



UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE
FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei
Luoghi di Lavoro

**L'evoluzione della percezione dei consumatori nei confronti
degli alimenti biologici**

The evolution of consumers' attitudes towards organic foods

RELATORE:

Dott. Massimo Principi

CORRELATORE:

Dott. Matteo Fiorindi

LAUREANDO:

Lorenzo Oliva

A.A. 2024-2025

SOMMARIO

Introduzione	1
1. La Sicurezza Alimentare.....	3
1.1. La normativa Europea sulla sicurezza alimentare.....	4
1.2. Quali rischi compromettono la sicurezza di un alimento	6
2. Che cos'è l'Agricoltura Biologica.....	10
2.1. Aspetto normativo.....	11
2.2. Certificazione, controllo ed etichettatura dei prodotti biologici	13
2.3. Il settore biologico in cifre	16
2.4. Perché scegliere un alimento biologico?	22
Obiettivo della tesi.....	25
3. Materiali e metodi	26
3.1. Costruzione e somministrazione del questionario.....	26
3.2. Analisi e commento dei Dati	28
3.3. Discussione.....	52
4. Conclusioni	61
Bibliografia e Sitografia	63
Elenco delle figure.....	65
Elenco delle Tabelle	65
Allegato 1	66
Allegato 2.....	72

Introduzione

Nel ventunesimo secolo il tema dell'alimentazione ha assunto un ruolo sempre più centrale nel dibattito pubblico, coinvolgendo non solo gli esperti del settore agroalimentare, ma anche consumatori, istituzioni e media. L'attenzione verso ciò che si porta in tavola è cresciuta in maniera considerevole, spinta da una maggiore consapevolezza dei legami tra cibo, salute e sostenibilità ambientale. Oggi l'alimentazione non è più percepita soltanto come un bisogno primario, ma come un aspetto culturale e sociale, capace di riflettere valori, stili di vita e scelte etiche.

La globalizzazione dei mercati alimentari, iniziata con l'espansione dei flussi commerciali internazionali, ha contribuito a rendere più ampia e accessibile l'offerta di prodotti provenienti da ogni parte del mondo. Questa apertura ha anche sollevato nuovi interrogativi sulla *sicurezza, qualità e tracciabilità degli alimenti*, mettendo in discussione il rapporto di fiducia tra produttore e consumatore; a ciò si aggiunge una crescente sensibilità verso l'impatto ambientale delle produzioni industriali, l'uso di pesticidi, additivi e processi di trasformazione intensivi, che spesso generano scetticismo e preoccupazione.

In questo contesto si inserisce l'affermazione del biologico, considerato da molti una risposta concreta al bisogno di autenticità, trasparenza e rispetto per la natura; l'agricoltura biologica, infatti, si fonda su principi di sostenibilità e naturalità, escludendo l'impiego di sostanze chimiche di sintesi e promuovendo pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente e del benessere animale.

Negli ultimi dieci anni, il settore ha conosciuto un'espansione degna di nota, sia in termini di superfici coltivate che di consumo; l'attenzione verso il

biologico appare oggi più strutturata e consapevole: l'ampia diffusione delle certificazioni (come IGP, DOP, IGT), l'impegno delle istituzioni europee nella regolamentazione del settore e l'incremento della domanda hanno contribuito a rafforzare la fiducia del consumatore. Ciononostante permangono dubbi e differenze di opinione riguardo alla reale qualità, al prezzo e alla trasparenza delle filiere.

L'obiettivo di questo elaborato è quello di capire se, nell'ultimo decennio, sia cambiata la percezione dei consumatori riguardo gli alimenti biologici. In particolare, si vuole comprendere se, e in che misura sia cambiato il grado di fiducia dei consumatori nei confronti dei prodotti biologici, analizzando i principali fattori che orientano le scelte alimentari contemporanee.

Lo studio preso in considerazione per mettere in relazione i dati attuali è stato realizzato nel 2016, come lavoro di tesi del Dott. Fioravanti Riccardo laureato in questa università, nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro. Fioravanti aveva somministrato un questionario presso alcuni supermercati della regione Marche, indagando la considerazione dei consumatori riguardo la sicurezza alimentare e, soprattutto, degli alimenti biologici.

1. La Sicurezza Alimentare

La sicurezza alimentare è l'insieme delle condizioni e delle misure che garantiscono che un alimento sia sicuro per il consumo umano, cioè non provochi danni alla salute quando viene preparato e consumato secondo l'uso previsto.

Comprende tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla trasformazione, dalla conservazione al trasporto, fino alla vendita e alla preparazione per il consumo. Essa implica che, lungo ogni passaggio, siano adottate misure idonee a prevenire rischi per la salute del consumatore. In concreto, un alimento è considerato sicuro quando è privo di contaminazioni di natura biologica, come batteri, virus, muffe o parassiti; di contaminazioni chimiche, quali pesticidi, metalli pesanti o residui di farmaci; di contaminazioni fisiche, come frammenti di vetro o metallo. A ciò si aggiungono il rispetto delle norme igieniche e le corrette modalità di conservazione, elementi fondamentali per garantire la tutela della salute pubblica.

A livello internazionale, il concetto di sicurezza alimentare è stato delineato nel corso del World Food Summit di Roma del 1996 e successivamente aggiornato nel 2001. Secondo questa definizione, la sicurezza alimentare esiste quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente, in grado di soddisfare le loro esigenze e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana.¹

¹FAO, Ensuring food security: why agency and sustainability matter, 2024, <https://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/insights/news-insights/news-detail/ensuring-food-security--why-agency-and-sustainability-matter/en>, ultima consultazione 20/02/2026.

Regolamento ce 178 del 2002

Il Regolamento (CE) n. 178/2002² del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare dell'Unione europea, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e definisce le procedure da applicare nel settore della sicurezza alimentare. Esso rappresenta il fondamento del diritto alimentare europeo, ponendo al centro la tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori.

Il regolamento disciplina, in particolare, il principio dell'analisi del rischio, inteso come un processo articolato in tre componenti interconnesse: valutazione del rischio, gestione del rischio e comunicazione del rischio. Inoltre, introduce il principio della rintracciabilità, definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime, lungo tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

1.1. La normativa Europea sulla sicurezza alimentare

Nell'Unione europea la tutela della sicurezza alimentare si fonda su un quadro normativo armonizzato volto a garantire che gli alimenti immessi sul mercato siano sicuri, correttamente etichettati e conformi a standard comuni. L'obiettivo è duplice: da un lato assicurare un elevato livello di protezione della salute dei consumatori, dall'altro favorire il corretto funzionamento del

² Regolamento (CE) n. 178/2002 (Principi e requisiti generali della legislazione alimentare e sicurezza alimentare). GU L 31 del 1.2.2002.

mercato interno, evitando disparità normative tra gli Stati membri e potenziali rischi sanitari.

Il fulcro della disciplina europea è rappresentato dal cosiddetto “Pacchetto Igiene”, che riunisce un insieme coordinato di regolamenti finalizzati a garantire la sicurezza lungo l’intera filiera alimentare, secondo l’approccio “from farm to fork”.

In primo luogo, il *Regolamento (CE) n. 178/2002* stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare europea, introducendo concetti fondamentali quali l’analisi del rischio e la rintracciabilità degli alimenti lungo tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. Esso costituisce la base giuridica dell’intero sistema di sicurezza alimentare dell’Unione.

A esso si affianca il *Regolamento (CE) n. 852/2004*³, che disciplina le norme generali di igiene applicabili a tutti gli operatori del settore alimentare e prevede l’obbligo di adottare procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP. Il *Regolamento (CE) n. 853/2004*⁴ introduce invece disposizioni specifiche per gli alimenti di origine animale, quali carne, prodotti ittici e lattiero-caseari, in considerazione dei rischi peculiari connessi a tali categorie.

Il sistema è completato dal *Regolamento (UE) 2017/625*⁵, che ha riformato la disciplina dei controlli ufficiali, definendo le modalità attraverso cui le autorità competenti verificano il rispetto della normativa in materia di

³ Regolamento (CE) n. 852/2004, Igiene dei prodotti alimentari. GU L 139 del 30.4.2004.

⁴ Regolamento (CE) n. 853/2004, Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. GU L 139 del 30.4.2004.

⁵ Regolamento (UE) n. 1169/2011, Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori - Etichettatura. GU L 304 del 22.11.2011.

alimenti e mangimi, salute e benessere animale, sanità delle piante e sicurezza della filiera agroalimentare.

Accanto al Pacchetto Igiene, ulteriori disposizioni contribuiscono a rafforzare la tutela del consumatore e la trasparenza del mercato. Il *Regolamento (UE) n. 1169/2011*⁶ disciplina l'informazione ai consumatori, con particolare riferimento all'etichettatura, all'indicazione degli ingredienti e degli allergeni. Il *Regolamento (UE) n. 2018/848*⁷ regola invece la produzione biologica e l'uso della denominazione "biologico", fissando requisiti specifici per garantire l'integrità e l'affidabilità del settore. Infine, la normativa in materia di DOP, IGP e STG tutela le indicazioni geografiche e le produzioni tradizionali, valorizzando la qualità e l'origine dei prodotti alimentari.

Nel loro complesso, tali disposizioni delineano un sistema organico volto a garantire sicurezza, qualità e trasparenza, elementi essenziali per consolidare e comprendere la fiducia dei consumatori nei confronti degli alimenti, con particolare riferimento ai prodotti biologici.

1.2. Quali rischi compromettono la sicurezza di un alimento

Il rischio biologico negli alimenti

La sicurezza microbiologica degli alimenti dipende dalla possibilità che microrganismi patogeni entrino nella filiera produttiva e trovino condizioni idonee alla loro sopravvivenza e proliferazione. I contaminanti biologici possono essere introdotti durante diverse fasi della produzione, della

⁶ Regolamento (UE) 2017/625, Controlli ufficiali sulla filiera agroalimentare e salute animale. GU L 95 del 7.4.2017

⁷ Regolamento (UE) 2018/848, Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici. GU L 150 del 14.6.2018.

trasformazione o della manipolazione degli alimenti, attraverso l'ambiente di lavoro, le superfici, gli operatori oppure mediante vettori animali quali insetti e roditori.

La semplice presenza del microrganismo non è tuttavia sufficiente a determinare un pericolo sanitario. Affinché si sviluppi un rischio concreto, devono verificarsi condizioni favorevoli alla crescita microbica, tra cui temperatura adeguata, disponibilità di acqua e nutrienti e tempi di conservazione prolungati. In tali circostanze la carica microbica può aumentare fino a raggiungere livelli in grado di provocare infezioni alimentari oppure consentire la produzione di tossine responsabili di fenomeni di intossicazione. Ne deriva che il controllo delle condizioni igieniche e dei parametri di conservazione rappresenta un elemento centrale nella prevenzione del rischio biologico.

Il rischio chimico negli alimenti

Oltre ai pericoli di natura microbiologica, gli alimenti possono costituire una via di esposizione a sostanze chimiche potenzialmente nocive per l'organismo umano. Gli effetti tossici associati a tali contaminanti si manifestano spesso in modo meno immediato rispetto alle infezioni alimentari, poiché dipendono dalla quantità assunta e, in molti casi, dalla capacità delle sostanze di accumularsi progressivamente nei tessuti biologici.

Le sostanze chimiche presenti negli alimenti possono avere origini differenti. Alcune appartengono naturalmente alla composizione di determinati prodotti alimentari e risultano pericolose solo in specifiche condizioni o concentrazioni. Altre, invece, derivano da contaminazioni esterne legate alle pratiche agricole e zootecniche, ai processi industriali, all'inquinamento

ambientale o all'impiego di prodotti per la pulizia e la sanificazione. Ulteriori fonti di rischio sono rappresentate dalla migrazione di composti chimici dai materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) e dalla formazione di nuove sostanze indesiderate durante i trattamenti tecnologici, specialmente in presenza di temperature elevate o reazioni chimiche non controllate. L'esposizione può quindi avvenire sia in forma acuta sia attraverso un'assunzione cronica di basse dosi nel tempo.

Il rischio fisico negli alimenti

Un'ulteriore categoria di pericolo è rappresentata dalla contaminazione fisica, ossia dalla presenza accidentale di materiali estranei all'interno del prodotto alimentare. Tali contaminanti possono causare danni diretti al consumatore, come lesioni del cavo orale o dell'apparato digerente, ma anche compromettere la percezione di qualità e sicurezza del prodotto, generando un forte impatto psicologico negativo.

Le particelle estranee possono essere introdotte già nelle materie prime oppure durante le fasi di lavorazione e confezionamento. Tra le principali fonti rientrano residui di origine animale, frammenti provenienti dalle attrezzature, materiali di imballaggio o elementi derivanti dal deterioramento degli impianti produttivi. La presenza di infestanti negli ambienti di produzione rappresenta inoltre un fattore critico, poiché oltre alla contaminazione fisica può favorire anche quella microbiologica.

