale nettamente l'interesse verso le offerte promozionali, mentre altri fattori (marca, prezzo, etc) sono di scarsa rilevanza; a Benevento la scelta d'acquisto è effetto della ponderazione equilibrata dei diversi fattori.



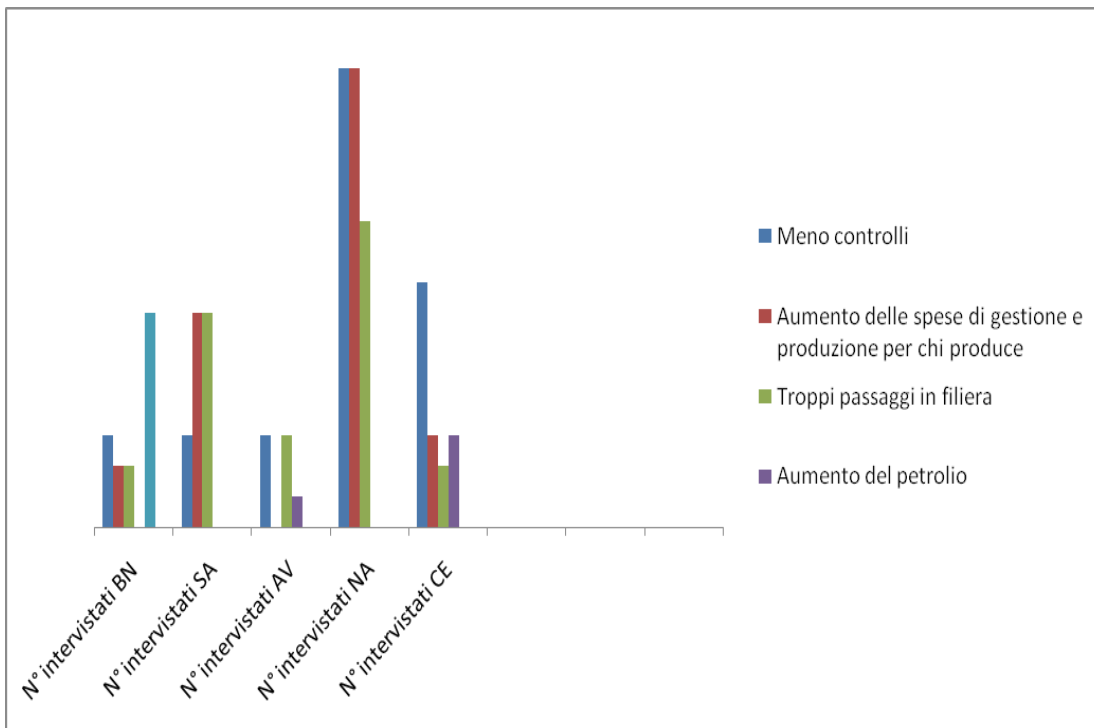
## 6.4 BISOGNI DI INFORMAZIONE PER LA FORMAZIONE DEI PREZZI

In questa ultima parte sono stati valutati i bisogni di informazione per la formazione dei prezzi. Tale fase è stata orientata a comprendere la percezione degli intervistati in relazione alla efficienza della filiera e alla trasparenza del mercato, soprattutto in relazione agli ultimi aumenti dei prodotti alimentari ad alta frequenza d'acquisto, cioè quelli che vengono comprati quotidianamente e per i quali il tasso inflazionistico è molto più alto del tasso generale. I dati hanno confermato come la Campania sia in linea con il trend nazionale e come i comportamenti di acquisto e consumo alimentare siano influenzati dalla diffusione, o meno, delle notizie da parte della stampa.

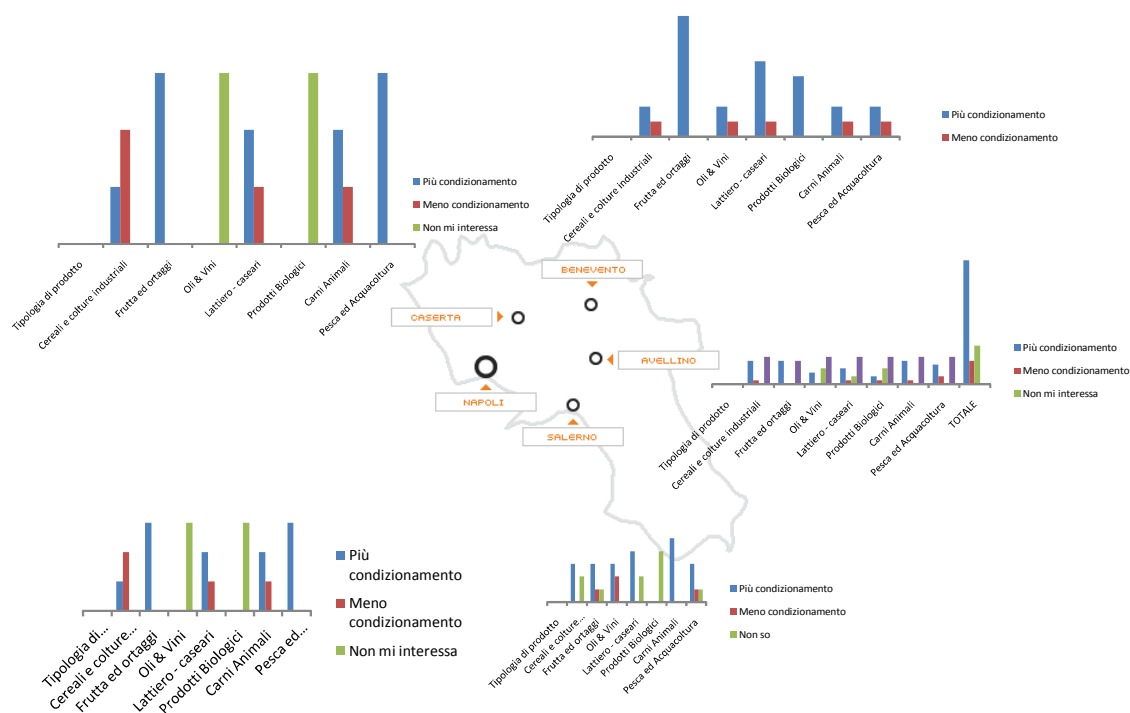


Dal grafico si evidenzia come gli intervistati, Alla domanda “Secondo Lei i molteplici passaggi dal produttore al consumatore che subiscono i prodotti sono una delle cause dell'aumento dei prezzi?” gli intervistati, sono convinti che i prezzi sono influenzati dai numerosi passaggi della filiera. L'inefficiente organizzazione di molte filiere agroalimentari, che richiedono il passaggio in tante mani prima che il prodotto arrivi al consumatore finale, è riconosciuta come la causa principale dell'aumento dei prezzi.

Tale dato trova conferma nell'ulteriore specificazione dell'indagine, evidenziata nel grafico sottostante, nella quale gli intervistati hanno confermato che l'aumento dei prezzi è dovuto sì a molteplici fattori di diversa natura socioeconomica (uso cibi già pronti, maggiore richiesta di qualità, meno potere di acquisto, etc), ma soprattutto anche ai troppi passaggi in filiera.



Alla domanda “Quali di questi prodotti subisce maggiore condizionamento?” gli intervistati hanno dovuto indicare i prodotti che secondo loro hanno subito maggiore condizionamento dei prezzi. Essi sono convinti che i prezzi maggiormente condizionati sono quelli della frutta, del latte e dei prodotti biologici, cioè i prodotti maggiormente deperibili e con maggiore frequenza di acquisto e consumo nel contesto della dieta quotidiana. La netta prevalenza della frutta e degli ortaggi evidenzia come gli intervistati abbiano sicuramente risentito dell’influenza degli ultimi accadimenti in relazione al prolungato sciopero degli autotrasportatori.