La prevenzione di tale rischio richiede quindi un controllo costante delle condizioni strutturali degli stabilimenti, programmi di manutenzione delle apparecchiature e procedure specifiche per la gestione dei materiali fragili, come il vetro, al fine di ridurre la probabilità di contaminazione accidentale.

Si riporta di seguito una precisazione terminologica riguardante la differenza tra food safety e food security:

“Quantomeno nell’ultimo ventennio, si è manifestata la tendenza a discutere di sicurezza alimentare in una duplice accezione, che fa leva sui due distinti lemmi, che traducono in lingua inglese la parola “sicurezza”. Da un lato, quale sicurezza degli alimenti (food safety), intesa come disciplina puntuale di ogni fase della complessa ed articolata catena di azioni, misure e controlli combinati, che la Commissione europea ha saputo efficacemente sintetizzare nello slogan “from farm to fork”; dall’altro, quale sicurezza dei meccanismi mediante i quali garantire ad ogni essere umano un’adeguata disponibilità di cibo, unitamente alla possibilità per tutti di accedere a cibo sufficiente per una vita sana e attiva (food security). Nella prima accezione, il concetto di sicurezza emerge nella dimensione prettamente qualitativa, che deve essere tutelata e garantita dalla fase della produzione sino a quella del consumo finale. L’alimento, in quanto “prodotto” destinato al commercio, deve, infatti, essere anzitutto sicuro (rectius: “non a rischio”), ossia né dannoso per la salute, né inadatto al consumo umano (art. 14, Reg. n. 178/2002/CE).”⁸

⁸ Sollini Matteo, Il sistema della sicurezza alimentare. Profili di diritto amministrativo. 2023, Torino, Giappichelli Editore.

2. Che cos'è l'Agricoltura Biologica

L'agricoltura biologica è un metodo di coltivazione che punta a produrre alimenti utilizzando sostanze e processi naturali, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente. Questo tipo di agricoltura promuove un uso responsabile dell'energia e delle risorse naturali, favorisce la conservazione della biodiversità, del benessere animale e mantiene gli equilibri ecologici del territorio. Inoltre, contribuisce a migliorare la fertilità del suolo e a preservare la qualità delle acque, sostenendo così un sistema agricolo più sostenibile e rispettoso della natura.⁹

L'unione europea, con il *Regolamento 848/2018*, definisce la produzione biologica come *“un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione conformi alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.”*

Nel biologico sono vietati o fortemente limitati:

- pesticidi e diserbanti chimici di sintesi;

⁹ Commissione Europea, L'agricoltura biologica in sintesi, 2021, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance_it, ultima consultazione 23/02/2026.

- fertilizzanti chimici artificiali;
- organismi geneticamente modificati (OGM);
- uso sistematico di antibiotici negli allevamenti.

Sono invece ammessi:

- fertilizzanti naturali (letame, compost);
- lotta biologica ai parassiti (insetti utili, trappole);
- tecniche agronomiche naturali (rotazioni, consociazioni);
- prodotti fitosanitari di origine naturale autorizzati.

Per quanto riguarda gli allevamenti biologici, il benessere degli animali rappresenta un principio fondamentale. Gli animali, infatti, devono disporre di spazi sufficienti per muoversi liberamente e devono avere accesso ad uno spazio aperto, garantendo così la possibilità di esprimere comportamenti naturali. Anche l'alimentazione gioca un ruolo centrale: il cibo fornito agli animali deve essere anch'esso biologico, privo di sostanze chimiche di sintesi e derivato da coltivazioni conformi ai Regolamenti europei sul biologico. Inoltre, i trattamenti farmacologici, come antibiotici o antiparassitari, sono utilizzati solo in casi strettamente necessari e sempre sotto rigoroso controllo veterinario, in modo da prevenire rischi per la salute dell'animale e per la sicurezza dei prodotti destinati al consumo umano. In questo modo, l'allevamento biologico promuove un equilibrio tra benessere animale, qualità dei prodotti e sostenibilità ambientale.

2.1. Aspetto normativo

L'agricoltura biologica nell'Unione Europea è disciplinata da un quadro normativo volto a garantire standard comuni di produzione, trasformazione, etichettatura e controllo dei prodotti biologici all'interno del mercato

europeo. La normativa di riferimento attualmente vigente è rappresentata dal *Regolamento (UE) 2018/848* del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, entrato in applicazione il 1° gennaio 2022 in sostituzione del precedente *Regolamento (CE) n. 834/2007*.

Il *Regolamento (UE) 2018/848* rappresenta il principale riferimento normativo per la disciplina della produzione biologica nell'Unione Europea, definendo principi, obiettivi e requisiti applicabili lungo l'intera filiera agroalimentare biologica. Esso stabilisce che la produzione biologica debba basarsi su pratiche agricole sostenibili, orientate alla tutela dell'ambiente, alla conservazione della fertilità del suolo, alla salvaguardia della biodiversità e all'uso responsabile delle risorse naturali, promuovendo al contempo elevati standard di benessere animale. Il regolamento introduce norme riguardanti la produzione primaria, la trasformazione, la distribuzione e l'etichettatura dei prodotti biologici, con l'obiettivo di garantire condizioni di concorrenza uniformi tra gli operatori e rafforzare la fiducia dei consumatori nei confronti del sistema di certificazione biologica europeo. Particolare rilevanza assume il sistema di controllo ufficiale, basato su organismi di certificazione autorizzati e su procedure di tracciabilità volte ad assicurare la conformità dei prodotti lungo tutte le fasi della filiera. Inoltre, il regolamento disciplina l'utilizzo del logo biologico dell'Unione Europea e stabilisce criteri specifici per l'importazione di prodotti biologici provenienti da Paesi terzi, assicurando che questi rispettino standard equivalenti a quelli previsti dalla normativa europea. Nel complesso, il *Regolamento (UE) 2018/848* consolida il quadro normativo europeo in materia di produzione biologica, definendo un sistema organico di regole

volto a garantire uniformità applicativa, trasparenza del mercato e tutela del consumatore.

Inoltre, l'Unione Europea ha emanato diversi Regolamenti di Esecuzione, che sono strumenti normativi specifici volti a garantire l'applicazione uniforme e pratica di un regolamento di base, come:

- *Regolamento (UE) 2021/1165*: elenco ufficiale di prodotti e sostanze autorizzati in agricoltura biologica;
- *Regolamento (UE) 2021/279*: modalità di controllo e certificazione;
- *Regolamento (UE) 2021/2306*: procedure di controllo delle importazioni da Paesi terzi;
- *Regolamento (UE) 2021/2307*: documenti e certificati necessari per i prodotti biologici importati.

2.2. Certificazione, controllo ed etichettatura dei prodotti biologici

Il sistema di certificazione, controllo ed etichettatura dei prodotti biologici nell'Unione Europea rappresenta un elemento centrale per garantire la trasparenza, la credibilità e la conformità lungo l'intera filiera agroalimentare. Tali strumenti normativi rispondono alla necessità di tutelare il consumatore, assicurare la tracciabilità dei prodotti e promuovere standard uniformi tra tutti gli operatori presenti nel mercato europeo.

Secondo quanto stabilito dal *Regolamento (UE) 2018/848*, la produzione biologica deve essere sottoposta a controlli ufficiali che ne attestino la conformità ai principi e ai requisiti stabiliti dalla normativa comunitaria. Gli Stati membri devono designare organismi di controllo autorizzati, responsabili sia della verifica periodica delle aziende agricole, dei

trasformatori e degli operatori della filiera biologica, sia del rilascio della certificazione agli stessi, dopo accertamento dei requisiti.

In Italia, il sistema di controllo dell'agricoltura biologica è organizzato dal MASAF, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (sostituendosi al MIPAAF, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), che svolge il ruolo di autorità centrale e garantisce il rispetto delle norme europee e nazionali lungo tutta la filiera.

Il controllo dei prodotti biologici coinvolge diverse figure e strumenti, pensati per assicurare trasparenza e affidabilità. In primo luogo, vi sono gli organismi di controllo, enti terzi indipendenti autorizzati dal Ministero, che si occupano di verificare direttamente le aziende agricole e tutti gli operatori della filiera, dai produttori ai trasformatori, fino agli importatori. Le ispezioni comprendono non solo l'osservazione diretta delle pratiche produttive, ma anche la revisione della documentazione e, quando necessario, analisi di laboratorio sui campioni dei prodotti.

A coordinare e supervisionare l'attività degli organismi di controllo interviene l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF). Questa struttura ministeriale garantisce uniformità nelle procedure di controllo e verifica che gli standard di certificazione biologica siano applicati correttamente in tutto il territorio nazionale.

Un elemento fondamentale del sistema è l'accreditamento e l'indipendenza degli organismi di controllo. Essi devono rispettare norme internazionali di qualità e non possono fornire servizi commerciali o tecnici agli operatori che ispezionano, per evitare conflitti di interesse e assicurare così l'imparzialità della certificazione biologica.

In questo modo, il modello italiano combina la supervisione pubblica con l'azione di enti certificatori indipendenti, creando un sistema di controllo rigoroso che tutela sia i consumatori sia la credibilità del biologico sul mercato; allo stesso tempo si garantisce che ogni fase del processo produttivo sia conforme ai criteri stabiliti a livello europeo.

Parallelamente, l'etichettatura dei prodotti biologici costituisce un elemento imprescindibile per la comunicazione tra produttore e consumatore e per la garanzia di trasparenza. L'Unione Europea, attraverso il *Regolamento 2018/848* e i relativi regolamenti di esecuzione, stabilisce che le etichette devono contenere informazioni precise sull'origine biologica del prodotto, sull'organismo di controllo e sullo Stato o Paese di produzione in caso di importazioni. Il logo biologico dell'UE rappresenta una garanzia visiva immediata della conformità ai requisiti comunitari, permettendo al consumatore di distinguere rapidamente i prodotti biologici certificati da quelli convenzionali o non regolamentati.

L'etichettatura non si limita al riconoscimento visivo, ma include anche indicazioni relative alle sostanze utilizzate, alle modalità di produzione e, ove necessario, ai processi di trasformazione e confezionamento. In combinazione con la certificazione e il sistema di controllo, essa costituisce un meccanismo integrato di garanzia, assicurando la conformità dei prodotti lungo tutta la filiera e rafforzando la fiducia dei consumatori nei confronti del biologico europeo.

Il sistema europeo di certificazione, controllo ed etichettatura garantisce quindi non solo la qualità dei prodotti biologici, ma rappresenta un modello organico di regolamentazione che combina principi generali di sostenibilità, verifiche operative e strumenti di comunicazione al consumatore,

contribuendo in modo significativo alla tutela dell'ambiente e alla competitività del mercato biologico comunitario.

In Figura 1 viene riportata un esempio di etichetta di un prodotto biologico.

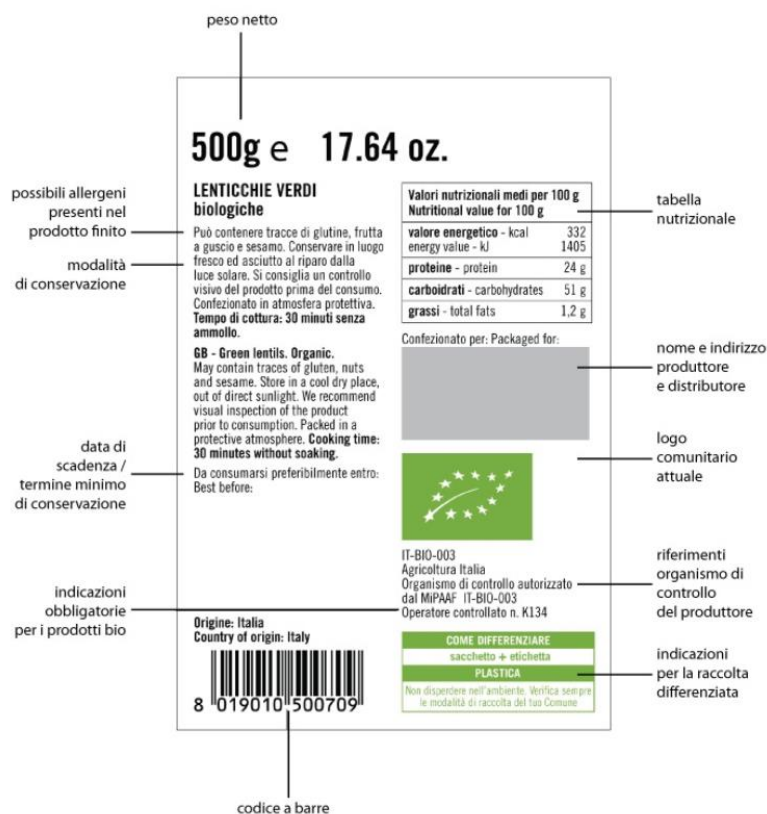


Figura 1: Etichetta prodotto biologico

2.3. Il settore biologico in cifre

Negli ultimi anni l'agricoltura biologica in Europa sta espandendosi in maniera decisa. Secondo dati Eurostat del 2022, le nazioni che vantano maggior espansione di superfici agricole biologiche sono capitanate dalla Francia, prima con oltre 2,8 milioni di ettari (convertiti e in conversione). A seguire troviamo la Spagna con 2,6 milioni di ettari, l'Italia con 2,3 e la Germania con 1,6.

Di seguito la Tabella Eurostat che mette a confronto l'evoluzione degli ettari convertiti e in conversione delle nazioni europee. (Tabella 1)

TIME	2016	2019	2022
GEO (Labels)			
Belgium	78.452	93.119	103.437
Bulgaria	160.620	117.779	110.441
Czechia	488.591	535.185	563.702
Denmark	204.950	291.247	300.057
Germany	1.135.941	1.290.839	1.630.984
Estonia	180.852	220.737	231.011
Ireland	76.701	73.952	95.701
Greece	342.584	528.752	:
Spain	2.018.802	2.354.916	2.675.331
France	1.537.351	2.240.797	2.821.462
Croatia	93.593	108.127	129.374
Italy	1.796.333	1.993.225	2.349.475
Cyprus	5.550	6.240	7.749
Latvia	259.146	289.796	312.820
Lithuania	221.665	242.118	271.329
Luxembourg	4.528	5.814	8.255
Hungary	186.322	303.190	320.517
Malta	24	55	66
Netherlands	54.350	68.068	80.086
Austria	571.423	671.703	:
Poland	536.579	507.637	554.632
Portugal	245.052	293.213	759.977
Romania	226.309	395.228	644.520
Slovenia	43.579	49.638	53.202
Slovakia	187.024	197.565	253.156
Finland	238.240	306.484	339.459
Sweden	552.695	613.964	597.204
Iceland	22.594	5.740	:
Norway	47.621	45.312	46.006
Switzerland	139.897	169.030	185.224
United Kingdom	490.205	459.275	:
Montenegro	3.470	4.751	3.966
North Macedonia	3.245	3.711	4.642
Albania	:	:	733
Serbia	14.358	21.266	25.035
Türkiye	533.218	551.718	310.584

Tabella 1: Ettari Biologici per Paese

Chiaramente i dati sono correlati all'estensione del territorio dei Paesi membri; per avere una definizione più nitida della sensibilità di una nazione verso il tema Bio è utile prendere in considerazione la quota di superficie biologica totale nella superficie agricola utilizzata (SAU).

I paesi con le quote più elevate di superficie biologica all'interno della SAU totale nel 2022 sono stati Austria (27%), Estonia (23%) e Svezia (20%). Anche Portogallo, Italia, Grecia, Repubblica Ceca, Lettonia, Finlandia, Slovacchia, Danimarca, Slovenia, Spagna e Francia hanno registrato quote superiori al 10% nel 2022. Al contrario, la quota di superficie biologica è rimasta al di sotto del 5% in cinque paesi dell'UE nel 2022, con le quote più basse in Irlanda (2%), Bulgaria (2%) e Malta (inferiori all'1%). (Figura 2)

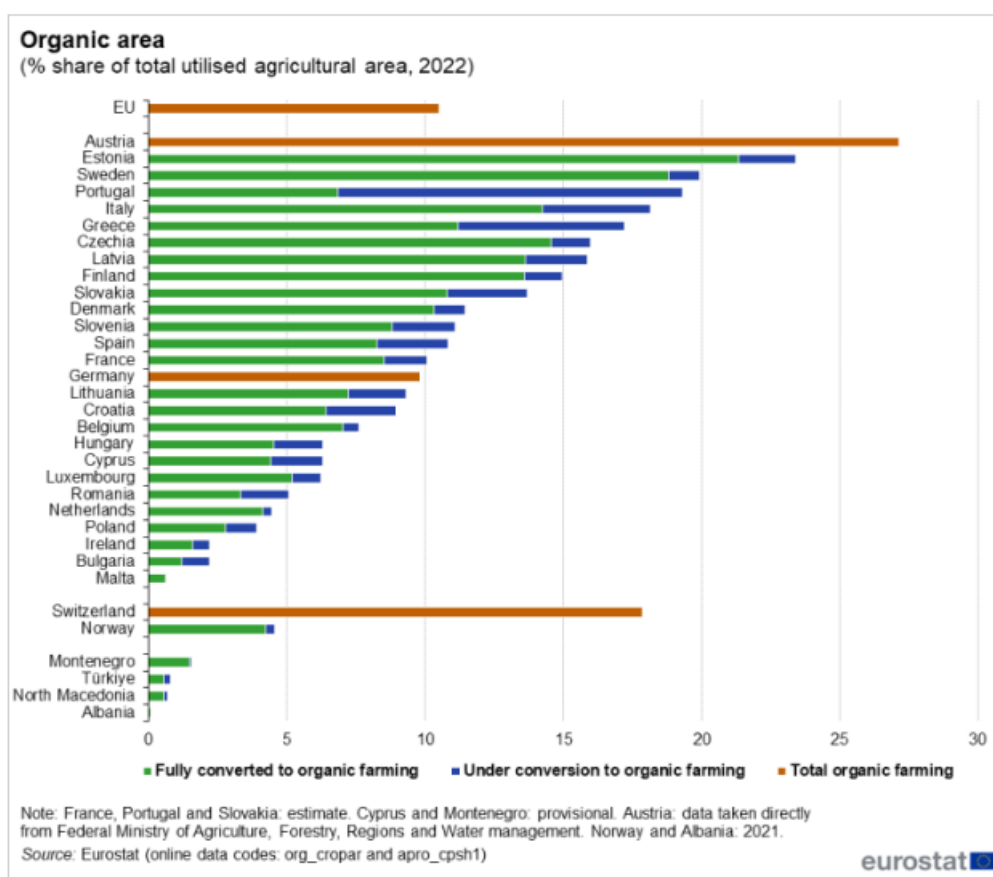


Figura 2: Percentuale di Area Agricola Biologica su Superficie Agricola Coltivata

Per quanto riguarda l'Italia il trend è sicuramente incoraggiante, “Le superfici biologiche (convertite e in conversione) nel 2024 hanno raggiunto la quota del 20,2% della SAU complessiva risultante dall'ultimo Censimento generale dell'agricoltura, con una crescita di 0,4 punti percentuali rispetto al 2023. Si avvicina ulteriormente il target del 25% di superficie agricola biologica fissato dalle strategie europee Farm to Fork e Biodiversità per il 2030 e che l'Italia, in accordo con quanto previsto dal Piano Strategico della PAC (Politica Agricola Comune), ha deciso di anticipare al 2027.”¹⁰ (Figura 3)

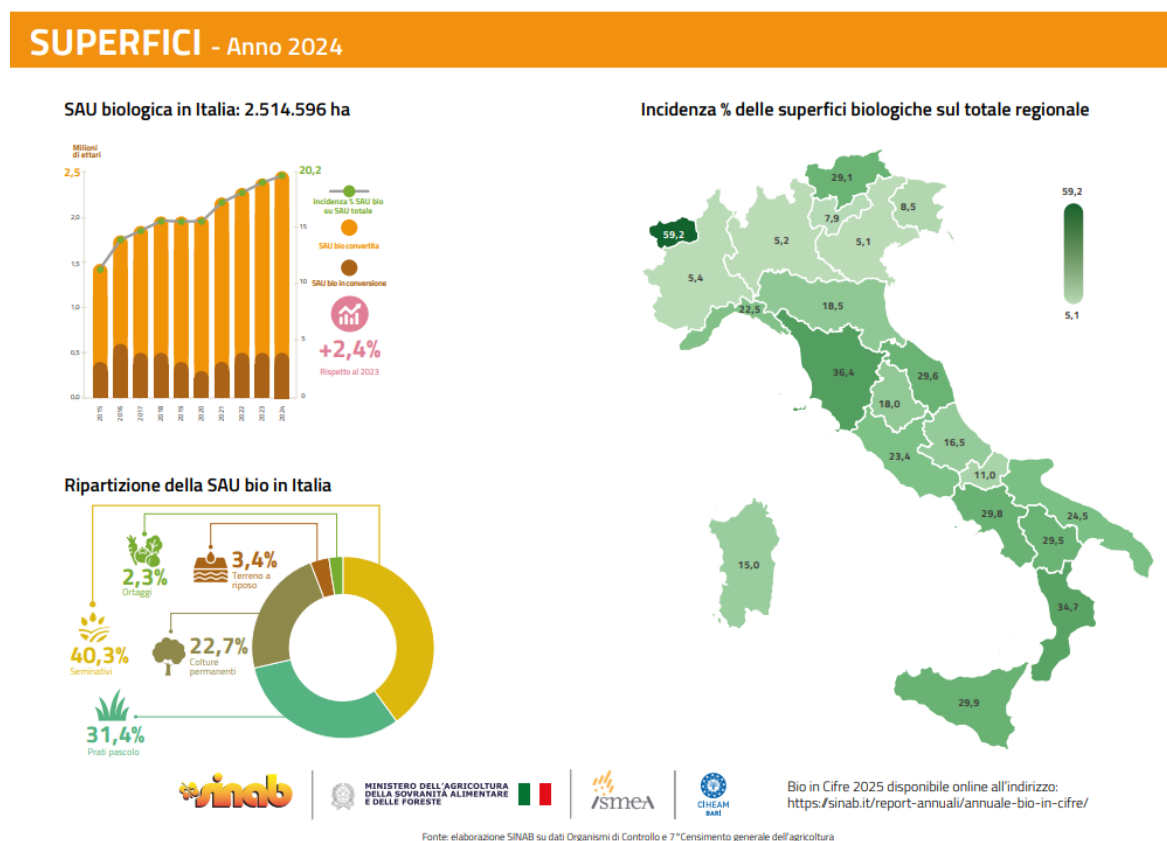


Figura 3: Incidenza Percentuale delle Superfici Biologiche sul Totale Regionale

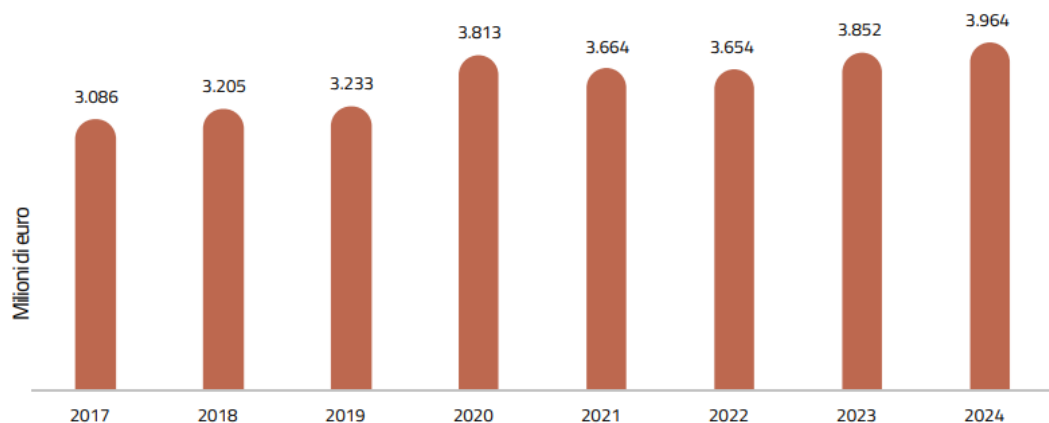
¹⁰ ISMEA, Bio in cifre 2025, 2025, https://sinab.it/wp-content/uploads/2025/12/Rapporto-BIC-ISMEA-2025-web_17_12.pdf, ultima consultazione 23/02/2026.

Negli ultimi anni gli alimenti biologici chiedono sempre più spazio all'interno dei frigoriferi degli italiani. Stando ai dati ISMEA, visibili in Figura 4, *“nel 2024 la spesa per i prodotti biologici ha raggiunto i 3,96 miliardi di euro, con una crescita del 2,9% rispetto all'anno precedente (+112 milioni di euro in valore assoluto) che, pur essendo inferiore rispetto al +5,4% registrato nel 2023, consente di consolidare l'andamento positivo dell'ultimo triennio e di raggiungere il massimo storico, superando il valore registrato nel primo anno post pandemia.”*⁴

Questi dati non sono collegati ad un aumento dei prezzi poiché nel 2024 molti prodotti agricoli hanno registrato un ulteriore calo, proseguendo la tendenza già osservata nel 2023 dopo il picco del 2022 legato alle tensioni geopolitiche e all'aumento della domanda globale. L'andamento dei prezzi tra prodotti biologici e convenzionali è risultato generalmente simile, con alcune differenze di precisi settori.