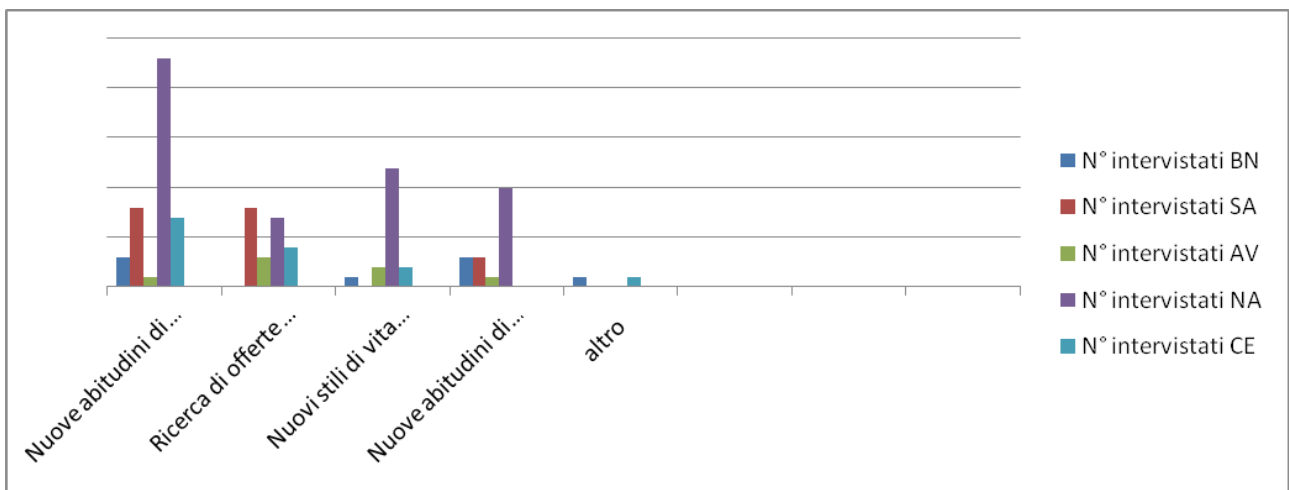
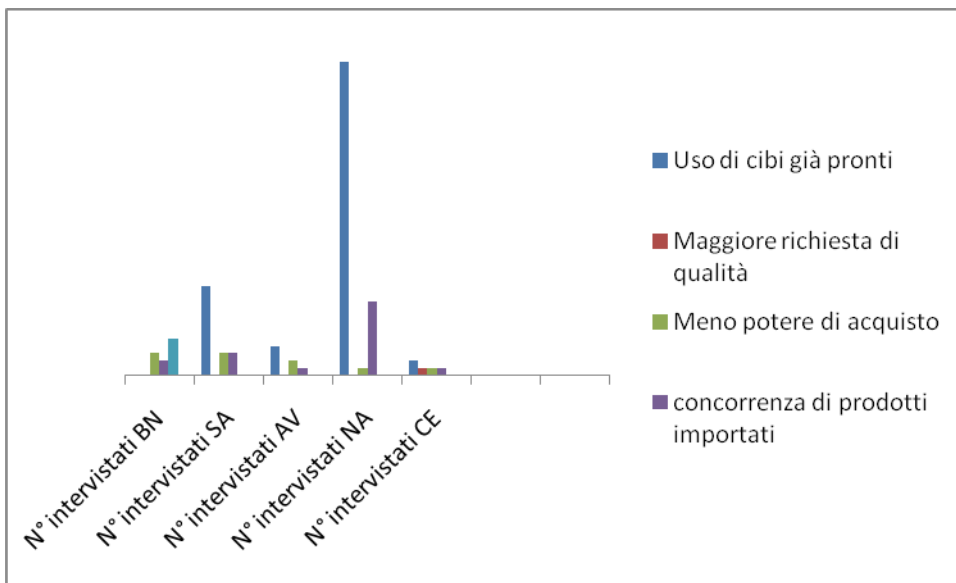
Secondo gli intervistati, avere informazioni con maggiore chiarezza e trasparenza potrebbe sortire effetti positivi in termini di:

- acquisto di prodotti ad un prezzo più conveniente;
- acquisto di prodotti qualitativamente più elevati.

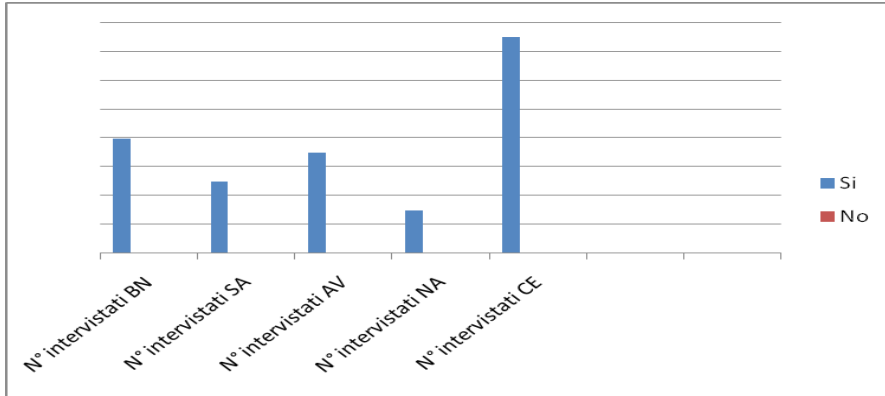
Più specificatamente nelle province di Caserta e Napoli è maggiormente sentita l'esigenza di avere prodotti qualitativamente più elevati, pagando anche un prezzo superiore, sempre che sottostante vi sia un complesso di informazioni che garantiscano gli effettivi controlli sulla salubrità e provenienza dei prodotti alimentari.

Nel prosieguo dell'indagine si è reso necessario individuare i fattori che hanno influenzato la modifica dei comportamenti del consumatore, fattori determinanti che sono alla base delle scelte alimentari dei consumatori. In base alle risposte, gli intervistati hanno mostrato una grande varietà di abitudini e convinzioni che tuttavia, nelle diverse province mostrano una influenza determinante causata dalle nuove abitudini e dai nuovi costumi alimentari (cibi già pronti, cibi precotti, cibi surgelati, etc) come significativa testimonianza della trasformazione subita dalla tradizionale giornata "alimentare in funzione del ricorso ad alcune tipologie di cibi pronti per l'ottimizzazione dei tempi di vita e di lavoro. Questo dato è da leggere in combinazione con il dato

dell'aumento sensibile, negli ultimi anni, del lavoro femminile fuori casa che sottrae tempo alle tradizionali preparazioni alimentari della dieta mediterranea. Le nuove abitudini di spesa sono maggiormente sentite nella provincia di Caserta, meno nelle province interne di Benevento ed Avellino, dove sicuramente permane un modello di organizzazione sociale e familiare per il quale persiste la centralità del ruolo della donna nelle preparazioni alimentari domestiche. Con riferimento agli altri fattori influenzanti i comportamenti dei consumatori, è da rilevarsi come alcune esigenze come quella di far quadrare il bilancio familiare, hanno determinato l'adozione di comportamenti caratterizzati da razionalità, equilibrio e curiosità nei confronti delle offerte promozionali, stretto effetto della riduzione della quota di reddito da destinare all'alimentazione a seguito delle aumentate spese familiari extraalimentari.



Infine, secondo gli intervistati, i prezzi dei beni alimentari sono stati penalizzati dal passaggio Lira/Euro, indipendentemente dalla tipologia distributiva (salumeria, ipermercato, etc). Questo dato dimostra come il consumatore sia sensibile all'aumento costante del costo della vita, alla speculare diminuzione del potere di acquisto degli stipendi, salari e pensioni, come documentato da fonti ufficiali (Istat) e fonti di stampa.



## 7. CONCLUSIONI

In conclusione si può affermare che lo stile di consumo delle famiglie campane è influenzato dall'aumento dei prezzi, ma si è evidenziato, anche, come la componente della qualità riveste negli acquisti un ruolo molto rilevante.

Ma è necessario- anche in considerazione delle “catastrofi alimentari” che stanno caratterizzando il sistema socio economico della Campania- far comprendere l'importanza della percezione del rischio alimentare ed ambientale.

### 7.1 LA PERCEZIONE DEL RISCHIO

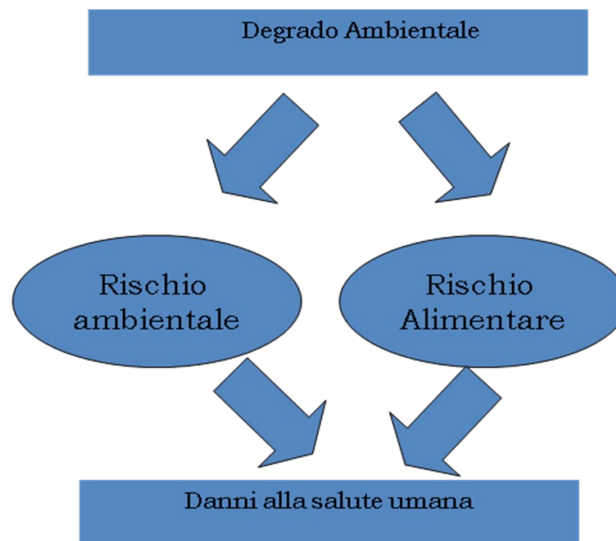
Per Beck (2001), il problema del rischio può essere posto a partire dalla nota distinzione in uso presso le scienze sociali tra *rischio* e *pericolo*, laddove il rischio risulta essere sempre collegato a una decisione. Per converso, il pericolo è insito in qualcosa che ha un carattere di ineluttabilità, legato a fattori extrasociali (Ungaro, 2001, p. 109). Oggi purtroppo è di grande attualità parlare di rischio, in particolar modo di rischio ambientale (alla luce di evidenze di possibili o accertati danni alla salute dell'uomo). Anche perché parlare di rischio ambientale significa parlare di rischio alimentare. Per Star, uno dei primi teorici del rischio, il rischio ambientale è la “realtà incerta che può accadere dall'analisi incerta nel predirlo, e della percezione variabile del suo potenziale” (cit. E. Aloj Totaro 1994).

Cosicché, il rischio si pone come un *concetto disposizionale* (Lazarsfeld, 1966; trad. it. 2001) che può emergere soltanto in relazione ad altri concetti. Nel nostro caso, gli “altri” concetti sono quelli:

- ❖ di *informazione* (una persona rischia in ragione delle informazioni di cui dispone),
- ❖ di *salute* (una persona – almeno in ipotesi – è portata a rischiare tanto meno quanto peggiori sono le sue condizioni di salute e viceversa),



- ❖ di *produzione* (il rischio di assumere cibo nocivo alla salute è tanto maggiore quanto più sono imperfette le condizioni di produzione del prodotto alimentare stesso),
- ❖ di *fruizione della ristorazione* (il rischio aumenta in proporzione al numero di volte in cui andiamo a mangiare fuori di casa senza avere il controllo di ciò che mangiamo, con ovvie differenze tra luogo e luogo)
- ❖ e infine di *quantità* (i rischi per la nostra salute aumentano al crescere della quantità di cibo che assumiamo).



Il rischio deve essere, quindi, valutato nei confronti di possibili eventi naturali, di guasti di impianti di diffusione, di sostanze chimiche, il cui impatto sull'ambiente e salute per la diffusione del primo caso e per la contrazione nel secondo caso che è di notevole importanza. Il rischio può essere definito come:

- probabilità di un danno
- probabilità di un danno per entità danno
- misura del danno.

E' conseguentemente definito come il prodotto della probabilità di un evento per l'entità delle conseguenze:

$$R = P \times C$$

Nel caso in cui la probabilità di un evento venisse rapportata un dato periodo di tempo si otterrebbe:

$$R = P/T$$

In tal caso il rischio è inteso quale prodotto delle frequenze di un evento per le conseguenze da egli stesso prodotto.

Per poter ridurre il rischio e il danno ambientale è necessario intervenire su due fattori: riducendo sia la probabilità dell'evento, sia la gravità delle conseguenze, è necessario perciò tener conto della qualità ambientale.

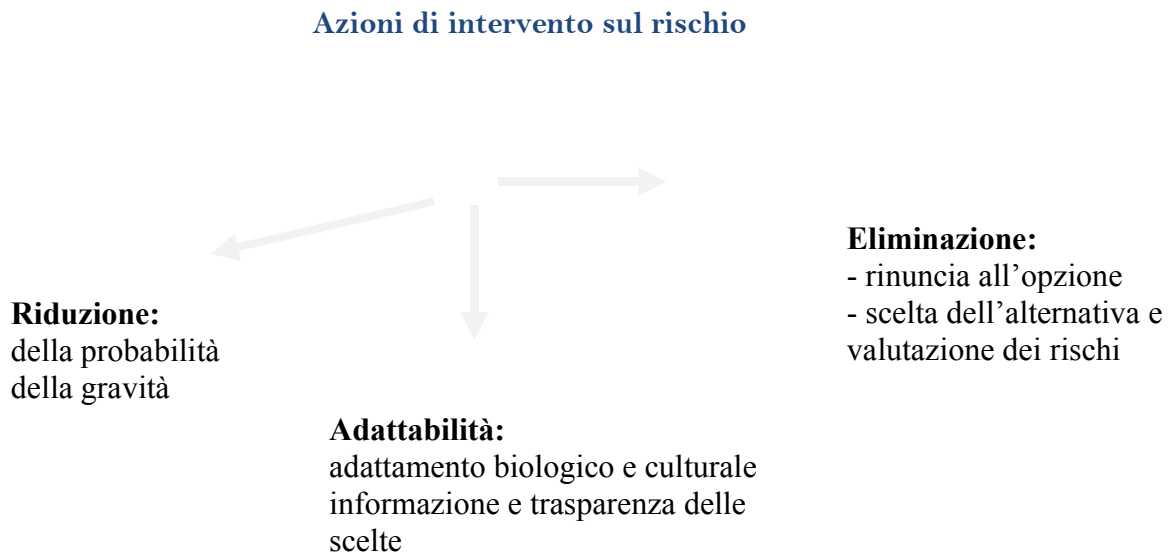


Fig.. Azioni di intervento sul rischio.

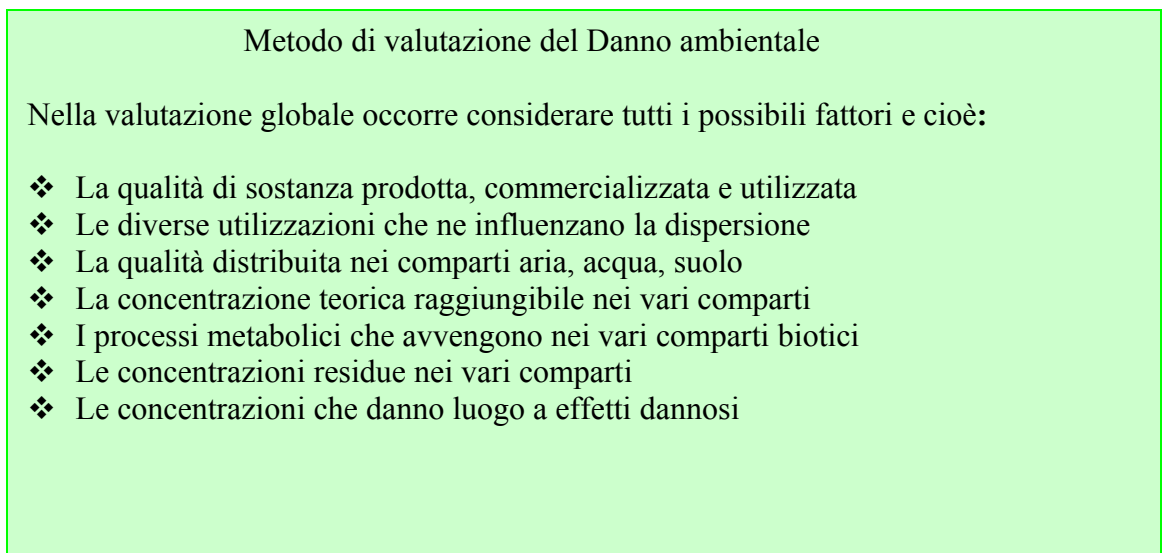
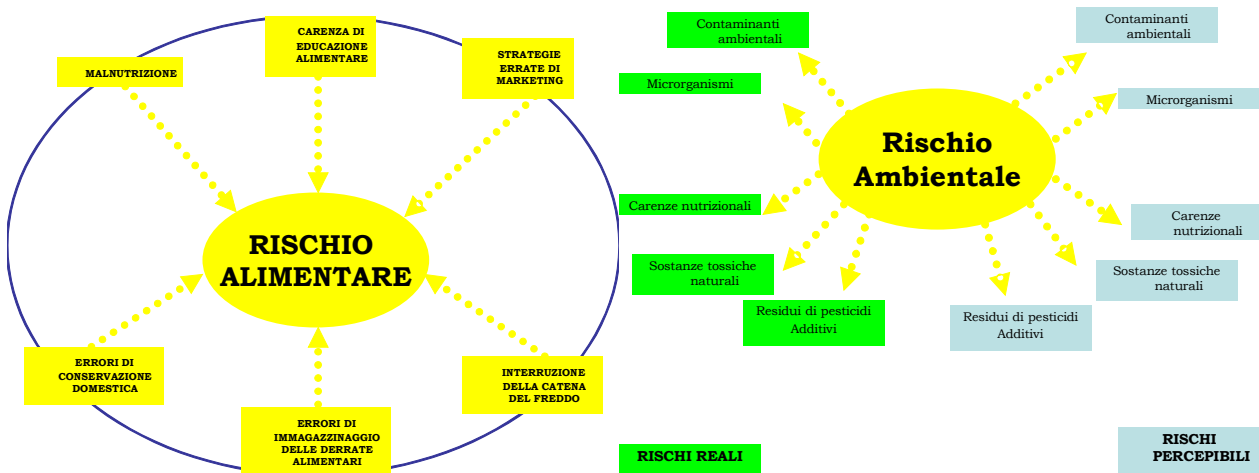