Valore dei consumi domestici dei prodotti biologici a prezzi correnti

Anni 2017-2024



Fonte: Osservatorio Ismea-NielsenIQ

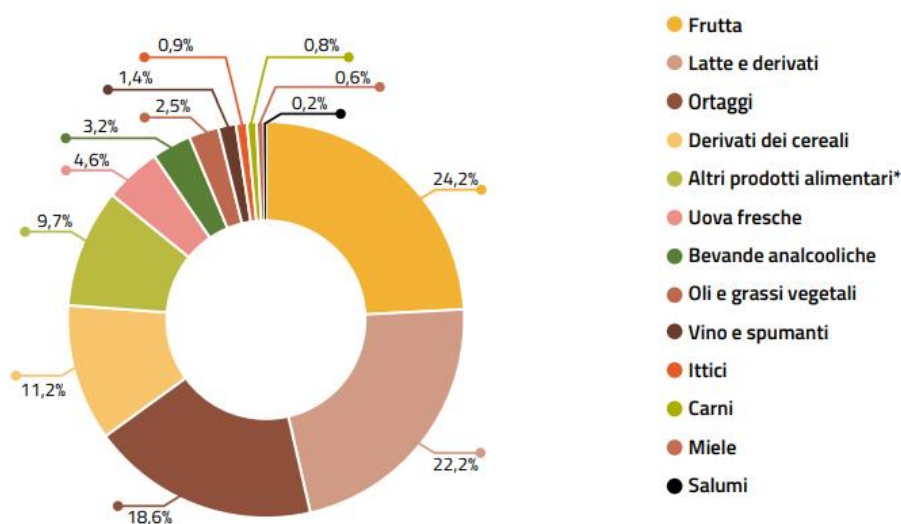
Figura 4: Valore dei Consumi Domestici dei Prodotti Biologici a Prezzi Correnti

“Nell’ultimo triennio la composizione del carrello della spesa alimentare biologica è rimasta sostanzialmente invariata, con il valore del venduto che si concentra prevalentemente nel comparto ortofrutticolo (42,8%). Ortofrutta e latte e derivati rappresentano insieme circa due terzi dei consumi Bio in valore. Nel carrello biologico continuano quindi a prevalere le referenze del fresco, frutta e verdura, e i prodotti lattiero-caseari. I prezzi allo scaffale di quest’ultima categoria hanno registrato, nel 2024, un lieve ridimensionamento, con la sola eccezione dei formaggi freschi. Si segnala, inoltre, come l’aumento più significativo, in termini relativi, sia quello della categoria oli e grassi vegetali la cui quota raggiunge il 2,5% (+0,6 punti percentuali).”⁴

In Figura 5 è riportato il grafico a torta con le diverse categorie merceologiche.

Incidenza delle categorie merceologiche sul carrello della spesa biologica

Anno 2024



* Altri prodotti alimentari include aceto, caffè, tè, infusi, confetteria, cioccolateria, sale, gelati, zucchero e dolcificanti, snack salati, salse, dessert e dolci.

Fonte: Osservatorio Ismea-NielsenIQ

Figura 5: Incidenza delle Categorie Merceologiche sul Carrello della Spesa Biologica

Gli ultimi dati evidenziano come il biologico non sia più una nicchia, ma stia progressivamente consolidando la propria presenza nella quotidianità degli italiani. La crescita della spesa, seppur più contenuta rispetto al 2023, conferma una tendenza ormai stabile e un interesse crescente verso prodotti freschi, di qualità e con caratteristiche salutistiche, come frutta, verdura e latticini.

Questo aumento dei consumi trova riscontro anche nella produzione: le superfici agricole biologiche continuano a espandersi, avvicinandosi agli obiettivi italiani fissati per il 2027. L'incremento della SAU biologica non è solo un dato statistico, ma riflette l'impegno concreto degli agricoltori italiani nel rispondere a una domanda sempre più attenta e consapevole, garantendo al tempo stesso sostenibilità ambientale e valorizzazione del territorio.

2.4. Perché scegliere un alimento biologico?

La crescita del mercato degli alimenti biologici è dovuta ad una maggiore consapevolezza dei consumatori riguardo le problematiche sanitarie e ambientali.¹¹

Il Bio è infatti associato a minore utilizzo di sostanze chimiche e antibiotici, a pratiche agricole più rispettose dell'ambiente e a standard produttivi che garantiscono genuinità, benessere animale e maggiore fiducia da parte del consumatore.

Inoltre, anche il gusto condiziona la scelta, garantendo quel sapore autentico e genuino che tanto appassiona i consumatori.

¹¹MDPI, Why Do Consumers Buy Organic? Exploring Motivations and Socio-Economic Patterns, 2024, <https://www.mdpi.com/2077-0472/15/1/50?utm>, ultima consultazione 22/02/2026.

A livello scientifico invece esistono numerose ricerche che confermano quanto sia valida la direzione biologica.

Uno studio pubblicato nel 2021 dalla Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, basato su dati raccolti tra il 2012 e il 2017, ha evidenziato che la carne biologica presenta una minore probabilità di contaminazione da batteri multi-farmacoresistenti rispetto a quella convenzionale, con un rischio ridotto del 56%.¹²

Un ulteriore studio è stato condotto nel 2019 da Carly Hyland e da ricercatori della University of California, il quale ha evidenziato che il consumo di alimenti biologici è associato a una notevole riduzione dei metaboliti dei pesticidi nelle urine di adulti e bambini, indicando una minore esposizione alimentare a tali sostanze.¹³

Proprio in merito alle possibili conseguenze cliniche di tale esposizione, una ricerca di rilievo pubblicata su JAMA Internal Medicine da Baudry et al. (2018) ha analizzato una vasta coorte di circa 68.000 adulti. Lo studio ha evidenziato che un'elevata frequenza di consumo di alimenti biologici è associata a una riduzione del 25% del rischio complessivo di sviluppare tumori, con cali particolarmente significativi per il tumore al seno in post-menopausa.¹⁴

¹² Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, Organic Meat Less Likely To Be Contaminated with Multidrug-Resistant Bacteria, Study Suggests, 2021, <https://publichealth.jhu.edu/2021/organic-meat-less-likely-to-be-contaminated-with-multidrug-resistant-bacteria-study-suggests>, ultima consultazione 23/02/2026.

¹³ Hyland, C. et al., Organic diet intervention significantly reduces urinary pesticide levels in U.S. children and adults, 2019, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0013935119300246?via%3Dihub>, ultima consultazione 25/02/2026.

¹⁴ Baudry, J., et al., Association of Frequency of Organic Food Consumption With Cancer Risk, 2018, <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/fullarticle/2707948>, ultima consultazione 10/03/2026

Una delle analisi più complete sugli effetti del biologico sulla salute è rappresentata dalla revisione di Mie et al. (2017). La ricerca evidenzia come il consumo di alimenti biologici sia associato a una minore esposizione ai residui di pesticidi e a un utilizzo più limitato di antibiotici negli allevamenti, due elementi considerati rilevanti per la tutela della salute pubblica. In particolare, la riduzione dell'uso di fitofarmaci e antimicrobici può contribuire a diminuire i rischi legati all'esposizione cronica a sostanze chimiche e allo sviluppo di batteri antibiotico-resistenti; inoltre esistono indicazioni che suggeriscono un minor rischio di sviluppare allergie e obesità. Tuttavia, gli autori sottolineano che le informazioni disponibili non consentono ancora di stabilire con certezza effetti clinici diretti sulla salute, poiché i benefici osservati possono dipendere anche da stili di vita generalmente più salutari adottati dai consumatori di prodotti biologici.¹⁵

Alla luce delle conoscenze moderne la celebre frase di Ludwig Feuerbach, “*siamo ciò che mangiamo*”, espressa nel 1850, appare oggi più attuale che mai.

¹⁵Mie, A. et al., Human health implications of organic food and organic agriculture, 2016, PE 581.922

Obiettivo della tesi

Come emerso nel capitolo precedente, l'attenzione dei consumatori verso l'alimentazione è aumentata negli ultimi anni, con un crescente interesse per la qualità, la genuinità e la sicurezza dei prodotti acquistati. Le persone cercano non solo alimenti in grado di apportare benefici alla salute, ma anche prodotti che rispettino criteri di sostenibilità ambientale.

Questo lavoro si focalizza sui prodotti biologici, spesso percepiti come qualitativamente superiori rispetto a quelli convenzionali. In primo luogo, si vuole analizzare la percezione dei consumatori riguardo la sicurezza alimentare e la fiducia nell'intera filiera agroalimentare, secondo il principio "from farm to fork", ovvero dalla produzione alla tavola.

L'obiettivo di questa tesi è il confronto con l'analogo studio condotto dal Dott. Fioravanti nel 2016, con l'intento di evidenziare eventuali cambiamenti nelle percezioni dei consumatori, nelle loro priorità e nelle dinamiche di fiducia verso il settore agroalimentare, contribuendo così a comprendere l'evoluzione del mercato biologico e delle scelte alimentari nel tempo.

3. Materiali e metodi

3.1. Costruzione e somministrazione del questionario

La crescente attenzione dei consumatori al biologico ha incentivato la realizzazione di questo lavoro di tesi, che ha l'obiettivo di confrontare la percezione attuale dei consumatori, rispetto a quella rilevata nel 2016, riguardo la sicurezza alimentare dei prodotti biologici.

Lo strumento utilizzato è un questionario composto da specifiche domande, analoghe a quelle dello studio precedente ma integrate con elementi non ancora diffusi dieci anni fa, come la “spesa delivery” e gli alimenti “analoghi della carne” (preparati vegani e vegetariani).

Per la redazione e somministrazione del questionario è stata utilizzata la piattaforma Moduli di Google, molto pratica per raccogliere in maniera rapida e precisa le risposte; infatti, il questionario è stato diffuso tramite link via social media e passaparola.

La rilevazione è anonima, garantendo minore pressione e maggiore privacy agli intervistati.

Il questionario è stato somministrato a n.330 persone dal 03 gennaio 2026 al 14 marzo 2026 indistintamente in base al genere di appartenenza, età, nazionalità e titolo di studio; ma per quanto possibile residenti in una delle provincie della regione Marche. Tuttavia, vista la modalità di somministrazione mediante condivisione del link del questionario, si è consapevoli che parte delle risposte arriverà da fuori regione.

Il questionario è composto da 16 domande e organizzato in quattro sezioni:

- I. Dati anagrafici – età, genere, nazionalità, provincia di residenza e titolo di studio.
- II. Sicurezza alimentare – percezione del rischio e attenzione verso gli alimenti.
- III. Comportamento di acquisto dei prodotti biologici – questa sezione è accessibile solo tramite una domanda filtro: se l’intervistato dichiara di acquistare almeno occasionalmente prodotti biologici, può rispondere alle domande relative alla tipologia di prodotti acquistati, frequenza di acquisto, punti vendita e motivazioni delle scelte.
- IV. Motivazioni del non acquisto – rivolta a chi non acquista mai prodotti biologici, per indagarne i motivi.

Le modalità di risposta previste sono:

- “Scelta multipla”, per le domande che prevedono un’unica risposta;
- “Caselle di controllo”, domanda n.6, n.11 e n.17, dove è possibile scegliere una o più risposte, in quanto si ritiene utile avere più informazioni ai fini dell’indagine.

Le domande n.4, n.6 e n.17 prevedevano la possibilità di scegliere l’opzione “Altro”, consentendo di personalizzare la risposta in una casella di testo.

Una volta raccolte le risposte, i dati sono stati elaborati statisticamente in modo complessivo. Per alcune domande, la n.8, la n.9 e la n.10, sono state raggruppate le risposte “molto e “abbastanza” e negative “poco” e “nulla”, in modo tale da facilitare la lettura dei grafici.

3.2. Analisi e commento dei Dati

I. Dati anagrafici – età, genere, nazionalità e titolo di studio.

Domanda n.1) Età

Il grafico in Figura 6 riporta le percentuali delle tre fasce d'età intervistate :

- 41,8% (138 intervistati) con età compresa tra i 20 e i 40 anni;
- 47% (155) con età compresa tra i 41 e i 60 anni;
- 11,2% (37) sopra i 60 anni.