Fig. Metodo di valutazione del danno ambientale

Gli indicatori ambientali permettono il monitoraggio biologico subito dalla specie che dagli ecosistemi in termini temporali quantitativi e qualitativi.

L'indicatore ambientale o *biomarker*<sup>2</sup> è utilizzato anche come indice di danno per la salute<sup>3</sup> dell'uomo in quanto fattore di patologia ambientale risultante da specifici alterazioni dei processi e dai sistemi ambientali.



Il rischio alimentare e i rischio ambientale

Il rischio ambientale è funzione dell'evoluzione socio-culturale umana che è divenuta sempre più intensiva e irrispettoso verso l'ambiente, fino a diventare letale. Occorre individuare, ogni singolo fattore di rischio per poter avere una migliore visuale, per analizzare tutte le componenti, al fine di ripristinare il benessere, e di conseguenza, ottenere, un corretto rapporto tra qualità dell'ambiente e lo stato di salute di ogni singolo individuo.

<sup>2</sup> L'indicatore ambientale o biomarker è, dunque, la rappresentazione sintetica di una realtà complessa, la risultante di una interazione di molteplici fattori (Aloj 1996)

<sup>3</sup> Gli indicatori ambientali sono, estremamente importanti nel definire il rapporto multimodale tra ambiente, salute e qualità della vita (Aloj 1996)

## 7.2 RISCHIO AMBIENTALE E ALIMENTARE <sup>4</sup>

Sul termine rischio è necessario essere precisi, in quanto l'esposizione ad alcuni agenti, per esempio il fuoco, non comporta un rischio ma un *danno certo* in quanto ad elevate temperature la carne sprigiona sostanze che hanno effetto cancerogeno, per converso vi sono situazioni in cui il danno non è certo, cioè attraversare la strada ad occhi chiusi, in tal caso si è in presenza di un rischio. Essere in possesso di informazioni necessarie per valutare una determinata situazione facilita la quantificazione in termini statistici del rischio e in tal caso si parla di *rischio certo*. L'esposizione di fumo attivo viene considerato in ambito sanitario un *rischio certo in rapporto al tumore al polmone*, non si può parlare di danno certo in quanto molti soggetti fumatori non contraggono tumore al polmone, si ha però la certezza che i fumatori sono maggiormente soggetti a contrarre tale male.

Il rischio in generale è definito quindi quale il prodotto dell'esposizione per il pericolo, l'esposizione misura la probabilità e la frequenza mentre il pericolo (hazard) misura la grandezza dell'impatto sull'evento. Il fattore *hazard* trova ampia trattazione e riferimenti, ad esempio, nei sistemi HACCP, dove è definito come una proprietà biologica, chimica o fisica che può rendere un alimento sicuro o meno ai fini del consumo. Per definire un rischio, dunque, è necessario quantificare sia l'esposizione che la grandezza dell'impatto dell'evento.

La sicurezza per un alimento dunque, può corrispondere all'assenza di un rischio, ma questa è una sicurezza teorica in quanto non è mai completamente ottenibile in realtà

Potenziale d'incidente	Supposizione di pericolo	Esposizione ad un rischio	Attribuzione di problemi sanitari	Incidente/emergenza
------------------------	--------------------------	---------------------------	-----------------------------------	---------------------

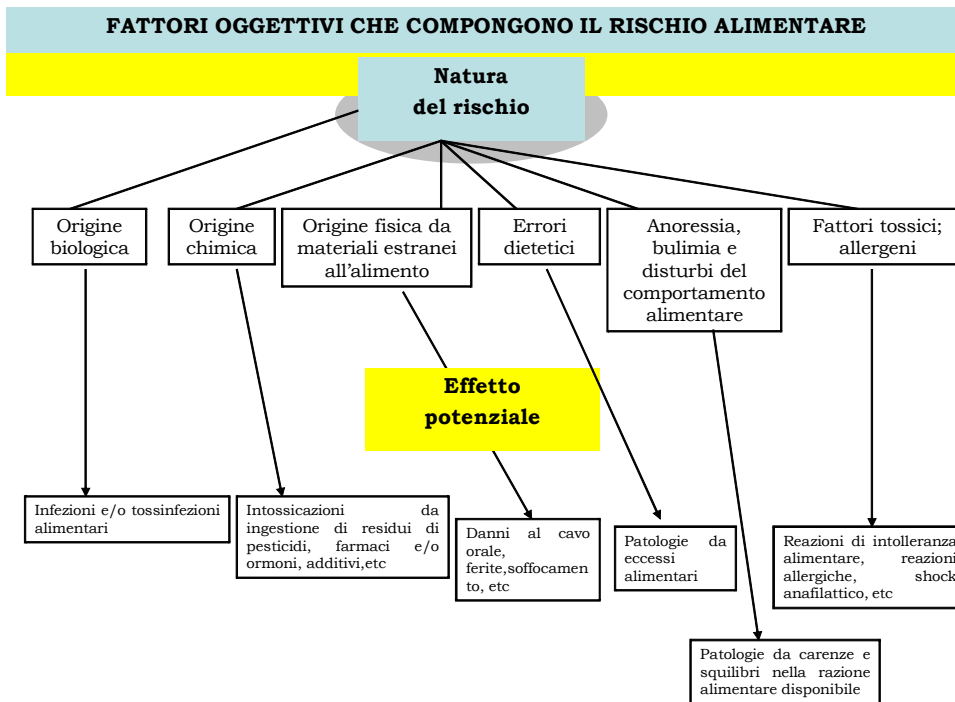


**Informazioni specifiche che dipendono dal problema rischio**

Fig.. I cinque problemi legati al rischio di Wiedeman 1999

La problematica della valutazione dei rischi è collegata da un lato alla corretta analisi dei dati scientifici, dall'altro dai meccanismi attraverso i quali essi sono percepiti e comunicati.

<sup>4</sup> Gli aspetti di rischio ambientale, non sono valutabili dal tecnologo, dal nutrizionista, all'esperto di analisi chimica degli alimenti, ma andrebbero comunque confrontati con i benefici di natura tecnologica, nutrizionale, economica e ambientale che un alimento è in grado di apportare. Il rischio alimentare, invece, per le sue conseguenze sul piano ambientale e nutrizionale, deve essere sempre controllato e gestito per garantire la tutela dell'ambiente cui la tutela della salute dell'uomo che per il principio delle catene alimentari vedono sempre l'ultimo anello trofico occupato dall'uomo.



I rischi sono percepibili secondo la loro qualità. Numerosi sono i fattori che influenzano la percezione del rischio da parte dell'opinione pubblica, tra essi i più difficili da accettare sono: la familiarità con il rischio, l'incertezza scientifica, l'assunzione volontaria del rischio e la possibilità di controllarla personalmente, inoltre gli effetti sulle generazioni future, la localizzazione del rischio in tempi e spazi specifici, la probabilità di essere personalmente coinvolti, la fiducia/sfiducia nelle istituzioni, la prevedibilità/ imprevedibilità degli effetti e la presentazione del tema da parte dei media.

Condizione associate alla percezione del pubblico	Fattore
Bambini particolarmente a rischio	Effetti sui bambini *
Rischio per le generazioni future	Effetti sulle generazioni future*
Rischio scientificamente sconosciuto o incerto	Incertezza*
Mancanza di fiducia delle istituzioni responsabili	Fiducia nelle istituzioni
Stime a rischio basate sull'evidenza umana	Evidenza scientifica
Individuo personalmente a rischio	Coinvolgimento personale*
Distribuzione non equa di rischi e benefici	Equità
Meccanismi del processo non compresi	Comprensione*
Non controllabile personalmente	Controllabilità
Effetti gravi	Gravità
Benefici non chiari	Benefici
Causata da attività o da errori umani	Origine
Molta attenzione dei mezzi di comunicazione	Attenzione ai mezzi di comunicazione
Esposizione volontaria	Volontarietà
Non familiare	Familiarità *
Effetti gravi	Gravità
Morti feriti raggruppati nello spazio	Potenziale catastrofico
Effetti reversibili	Reversibilità
Incidenti gravi o meno gravi	Incidenti precedenti

*I Fattori che influenzano la percezione del rischio P. Vecchia (modificata )*

*\* fattori più rilevanti*

Il comportamento del consumatore costituisce, quindi, la sintesi di componenti di tipo sociale, culturale e psicologico che, oltre ad assumere un ruolo nella definizione delle decisioni di acquisto e di consumo, condizionano il suo stile di vita. Per spiegare il ruolo del rischio nei comportamenti dei consumatori è stato quindi necessario adottare un modello più ampio, in cui il punto di partenza non sia costituito dai bisogni, bensì dai valori e dagli atteggiamenti. Entrambi, infatti, sono aspetti basilari nell'articolazione della "struttura delle preferenze" che, a sua volta, determina le scelte di consumo.

È purtroppo oggi di grande attualità parlare di rischio ambientale e rischio sanitario, alla luce di evidenze di possibili o accertati danni alla salute dell'uomo.



Parlare di rischio ambientale significa altresì parlare di rischio alimentare, nonché del costituito, e piuttosto spesso permanente, danno all'ambiente che ha fatto sì che troppo spesso arrivino sulle nostre tavole prodotti vegetali o animali alterati da input inquinanti.

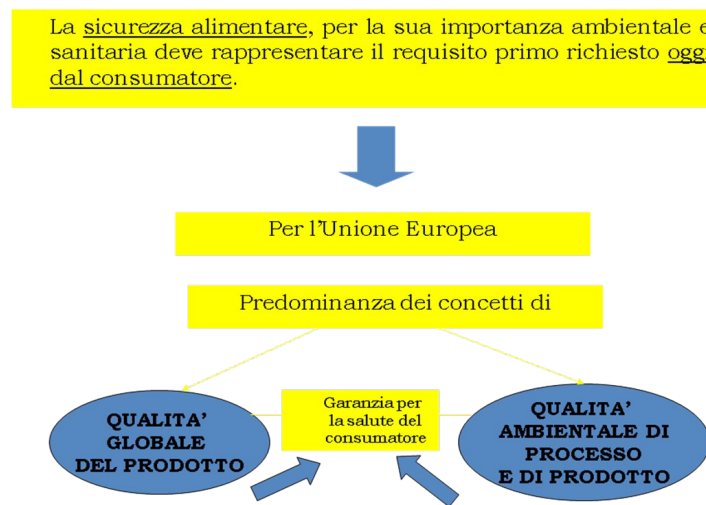


Anche i cosiddetti alimenti "novel food", risultato dell'innovazione tecnologica, delle prospettive della new economy e soprattutto dell'impiego dell'ingegneria genetica possono costituire un possibile rischio per la salute dell'ambiente e dell'uomo.



### 7.3 LA SICUREZZA ALIMENTARE

È necessario porre in essere strategie tese alla sicurezza degli alimenti, e quindi, a discernere fra il concetto di salubrità dei prodotti alimentari e quello di sicurezza dei medesimi poiché il concetto di sicurezza tende a porre l'accento sul controllo del rischio mentre il primo comprende molti altri aspetti. La sicurezza alimentare è infatti, divenuta una delle problematiche che hanno caratterizzato l'agenda politica della UE, in quanto riveste un ruolo trasversale atto ad integrare i vari ambiti di competenza comunitaria, fra i quali la politica agricola comune quale pilastro dello sviluppo rurale, l'ambiente, la sanità pubblica, la tutela dei consumatori e il completamento del mercato interno.



La Commissione europea, nel 1997 ha pubblicato il Libro Verde sulla sicurezza alimentare e nel gennaio 2000 un Libro Bianco sulla sicurezza alimentare, che hanno segnato una tappa importante nella trasformazione della legislazione europea in materia, tali documenti sono stati le risposte alla BSE, afta epizootica- mucca pazza e ad altre problematica, quali quelle della diossina, della viaria. Il libro Bianco ha assunto quale slogan quello "*dalla fattoria alla tavola*", assumendosi quale obiettivo quello di creare un quadro giuridico che coprisse l'insieme della filiera alimentare, partendo dall'alimentazione e alla salute degli animali, la protezione e il benessere degli animali, i controlli veterinari, le misure di polizia sanitaria, i controlli fitosanitari, la preparazione e l'igiene dei prodotti alimentari.

Il Libro Bianco adottato nel febbraio 2002, ha fondato la legislazione alimentare su sei principi generali quali:

1. affermazione del carattere integrato della filiera alimentare;
2. analisi del rischio quale fondamento essenziale della politica di sicurezza alimentare;
3. separazione netta di analisi e gestione dei rischi;



4. impegno della responsabilità degli operatori del settore;
5. determinazione della tracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della filiera alimentare;
6. diritto dei cittadini ad informazioni chiare e precise.

La Comunità Europea ha inoltre istituito un'Autorità europea per la sicurezza alimentare (AESE), i cui compiti principali sono stati individuati per fornire pareri scientifici indipendenti su questioni attinenti alla sicurezza alimentare, per raccogliere e analizzare informazioni su rischi potenziali o emergenti e avviare un dialogo permanente con il grande pubblico.

Il problema che si è trovato ad affrontare il legislatore, quindi, è stato quello di attuare delle strategie che si fondassero sulle specifiche peculiarità che comprendono *ricerca, buone pratiche di produzione, salubrità, genuinità, qualità e rintracciabilità*, concetti strettamente connessi che identificano la *sicurezza* alimentare non tanto come assenza di nocività o di pericolosità, ma come un continuo e costante controllo a livello dell'intera filiera produttiva. Il principio su cui si basa la Comunità Europea è quello di precauzione, che viene applicato nei casi in cui un determinato danno non è scientificamente acclarato.

#### **7.4 PRINCIPIO DI PRECAUZIONE – SICUREZZA ALIMENTARE E CODEX ALIMENTARIUS**

Il principio di precauzione si rifà a quanto previsto dal trattato di Roma art174 par. 2 recante “ *La politica dell’ ambiente della Comunità in materia ambientale mira ad un elevato livello di tutela.. e si fonda su principi della precauzione e dell’ azione preventiva, sul principio della correzione, in via prioritaria alla fonte, dei danni causati all’ ambiente, nonché, sul principio “ chi inquina paga”* . Suddetto principio oggi è utilizzato non in modo esclusivo per dirimere problematiche di portata ambientale ma spesso è chiamato ogni qualvolta si presenti un problema relativo a settori considerati ad elevato livello di protezione quali ad esempio la sicurezza alimentare e la tutela della salute.