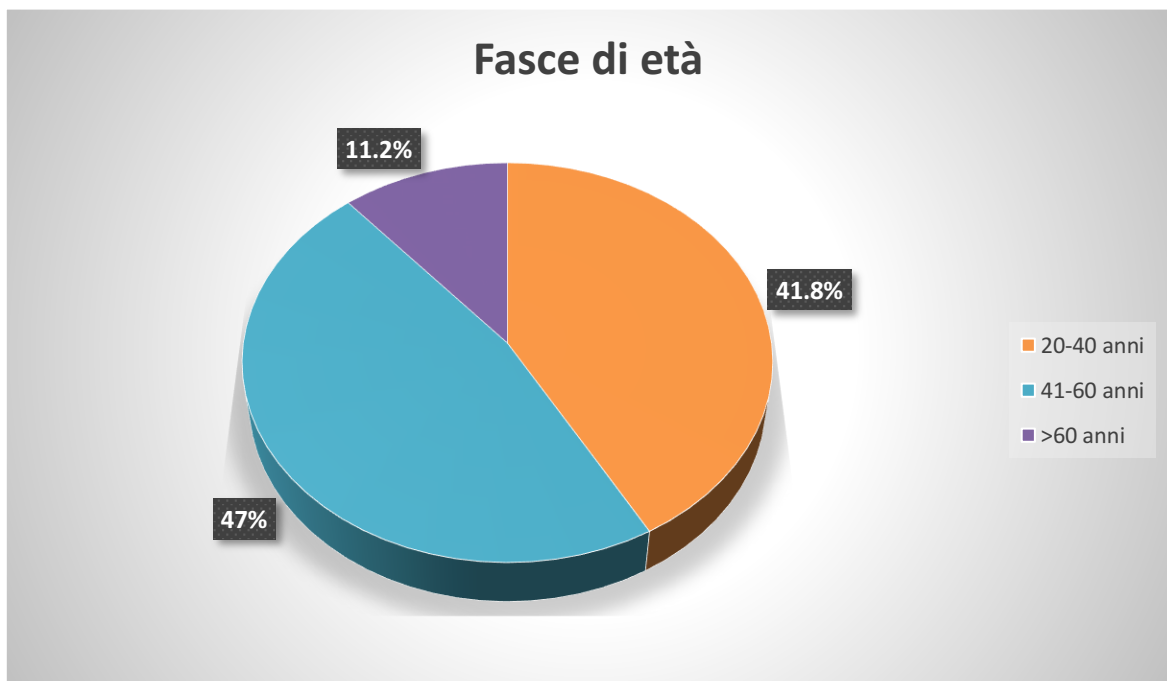


Figura 6: Percentuali delle Fasce di Età Intervistate

Domanda n.2) Genere

Il campione mostra una netta prevalenza della componente femminile, che si attesta al 70,9% (234), mentre quella maschile rappresenta il 29,1% (96) del totale dei partecipanti.

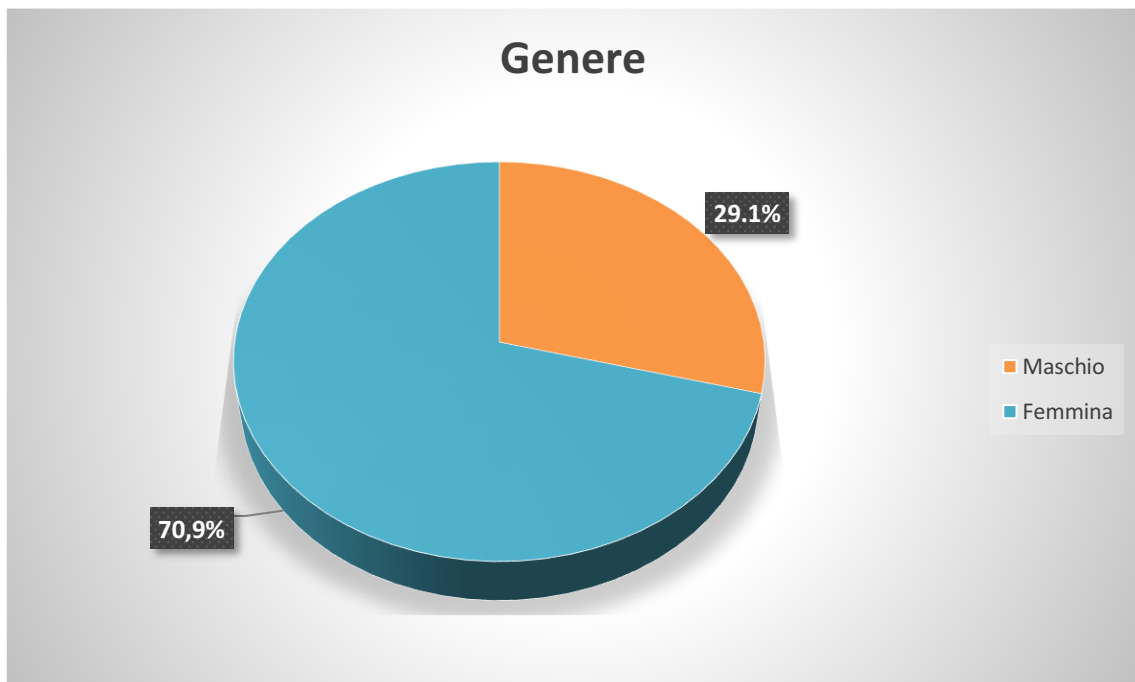


Figura 7: Percentuale di Genere

Domanda n.3) Nazionalità

I dati indicano una forte omogeneità geografica: il 96,1% (317) degli intervistati è di nazionalità italiana. Le percentuali relative a cittadini UE ed Extra UE risultano marginali, rispettivamente pari al 2,7% (9) e 1,2% (4).



Figura 8: Nazionalità degli intervistati

Domanda n.4) Provincia di residenza

Dal grafico in Figura 9 si evince che il 94,9% (313) degli intervistati risiede nella regione Marche, divisi tra la provincia di Pesaro e Urbino per un 32,1% (106); Ancona 26,1% (88); Macerata 18,2% (60); Fermo 15,5% (51) ed Ascoli Piceno 2,4% (8).

Il 5,1%, pari a 17 intervistati, è invece la porzione di campione che non ha la residenza nella regione Marche e nello specifico risiede nella provincia di Napoli, Roma, Modena, Rimini, Catania, Pescara, Perugia, Forlì-Cesena, Torino, Milano e Monza – Brianza e nel territorio del Belgio.

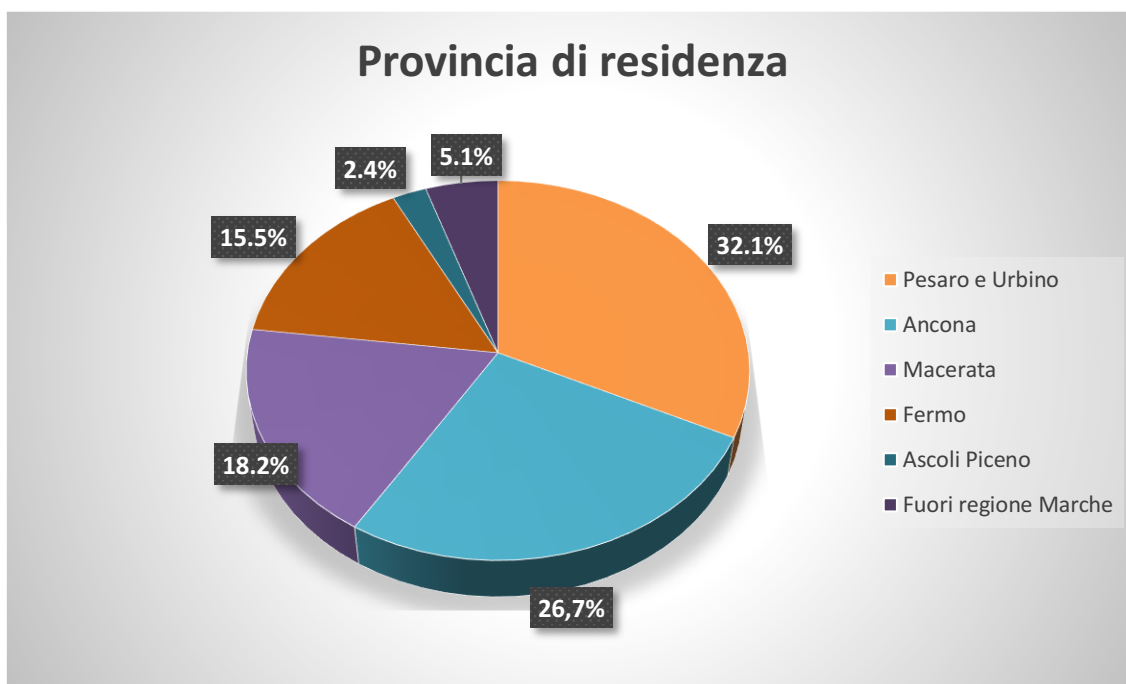


Figura 9: Provincia di residenza degli intervistati

Domanda n.5) Titolo di studio

Il profilo culturale degli intervistati è abbastanza elevato: il 46,1% (152) possiede un diploma superiore, il 45,8% (151) ha conseguito una laurea e il 6% (20) dichiara una licenza media inferiore. Il 2,1% (7 persone) riferisce di avere un altro titolo.

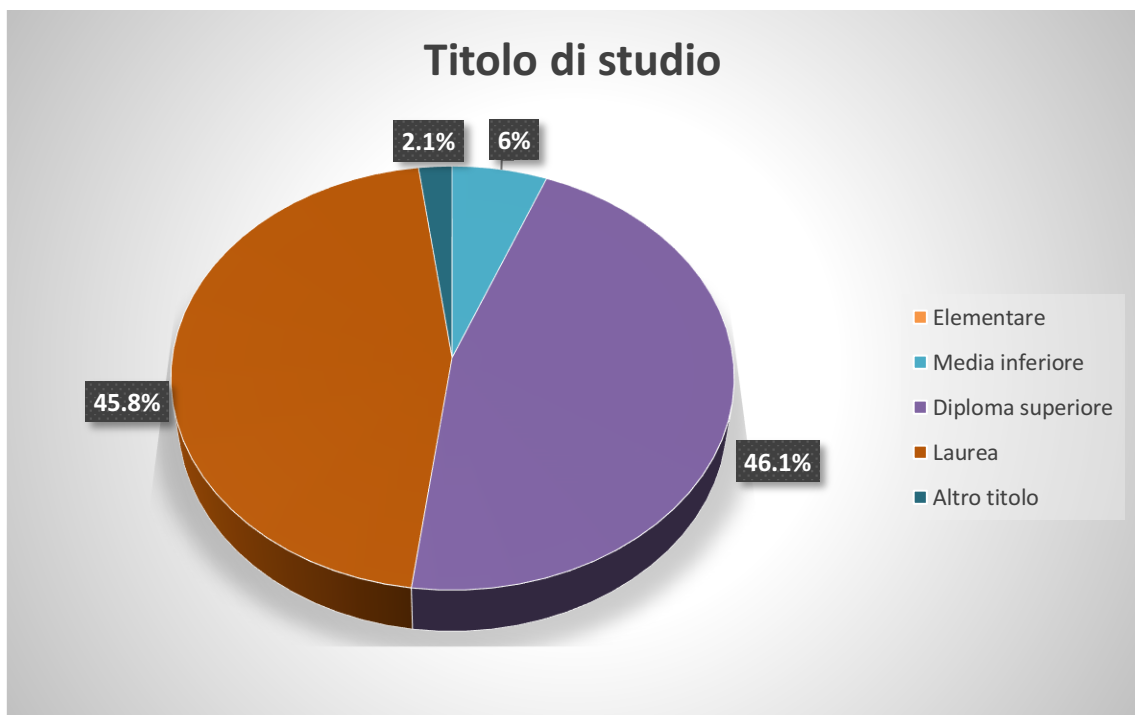


Figura 10: Titolo di Studio degli intervistati

II. Sicurezza alimentare – percezione del rischio e attenzione verso gli alimenti.

Domanda n.6) Cosa vuol dire per lei “SICUREZZA ALIMENTARE”?

Per questa domanda era possibile fornire una o più risposte: ne sono state rilevate 679, con un media di 2,1 ad intervistato.

Per il 90% (297 risposte) del campione, il significato di sicurezza alimentare è legato al “controllo dei processi di produzione, trasformazione e distribuzione per il consumo”. Inoltre vengono evidenziate “la responsabilità del produttore” per un 49,7% (164) e la necessità di una “corretta informazione” 37% (122); con percentuali minori seguono la “responsabilità del consumatore” 16,4% (54) e con un 12,1% (40) la “qualità delle tecnologie”. Lo 0,6%, pari a 2 risposte, ha scelto “altro”.