##### **Il principio di precauzione**

**È introdotto dalla Dichiarazione di Rio nel 1992**

È applicato inizialmente solo nel settore ambientale

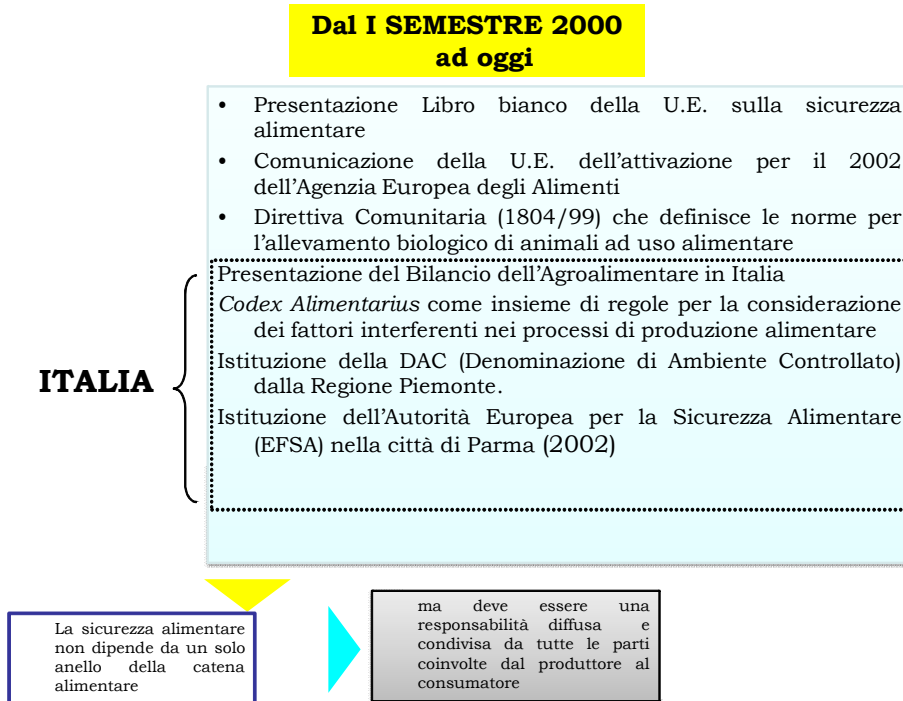
E’ successivamente inserito nel Trattato di Maastricht (1992)

E’ poi ripreso nel Trattato di Amsterdam

**affermando che** *un rischio non si può ancora conoscere ma che potrebbe manifestarsi in futuro in una fase di evoluzione della scienza , affermando la necessità di intervenire nei confronti di un rischio potenzialmente grave nel caso in cui non vi siano risultati certi della ricerca scientifica che lo validino*



Troppo spesso purtroppo si tende a confondere il principio di precauzione con quello di prevenzione, che non devono essere assimilati in quanto il principio di prevenzione prevede l'utilizzo di mezzi finalizzati alla rimozione di un rischio scientificamente accertato e dimostrabile, mentre il principio di precauzione è utilizzato quando la scienza non è in grado di fornire risposte certe su rischi inaccettabili per la collettività, infatti esso prevede "qualora, a seguito di una valutazione delle informazioni pertinenti disponibili, venga individuato un rischio per la salute ma permanga l'incertezza scientifica al riguardo, possono essere adottate misure preventive di gestione del rischio necessarie per garantire il livello elevato di tutela della salute che la Comunità persegue, in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del rischio".



Sintetizzando si può affermare che il principio di precauzione è utilizzato ogniqualvolta ci si trovi in presenza di una situazione di incertezza scientifica. Il ricorso al principio di precauzione presuppone l'esistenza di "una valutazione scientifica del rischio che, per l'insufficienza dei dati, il loro carattere non concludente o la loro imprecisione, non consentono di determinare la certezza il rischio in questione". Suddetto principio è utilizzato nel caso in cui vi sia necessità di intervenire nei confronti di un rischio potenzialmente grave e nel caso in cui non vi siano risultati certi della ricerca scientifica.

Oltre al principio di precauzione gli strumenti che la comunità scientifica utilizza in caso è il Codex Alimentarius, e la norma UNI 10939 su la tracciabilità di filiera.



Il Codex Alimentarius, è il codice alimentare, che fornisce a tutti i paesi l'opportunità di formare una comunità internazionale per formulare e armonizzare gli standard alimentari e assicurare la loro applicazione in tutto il mondo. Il Codex è il risultato esclusivo dell'accordo FAO-OMS. Sebbene questi standard siano autorevoli e riconosciuti dal WTO, la Commissione per il Codex Alimentarius non li può imporre.

Diversamente dal Codex, l'IPPC è una Convenzione internazionale vincolante per i paesi contraenti. Gli Standard internazionali sono adottati dall'Organo direttivo della Convenzione, ma diventano vincolanti solo attraverso il meccanismo WTO/SPS.

In pochi anni, le esigenze dei clienti intermedi, in termini di tracciabilità, affidabilità e rispetto dei disciplinari di produzione specifici, e quelle dei consumatori finali, in termini di sicurezza, salubrità basso impatto ambientale, contenuto in OGM, gestione dei diritti dei lavoratori e altro, hanno dato origine ad un numero crescente di standard sempre più articolati.

Dal 1° gennaio 2005 la tracciabilità è diventata obbligatoria per tutti gli Stati membri dell'Unione Europea con l'applicazione del Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 178/2002 che stabilisce i principi, i requisiti generali della legislazione alimentare e istituisce l'Autorità alimentare. Il Regolamento introduce per la prima volta in campo legislativo il concetto di rintracciabilità, da applicare ai fini igienico sanitari.

Definire il concetto di "qualità" non è impresa facile e la difficoltà aumenta, se tale concetto deve essere associato alle produzioni agroalimentari. In generale, comunque, la definizione data dalle norme ISO sembra ancora quella maggiormente esaustiva: "La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare le esigenze, espresse o implicite, di una potenziale utenza". Tale definizione implica che per poter decidere quali caratteristiche il prodotto debba possedere bisogna conoscere da un lato le preferenze del consumatore e dall'altro il mercato di destinazione del bene.

### **7.5 LINEE PROGRAMMATICHE DI INTERVENTO E DI INDIRIZZO**

Ogni tipo di educazione deve servire all' uomo per comprendere se stesso e il mondo che lo circonda, per permettergli la realizzazione delle sue potenzialità; pertanto ogni tipo di educazione deve presupporre da un lato un processo di adattamento, dall' altro lato un apprendimento per superare le carenze di entrambi. L' educazione è pertanto, al tempo stesso, un prodotto e un motore della società e dell' ambiente. La necessità dell' educazione deriva dal fatto che la specie umana è l' unica specie vivente che si è evoluta attraverso due cammini simultanei: la via biologica e culturale. Così come la trasmissione nel tempo degli adattamenti biologici si realizza attraverso il processo della riproduzione, caratteristico di tutti gli esseri viventi, la trasmissione degli adattamenti culturali si realizza attraverso il processo di educazione. Negli ultimi decenni, nella società moderna e postmoderna le relazioni uomo-natura sono cambiate; per l' intervento sempre più ampio e profondo dell' uomo sulle differenti componenti dell' ambiente naturale si è invertita a poco a poco la posizione di entrambi: da una situazione di inferiorità dell' uomo primitivo nei confronti dell' ambiente si è passati ad una situazione di inferiorità di questo di fronte all' uomo tecnologico, per lo meno in tutto quello che non dipende dalle forze telluriche.

L'Educazione Alimentare deve essere vista quale branca dell'educazione ambientale infatti essa, come quest'ultima, sia in ambito scolastico che come educazione permanente deve fare un salto culturale che ponga in essere nei diversi soggetti un cambio di mentalità e di stili di vita: il " global change " indicato dal Summit di Rio de Janeiro, 1992. Infatti, se dagli anni ' 70 agli anni ' 80 le strategie dell' Educazione Ambientale hanno promosso una nuova cultura d' ambiente indirizzata verso ambiti generali e ristretti come un nuovo rapporto uomo/natura, sottolineando la necessità della tutela ambientale, della cultura del rifiuto, della protezione della specie ecc...; l' obiettivo strategico dell' Educazione Alimentare , invece, per il terzo millennio, una volta determinata una maggiore sensibilità generalizzata e specifica, deve essere dunque la sfida al corretto stile di vita

sano recuperando i modelli di alimentazione tradizionali promotori di salute, ma anche recuperare ed enfatizzare il legame con i sensi e il territorio, con le sue tradizioni folkloriche, storie e i prodotti tipici, cioè tendere ad un vero e proprio restauro alimentare. Le strategie metodologiche dell'educazione alimentare, devono quindi, basarsi su alcuni punti essenziali quali ad esempio l'interdisciplinarietà, l'approccio basato sulla soluzione dei problemi, la sperimentazione simulata.

Dove per interdisciplinarietà per l'educazione alimentare si deve intendere il risultato e/o lo strumento per l'utilizzazione di diverse aree disciplinari integrate, evitando la frammentazione del sapere ed assicurando l'organizzazione progressiva e trasversale di più elementi che partecipano a dare una visione sistemica dei processi sociosanitari. Lo sviluppo di strategie pedagogiche in funzione della sostenibilità deve essere indirizzato verso la soluzione di problemi, cioè deve seguire un percorso didattico che preveda l'identificazione del problema, delle sue cause e dei suoi effetti, la formulazione di varie ipotesi di soluzione, la formulazione di un piano di azione che permetta di agire efficacemente sulla realtà. In tal modo viene assicurata la partecipazione di ogni soggetto al problema ed il contributo creativo di ogni allievo alla risoluzione del problema ambientale. Il coinvolgimento di ogni allievo nella discussione e nella proposta di risoluzione del problema ambientale stimola ed assicura il principio di corresponsabilità nelle scelte e, quindi, promuove un diverso atteggiamento etico. La metodologia della simulazione sperimentale (giochi di simulazione) si adatta, infatti, alla soluzione dei problemi riproducendo in maniera semplificata, ma varia, la natura complessa dei problemi ambientali, mettendo in luce le sinergie positive o negative tra fattori naturali, sociali, economici ed umani che partecipano e determinano la dinamica ambientale, cui con le sue scelte di gestione, lo studente/giocatore può partecipare direttamente, apprezzando la diversità delle situazioni, la possibilità di prevenzione e soluzione dei problemi in una prospettiva sempre interdisciplinare.



## BIBLIOGRAFIA

AA.VV Atti del convegno Rintracciabilità di prodotto, tracciabilità di filiera e sicurezza alimentare San Michele all'Adige, 29 giugno 2001.

Adua, M. (1998) L'evoluzione dei consumi alimentari con particolare riferimento alla diffusione delle produzioni di qualità, Quaderni di Ricerca n. 3/1998, Istat, Roma.

Aloj Totàro E., Costagliola C., di Benedetto R., Liguori G. IV Modulo di Educazione Ambientale - PSAC-CNR "Educazione alla qualità del processo e del prodotto (Ecolabel, Ecoaudit, Ecobilancio)Quaderno 9, 1995/1996.

Aloj Totàro E. Igiene come Educazione alla Salute – Edizione Falzea, 1999

Aloj Totàro E. Introduzione all'Ecologia e all'Igiene Ambientale – Edizione Falzea, 1999

Aloj Totàro E. Cultura d'ambiente e rilancio della cucina gastronomica per lo sviluppo del Turismo Ambientale Economia Agroalimentare, 2 settembre 1999

Aloj Totàro E., Adimari A., Falcone C., Napoli L., Porco S., Totàro M. "L'uso di biomarker per la valutazione della tossicità ambientale e determinazione della qualità ambientale del prodotto come parametri essenziali della ricerca alimentare. Quaderni di Medicina e Chirurgia 2000; 16 (1)1999

Aloj E., Simeone A., Totàro M. "Il rischio alimentare tra interessi economici e innovazione tecnologica: danno ambientale e danno per la salute dell'uomo" Economia Agroalimentare Anno VI, n.1 2001 pagg.5/8 Franco Angeli Editore

Aloj E., Adimari M., Falcone C., Napoli L., Porco S., Totàro M., "L'uso di biomarkers per la valutazione della tossicità ambientale e la determinazione della qualità ambientale del prodotto come parametri essenziali della sicurezza alimentare", Quaderni di Medicina e Chirurgia, 2000.

Aloj E., Porco S., Totàro M., Russo V., "La utilizzazione del sale iodato nella profilassi dell'endemia gozzigena: un caso di studio", Quaderni di Medicina e Chirurgia, 2000. 16

Aloj Totàro E. "Sicurezza alimentare e qualità ambientale del prodotto agroalimentare" Economia Agroalimentare –Anno V N.3 2000 Pagg.84/95 Franco Angeli Editore

Aloj E., V. Pepe., M. De Castro, A. Zollo Alimentary restauration as an opporntnity of environmental and cultural tourism for the sustainability of rural areas of Cilento in press in the journal "Economics and environmental Studies,2005, n.7 edited by joost Platje and janusz Slodczyk, issued by Opole University

Aloj E., V. Pepe., M. De Castro The Restauration of agronomic and Cultural Biodiversity as a Strategy for Touristic Sustainability in Cilento in press in the journal "Economics and environmental Studies,2005, n.7 edited by Joost Platje and Janusz Slodczyk, issued by Opole University

Antonelli G., (2000): "Volumi di offerta e marketing: il caso dei prodotti agroalimentari tipici", in Atti del Congresso annuale SIEA Parma "Agroalimentare e marketing"

Belletti G., Marescotti A., Le nuove tendenze dei consumi alimentari in: Berni P., Begalli D. (a cura di), "I prodotti agroalimentari di qualità: organizzazione del sistema delle imprese", SIDEA-Il Mulino, Bologna, pp.133- 152.

Belletti G. e Marescotti A.: "I nuovi orientamenti del consumatore e i riflessi sulle imprese agroalimentari", in "Approfondimento del 32° Convegno Sidea", Verona, 1995.

Belligiano A., (1999): "Qualità alimentare e prodotti tipici", Rivista di Economia Agroalimentare, settembre – dicembre, n. 3.

Bruno F. (2000). Il Principio di Precauzione tra Diritto dell'Unione Europea e WTO. – Diritto e Giurisprudenza Agraria e dell'Ambiente, 10: 573-577.

Canali G., (1996): "I prodotti tipici nello scenario competitivo internazionale" XXXIII Convegno SIDEA, Napoli.

Cantarelli F., (1999): "La competitività dei prodotti tipici nell'Europa dell'Euro", Economia Agroalimentare n. 2/1999.

Cantarelli F., (2000): "Cultura, mercato, marketing e denominazione di origine", Economia Agroalimentare n. 1.

Cantarelli F., (2001): "Rapporto sullo stato dell'agroalimentare in Italia nel 1999" (a cura di), Parma, Artigrafica Silva.

Cardinali M.G., (1998): "Le strategie di marketing dei prodotti agroalimentari tipici", Trade Marketing, 22/98.

Cesaretti G.P., Mariani A.C., Sodano V., (1994): "Sistema agroalimentare e prodotti agricoli", Bologna, Il Mulino.

Colombo G., Salvini E., (1991): "Agricoltura e sistema agroalimentare italiano: tendenze recenti e nuovi condizionamenti", Rassegna economica n. 3.

Comunità Europea Principi generali della legislazione alimentare - Autorità europea per la sicurezza alimentare -Procedure nel campo della sicurezza alimentare <http://europa.eu/scadplus/leg/it/lvb/f80501.htm>.

Comunità Europea Principio di precauzione <http://europa.eu/scadplus/leg/it/lvb/l32042.htm>.

Fabris G., Il nuovo consumatore verso il postmoderno, Franco Angeli Editore, Milano, 2004.

Marescotti A. Prodotti tipici e sviluppo rurale alla luce della teoria economica delle Convenzioni in: Basile E., Romano D. (Eds.) "Sviluppo Rurale: società, territorio, impresa" in atti del Congresso SIDEA, Firenze, 5 maggio, 2000) Franco Angeli, Milano, 2001

Milleston (I, II, III, ) Progetto qualità e della Salubrità degli alimenti attraverso i monitoraggio dei biomarkers in funzione della tossicità ambientale e della sicurezza alimentare. Finanziato legge 41/99 Regione Campania realizzato dalla Cattedra di ecologia Università del Sannio

Minozzi R., Pianelli L., Sicurezza alimentare, Ed. *Buffetti* 2006.

Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare (2000).

Piva G.F. (2000). Qualità, Salubrità e Tracciabilità degli Alimenti. Atti Convegno "Modernizzazione e competitività dell'agricoltura", Mantova, 1-2 Dicembre, 41-52. Atti del Convegno "Tracciabilità nella filiera suina europea: realtà e prospettive".PIC Italia S.p.A., Campogalliano, 12 Febbraio 2001.

Ragone G., Consumi e stili di vita in Italia, Guida editori, Napoli, 1985

Ragone G., Psicologia dei Consumi ISEDI, 1974

Totaro M., Il rapporto tra ambiente e salute come ponte tra l'Educazione Ambientale e l'Educazione Sanitaria Laboratorio territoriale Campania n3/agosto 2001.

ZolloA., at all Alcune argomentazioni e caso studio sulle applicazioni dei concetti del rischio e del danno ambientale Studi economici e sociali n. 2 /05

Zollo A., Aloj E., at all "Factores ambientales generadores de radicales libres y factores clinico-sanitarios y ocupacionales de riesgo de irradiaciones: prevencion y proteccion " in Higiene y Sanidad Ambiental 4 :65-71 (2004)

Zollo A., Aloj E., Totaro M "Sviluppo Sostenibile E Sicurezza Sanitaria per il controllo dei rischi ambientali tradizionali e di nuove patologie emergenti" in studi economici e sociali n.1/2004

## SITOGRAFIA

[www.inea.it](http://www.inea.it)

[www.ismea.it](http://www.ismea.it)

[www.prodottitipici.com](http://www.prodottitipici.com)

# ALLEGATO 1

## Scheda questionario

Questionario su la percezione dei rischi alimentari e degli stili di consumo delle famiglie campane

### DATI DI STRUTTURA

#### Provincia

Napoli  
Avellino  
Benevento  
Caserta  
Salerno

#### Sesso:

Uomo  
Donna

#### Qual è il suo titolo di studio?

Nessuno/elementare  
Media inferiore  
Diploma superiore  
Laurea \_\_\_\_\_

#### .Età?

18-24 anni  
25-34 anni  
35-44 anni  
45-54 anni  
55-64 anni  
65 anni e oltre

#### Occupazione del compilatore

Occupato  
Pensionato  
Casalinga  
Studente  
In cerca di prima occupazione  
In cerca di nuova occupazione  
Disoccupato

#### Posizione nell'occupazione

Imprenditori  
Dirigenti  
Liberi professionisti  
Impiegati  
Artigiani  
Commercianti  
Liberi professionisti senza studio  
Agricoltori  
Operai  
Salariati agricoli  
Casalinga  
Altro \_\_\_\_\_

#### Stato civile

coniugato  
non coniugato

#### Numero componenti della famiglia?

|\_\_|

#### componenti della famiglia con meno di 16 anni

1

2

3

Altro

#### Numero di percettori di reddito in famiglia?

|\_\_|

#### Posizione nell'occupazione dei percettori di reddito della propria famiglia

Imprenditori  
Dirigenti  
Liberi professionisti  
Impiegati  
Artigiani  
Commercianti  
Liberi professionisti senza studio  
Agricoltori  
Operai  
Salariati agricoli  
Casalinga  
Altro \_\_\_\_\_

#### Quanta parte del suo reddito annuale pensa venga utilizzata per acquisti alimentari)

Meno del 30%  
Tra il 30-50%  
Più del 50%

#### Chi è il responsabile agli acquisti in famiglia:

moglie  
marito  
figli  
altro

#### CONOSCENZA SUGLI STILI DI CONSUMO:

#### Quante volte al mese fa la spesa di generi alimentari?

Tutti i giorni  
4 volte a settimana  
2 volte a settimana  
Almeno una volta a settimana









Oli vini									
Latteario caseari									
Prodotti biologici									
Animali carni									
Pesca acquacoltura									

**Cosa intendi per rischio alimentare?**

Alimenti contenenti additivi o conservanti superiori alla norma

Alimento contaminato dall'azione sconsiderata dell'uomo

Alimenti trattati con fertilizzanti chimici

**Quali sono secondo lei i prodotti soggetti a rischio alimentare?**

pesce crostacei e molluschi

carne, selvaggina e pollame

cereali e derivati

frutta e verdura

latte e derivati

altro

**Cosa significa per lei la qualità del prodotto agroalimentare?**

genuinità

sicurezza

naturalità

salubrità

gusto

**Al momento dell'acquisto lei controlla il paese di provenienza del prodotto?**

	si	No	Non mi interessa
Cereali e colture industriali( pasta pane			
Frutta ortaggi			
Oli vini			
Latteario caseari			
Prodotti biologici			

costo.

**Perché bisogna comprare generi alimentari qualitativamente e igienicamente controllati ?**

Per la propria sicurezza

Effetti nocivi sulla salute

È normale

Non so

**Acquisterebbe prodotti garantiti e certificati anche a costo più elevato?**

Si

No

**Perché**

Provenienza certa

Rispetto dell'ambiente

Marca conosciuta

Caratteristiche organolettiche elevate

**Quanto sarebbe disposto a pagare in più per essere sicuro della qualità?**

+10%

+20%

+30%

>50%

niente

Animali carni			
Pesca acquacoltura			

**Al momento dell'acquisto secondo lei gli altri consumatori lei controllano il paese di provenienza del prodotto?**

	si	No	Non so
Cereali e colture industriali( pasta pane			
Frutta ortaggi			
Oli vini			
Latteario caseari			
Prodotti biologici			
Animali carni			
Pesca acquacoltura			

**Ritiene che i prezzi siano commisurati alla qualità**

	si	No	Non mi interessa
Cereali e colture industriali( pasta pane			
Frutta ortaggi			
Oli vini			
Latteario caseari			
Prodotti biologici			
Animali carni			
Pesca acquacoltura			

**Perché**

---



---



---



---



---

**Quali sono secondo lei i fattori che condizionano maggiormente la scelta d'acquisto?**

- Prezzo
- Qualità
- Prezzo/qualità
- Promozioni
- Marca
- Non so

Quali di questi prodotti subisce maggiore condizionamento?



## BISOGNI DI INFORMAZIONE PER LA FORMAZIONE DEI PREZZI

Secondo lei i molteplici passaggi dal produttore al consumatore che subiscono i prodotti sono una delle cause dell'aumento dei prezzi?

Si

No

Rispetto al passato, è cambiata la tipologia di punto vendita a cui Lei/la Sua famiglia si rivolge per l'acquisto di prodotti agroalimentari?

Si

No

Non credo

Se lei avesse maggiori informazioni:

acquisterebbe a un prezzo più conveniente

acquisterebbe prodotti qualitativamente più elevati

non so

secondo lei le scelte d'acquisto possono condizionare i prezzi

si

no

Gli italiani hanno modificato il modo di fare la spesa

si

no

E lei

si

no

Come \_\_\_\_\_

—

La modifica dei comportamenti del consumatore da cosa sono stati influenzati?

Le nuove abitudini di spesa (acquisto di cibi pronti e/o surgelati, ...)

Ricerca di offerte promozionali o prodotti a basso costo

Nuovi stili di vita lavorativa/scolastica

Nuove abitudini di consumo (consumo fuori casa di pasti frugali, ...)

Altro

Secondo lei gli attuali stili di vita e di consumo di generi alimentari hanno determinato un aumento dei prezzi

si

no

Se sì perché?

Uso di cibi già pronti

Maggiore richiesta di qualità

Meno potere di acquisto

Concorrenza di prodotti importati

**L'aumento dei prezzi è stato causato da:**

- meno controlli
- aumento delle spese di gestione e produzione per chi produce
- troppi passaggi nella filiera
- aumento del petrolio

**Il passaggio fra lira ed euro ha provocato un aumento dei prezzi**

- si
- no



Progetto realizzato in collaborazione con la Regione Campania ed il Ministero dello Sviluppo Economico.