Figura 11: La sicurezza alimentare secondo gli intervistati

Domanda n.7) Pensa che la sicurezza alimentare possa incidere sulle sue condizioni di salute?

In merito a quanto la tematica della sicurezza alimentare sia correlata alla salute, il 76,1% (251) degli intervistati ritiene incida “molto”, il 23% (76) “abbastanza” e solamente lo 0,9%, pari a 3 intervistati, ha indicato “poco”. Nessuno ha scelto la risposta “per nulla”.

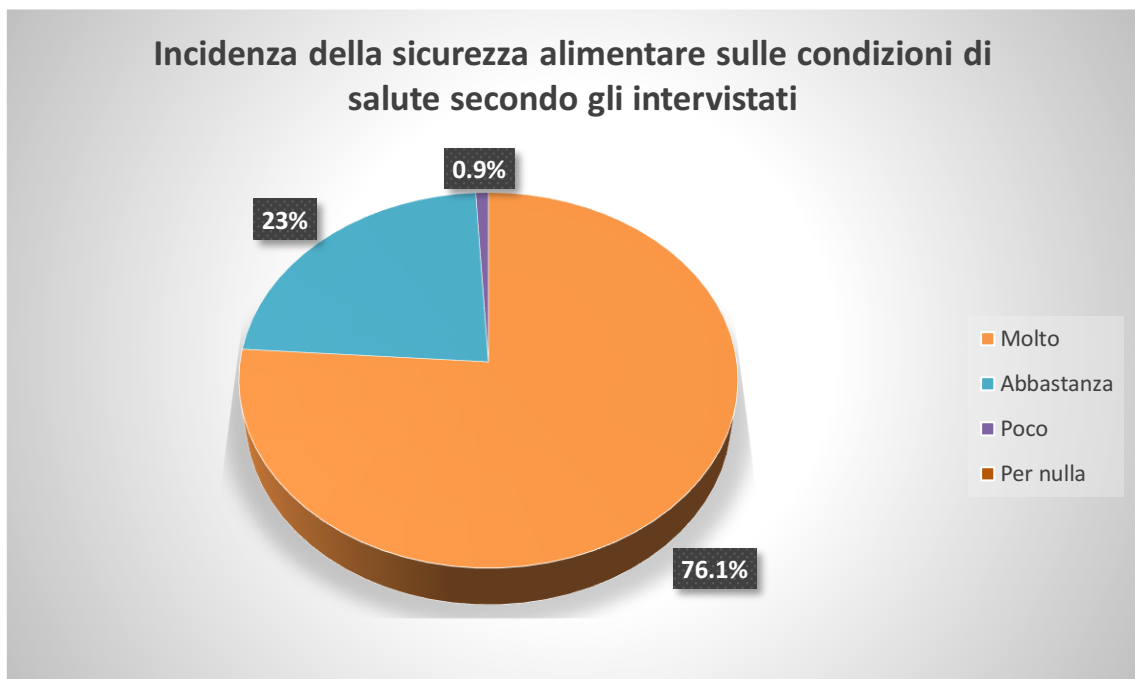


Figura 12: Incidenza della sicurezza alimentare sulle condizioni di salute secondo gli intervistati

Domanda n.8) Quali sono, secondo Lei, i prodotti soggetti a rischio alimentare? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

Come anticipato nel precedente capitolo, per l'analisi dei dati di questa domanda sono state raggruppate le risposte "molto" e "abbastanza" e "poco" e "nulla".

I consumatori identificano i prodotti più a rischio alimentare quelli di origine animale: "carne, selvaggina, pollame", per il 96,1% (317), "pesce, crostacei, molluschi" per il 93,9% (310), "latte e derivati" per l'89,4% (295), "uova" per l'85,2% (281). Seguono "frutta, verdure e legumi" per il 79,1% degli intervistati (261), "analoghi della carne" 78,8% (260) e "cereali e derivati" per il 70,9% (234).

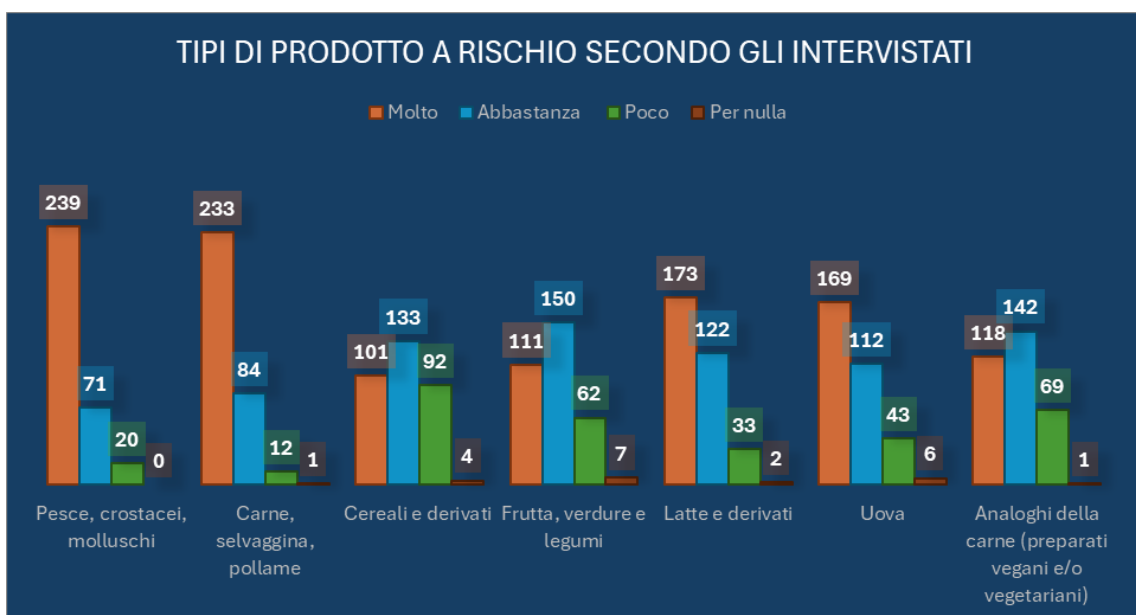


Figura 13: Tipi di prodotto a rischio secondo gli intervistati

Domanda n.9) Per quale motivo, secondo lei, gli alimenti appena elencati possono risultare non sicuri? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

Anche per questa domanda sono state raggruppate le risposte “molto” e “abbastanza” e “poco” e “nulla” per una facilità di lettura dei dati.

Riguardo le motivazioni per cui gli alimenti possono risultare non sicuri, il 97,9% (323) degli intervistati ritiene che i “prodotti fitosanitari (pesticidi, fitofarmaci, ecc.)” incidano “molto” + “abbastanza”, rispetto al solo 2,1% (7) di “poco” + “nulla”.

Gli “inquinanti ambientali” incidono “molto” + “abbastanza” per il 96,4% (318) degli intervistati e per il 3,6% (12) “poco” + “nulla”; i “residui di farmaci (antibiotici...)” 96,1% (317) “molto” + “abbastanza” e 3,9% (13) “poco” + “nulla”; gli “ormoni” 93,6% (309) “molto” + “abbastanza” e 6,4% (21) “poco” + “nulla”; i “batteri e virus (salmonella, listeria,...)” 93,3% (308) “molto” + “abbastanza” e 6,4% (22) “poco” + “nulla”; gli “additivi alimentari, aromi ed enzimi alimentari” 80,7% (266) “molto” + “abbastanza” e 19,3% (64) “poco” + “nulla” e le “biotecnologie (OGM,...)” 79,7% (263) “molto” + “abbastanza” e 20,3% (67) “poco” + “nulla”.

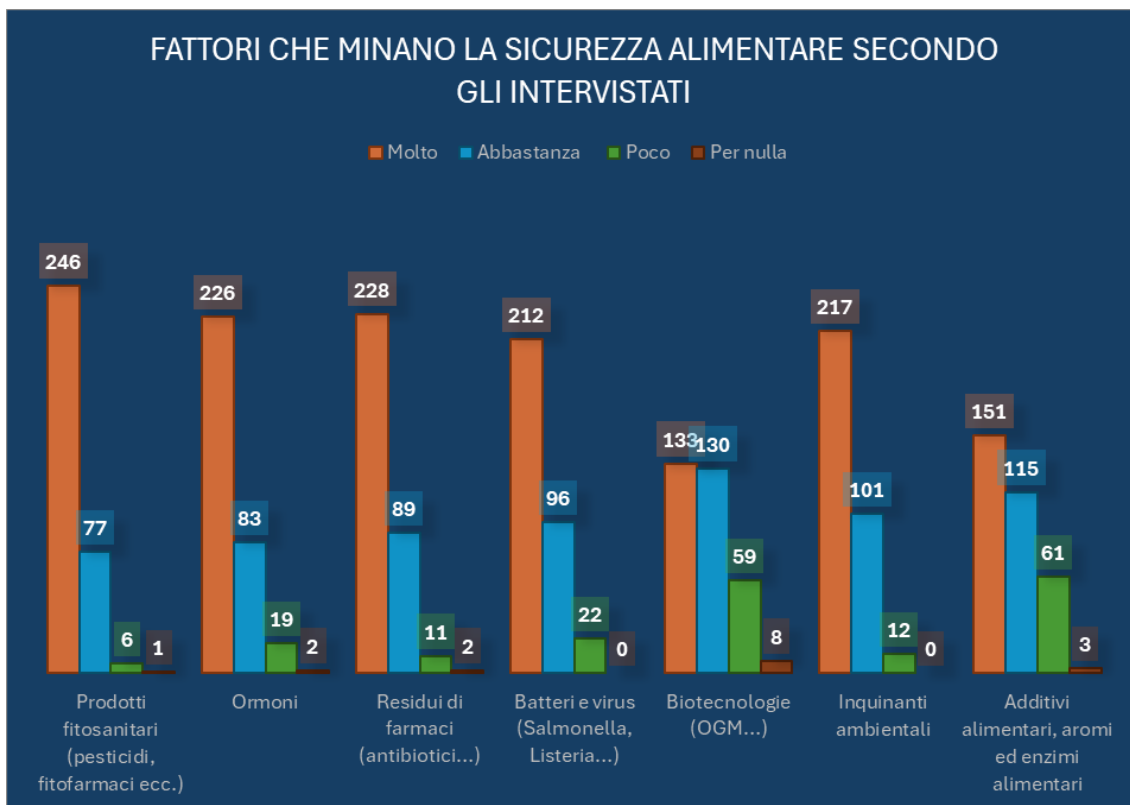


Figura 14: Fattori che minano la sicurezza alimentare secondo gli intervistati

Domanda n.10) Nella scelta dei prodotti alimentari, al momento dell'acquisto, che importanza dà ad ognuno di questi fattori? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

Anche per la domanda relativa all'importanza che viene data alla scelta dei prodotti alimentari al momento dell'acquisto sono state raggruppate le risposte (“molto” e “abbastanza”) e (“poco” e “nulla”).

Il 93,9% (310) degli intervistati riferisce che è “molto” + “abbastanza” importante l’“etichettatura” rispetto al 6,1% (20) che lo ritiene “poco” + “nulla” importante. La “provenienza dei prodotti” è “molto” + “abbastanza” importante per il 91,2% (301) e “poco” + “nulla” per l’8,8% (29). Il “prezzo” 83% (274) “molto” + “abbastanza” e 17% (56) “poco” + “nulla”; il “biologico” 76,4% (252) “molto” + “abbastanza” e 23,6% (78) “poco” + “nulla”; le “certificazioni (DOP, IGP, IGT)” 73,3% (242) “molto” + “abbastanza” e 26,7% (88) “poco” + “nulla” e la “marca commerciale o pubblicità” 54,2% (179) “molto” + “abbastanza” e 45,8% (151) “poco” + “nulla”.

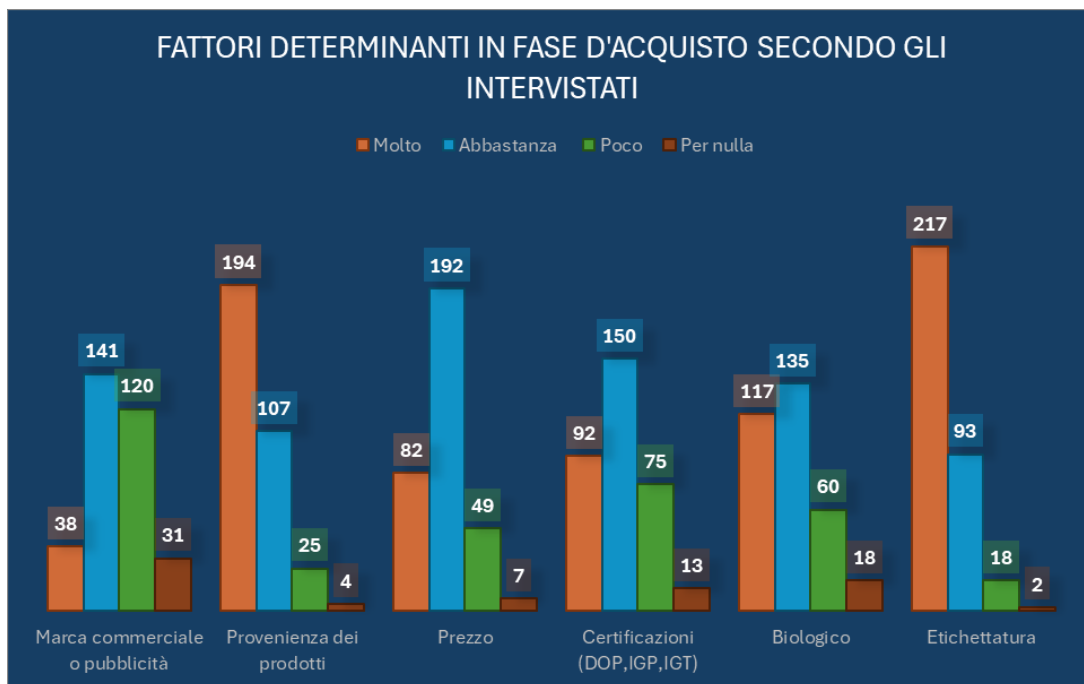


Figura 15: Fattori determinanti in fase d'acquisto secondo gli intervistati

Domanda n.11) Cosa intende per “Prodotto Biologico”? (E’ possibile fornire una o più risposte)

In questa domanda era possibile fornire una o più risposte; in totale sono state 870 con una media di 2,6 ad intervistato.

Il biologico è inteso come "assenza di agenti nocivi/pesticidi" dal 76,1% (251) del campione; “produzione nel rispetto dell'ambiente” dal 60,9% (201); “assenza di ogm” 50,3% (166); "cibo più sano" 38,5% (127); "cibo più sicuro" 31,2% (103) ed il 6,7% (22) lo considera un "cibo più nutriente".

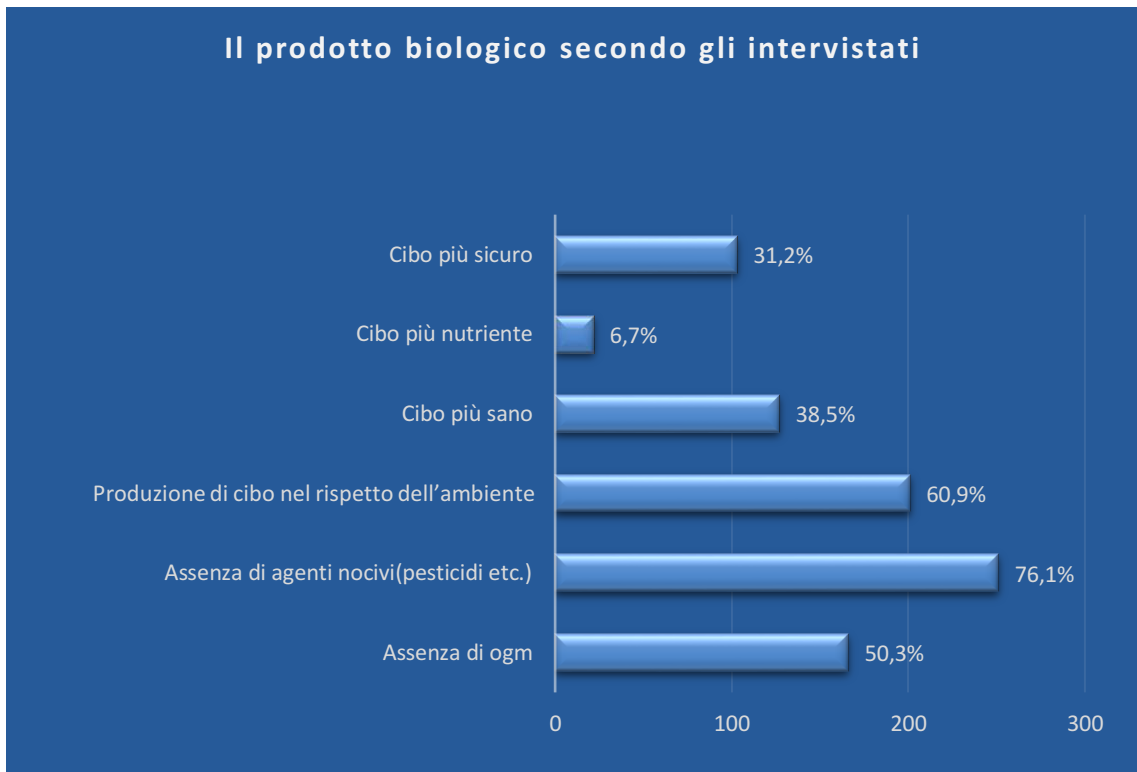


Figura 16: Il prodotto biologico secondo gli intervistati

Domanda n.12) Acquista prodotti biologici?

Il quesito in esame funge da domanda filtro; gli intervistati che hanno risposto scegliendo una tra le opzioni “sempre” (3%, 10), “spesso” (40%, 132) o “qualche volta” (50,9%, 168), complessivamente pari al 93,9% del campione (310 intervistati), sono stati indirizzati alla Sezione III del questionario.

Al contrario, chi ha scelto la risposta “mai” (6,1%, 20) è stato veicolato alla Sezione IV; parte volta ad indagare le ragioni del mancato acquisto.

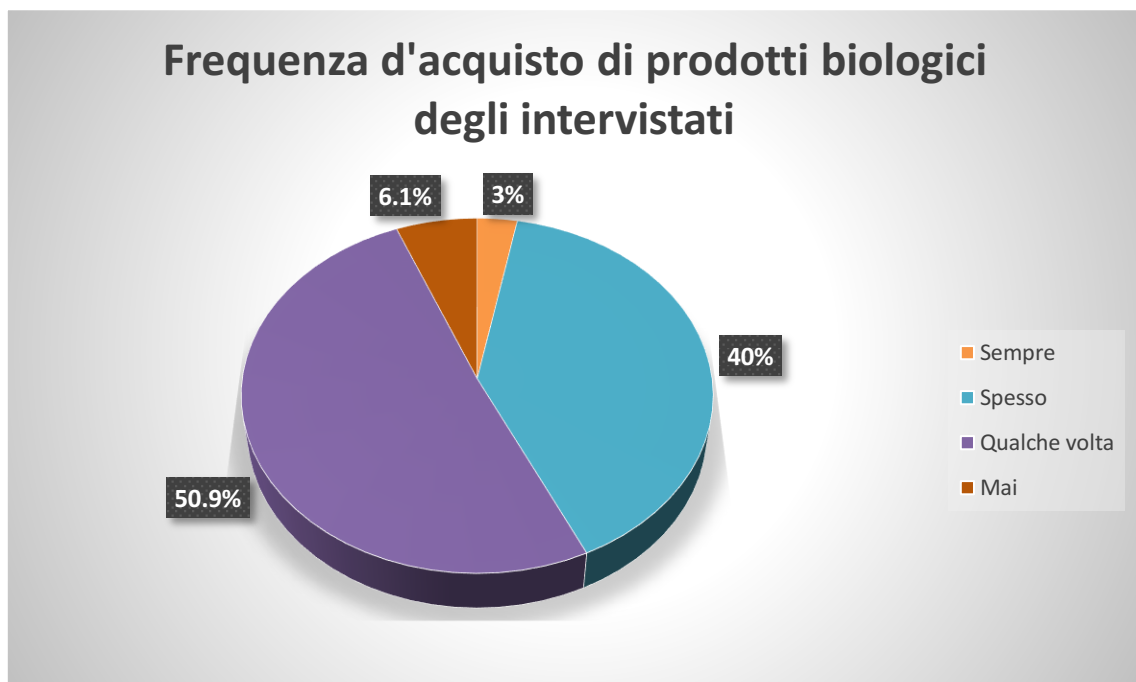


Figura 17: Frequenza d'acquisto di prodotti biologici degli intervistati

III. Comportamento di acquisto dei prodotti biologici

Domanda n.13) Quali prodotti biologici acquista e per quale motivo?
--

Anche per questa domanda era possibile selezionare più risposte; se ne sono registrate 1643, una media di 5,3 per ciascuno dei 310 intervistati che acquista almeno “qualche volta” prodotti biologici.

Questa domanda permette di indagare in merito alle motivazioni per cui vengono acquistati i prodotti biologici. L’analisi dei dati evidenzia come la “naturalità” sia il criterio prevalente ad orientare l’acquisto di prodotti biologici per tutte le categorie analizzate, rappresentando il 32,7% (537 scelte) del totale delle risposte.

La “sicurezza”, con il 19,3% (317), si attesta come la seconda motivazione più rilevante per le categorie “pesce, crostacei, molluschi”, “carne, selvaggina, pollame”, “latte e derivati” e “uova”. La “genuinità” con il 15,8% (259) è la seconda scelta per “frutta, verdure e legumi”; il “gusto”, con il 13,4% (221), per i “cereali e derivati”.

Sono motivazioni meno determinanti la “salubrità” con un 6,6% (108), la “promozione” al 4,3% (71) e la “pubblicità” con il 2,1% (34). 96 intervistati, pari al 5,8%, hanno scelto l’opzione “altro”.

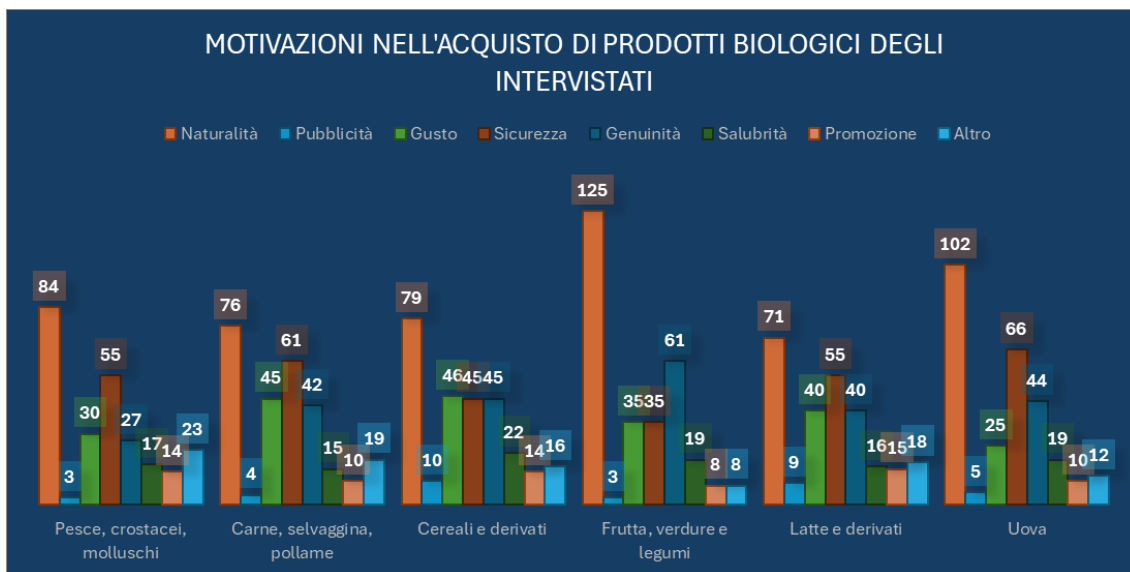


Figura 18: Motivazioni nell'acquisto di prodotti biologici degli intervistati

Domanda n.14) Con quale frequenza li acquista?

Relativamente la frequenza di acquisto dei prodotti biologici, risulta che la categoria “pesce, crostacei, molluschi” viene acquistata “qualche volta” per il 51,3% (159), “spesso” dal 23,9% (74), “mai” dal 19,3% (60) e “sempre” dal 5,5% (17).

“Carne, selvaggina, pollame” viene acquistata dal 41,3% (128) “spesso”, il 39,3% (122) “qualche volta”, l’11% (34) “sempre” e “mai” dal 8,4% (26) del campione.

Il 44,2% (137) sceglie “spesso” i “cereali e derivati” per la propria spesa, “qualche volta” il 31,6% (98), “sempre” il 19,7% (61) e “mai” il 4,5% (14).

“Frutta e verdura” vengono acquistati “spesso” per un 38,7% (120), “sempre” 35,8% (111), “qualche volta” 22,3% (69) e “mai” 3,2% (10).

“Latte e derivati” vengono acquistati dal 40% (124) “qualche volta”, 32,3% (100) “spesso”, 19% (59) “sempre” e “mai” dal 8,7% (27).

Le “uova” vengono scelte “spesso” dal 34,5% (107) degli intervistati, “sempre” dal 32,2% (100), “qualche volta” dal 26,5% (82) e “mai” dal 6,8% (21).

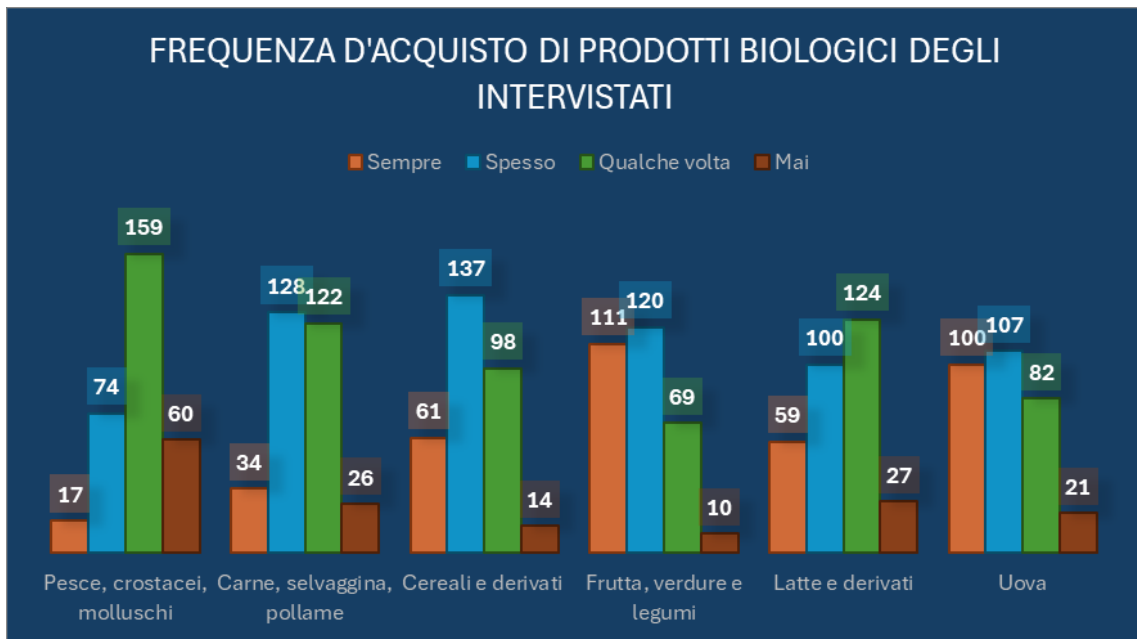


Figura 19: Frequenza d'acquisto di prodotti biologici degli intervistati

Domanda n.15) Dove acquista prevalentemente i prodotti biologici?

In questa domanda era possibile selezionare una sola risposta per ogni categoria di alimento.

I dati mostrano una netta prevalenza del “supermercato” come canale di riferimento per quasi tutte le categorie, totalizzando complessivamente (sommatoria di tutte le scelte “supermercato” di ogni tipologia di alimento) il 54% (1014) sulle scelte degli intervistati.

Questo primato è evidente soprattutto nel comparto “latte e derivati” e “cereali e derivati”, dove il numero di preferenze supera quota 220, rispettivamente 228 (73,6%) e 221 (71,3%). Anche per “carne, selvaggina, pollame” e “pesce, crostacei, molluschi” il supermercato resta la scelta principale con 159 (51,3%) e 141 (45,5%) scelte.

L’altro canale d’acquisto frequente è “direttamente dal produttore”, per il 23,3% (433) di tutte le categorie di alimenti, diventando estremamente competitivo con il “supermercato” nelle categorie “uova” per il % (135) degli intervistati e “frutta, verdure e legumi” % (135) come si osserva dal grafico in Figura 20.

Gli altri canali di vendita risultano essere decisamente meno utilizzati, complessivamente le “botteghe tradizionali” per un 8,5% (158), “mercato rionale” 8,2% (152), “mercato all’ingrosso” 3,5% (68), “furgone ambulante” 1,5% (28) e “online (e-commerce)” 0,4% (7).

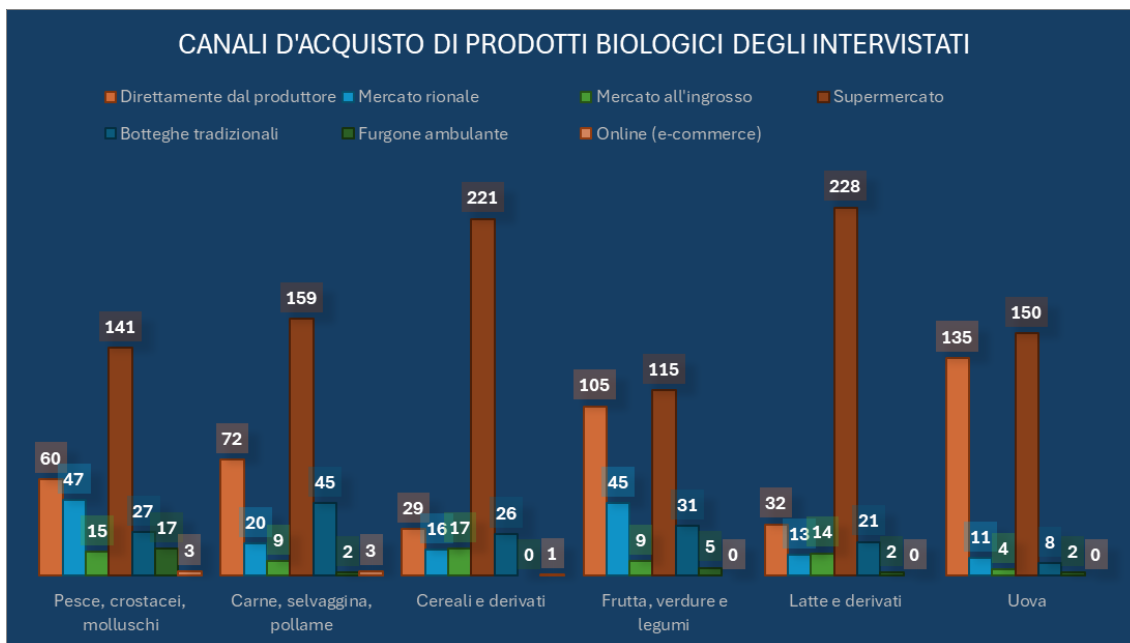


Figura 20: Canali d'acquisto di prodotti biologici degli intervistati

Domanda n.16) In riferimento alla tipologia di esercizio dove acquista i prodotti biologici, per quale motivo lo fa? (Fornisca una risposta solo per gli esercizi utilizzati)

Questa domanda è atta a spiegare le motivazioni per cui utilizzano gli specifici canali di vendita.

La “fiducia” emerge come il fattore dominante, con il 32,3% delle risposte totali, risultando predominante per i canali “direttamente dal produttore” (174 preferenze) e “botteghe tradizionali” (118); inoltre si conferma fondamentale anche nelle categorie “Mercato rionale” (67) e “Furgone ambulante” (45).

La “comodità” è un’altra motivazione importante per gli intervistati, scelta per un totale del 26,1%, guidandoli soprattutto nei canali “supermercato” e “online (e-commerce)”, che raccolgono rispettivamente 118 e 94 preferenze, prevalendo sul fattore fiduciario.

In maniera minore ma comunque rilevante emergono la “vicinanza” al 21,1% e la “convenienza” al 20,6%: la prima abbastanza costante in tutti gli ambiti e la seconda che entra in gioco quando il livello fiduciario non influenza la scelta.

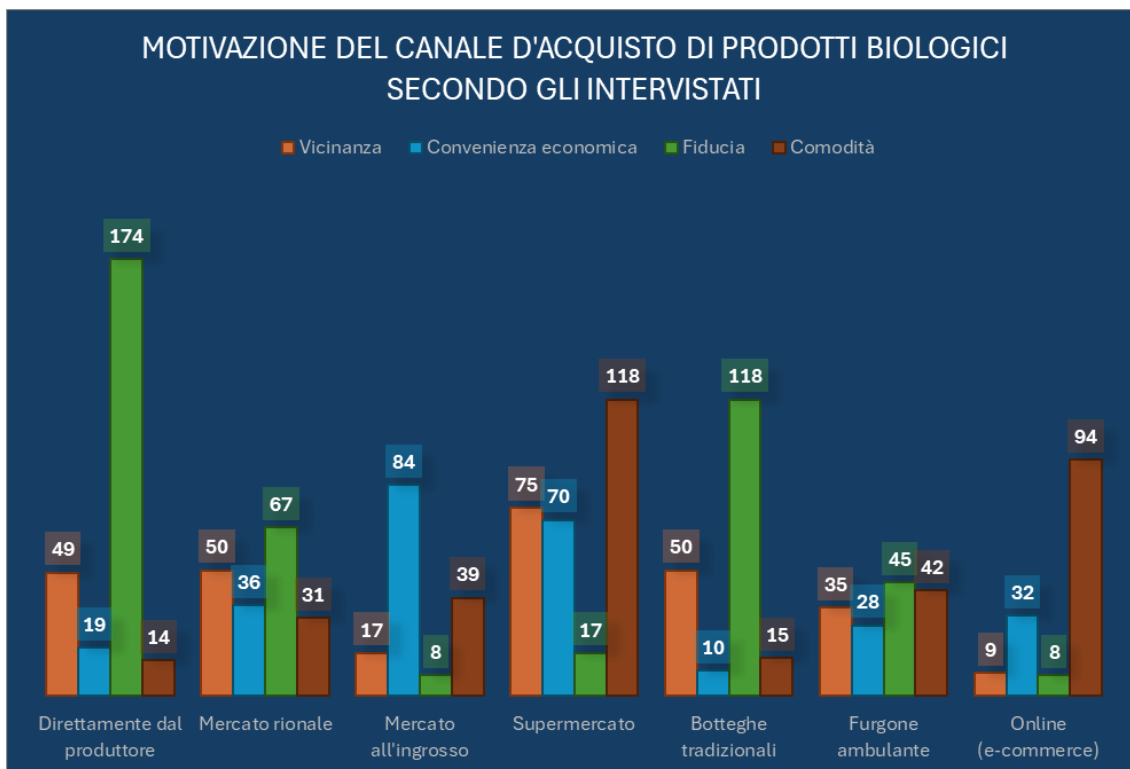


Figura 21: Motivazione del canale d'acquisto di prodotti biologici secondo gli intervistati

IV. Motivazioni del non acquisto

Domanda n.17) Per quale motivo non acquista prodotti biologici?
--

I 20 intervistati che alla domanda n.11 hanno dichiarato di non acquistare prodotti biologici rappresentano il 6,1% del campione totale.

La domanda n.17 è stata somministrata solamente a questa porzione del campione; era possibile scegliere più di una risposta, ne sono state registrate 29, mediamente 1,5 ad intervistato.

Dal grafico in Figura 22 si nota che la motivazione principale per cui non viene acquistato il biologico è che viene considerato un “fenomeno pubblicitario” dal 50% (10) del campione. Segue poi “costano troppo” e “ritengo che non aggiungano sicurezza rispetto ai prodotti convenzionali” con il 35% (7).

Il 20% (4) “non mi fido del biologico” e un singolo intervistato, equivalente al 5%, “ritiene che l’agricoltura integrata sia della stessa qualità se non superiore a quella biologica”.



Figura 22: Motivazioni del non acquisto secondo gli intervistati

3.3. Discussione

Il confronto tra i risultati emersi dallo studio condotto nel 2016 e quelli ottenuti da questa indagine consente di osservare l'evoluzione della percezione dei consumatori rispetto agli alimenti biologici, ma anche al tema della sicurezza alimentare. L'utilizzo di un questionario simile tra i due studi, permette di confrontare le due rilevazioni svolte a distanza di dieci anni. Il campione della ricerca precedente era costituito da 206 intervistati, mentre quella attuale ne ha coinvolti 330.

La prima parte del questionario volta a delineare l'identikit dei 330 rispondenti rivela che il profilo anagrafico del campione è simile a quello dello studio di tesi del 2016. La fascia di età dai 41 a 60 anni è aumentata del 4,3%, raggiungendo il 47%, a discapito della fascia dai 20 ai 40 anni, che scende al 41,8%, mentre gli over 60 sono stabili al 11,2%; 11,2% è inoltre la percentuale di aumento negli intervistati "femmina", che rappresenta il 70,9%, mentre è la percentuale di riduzione degli intervistati "maschio", scesi al 29,1%. La nazionalità del campione è per il 96,1% italiana (-1%), per il 2,7% "UE" (+0,8%) e per l'1,2% "extra UE" (+0,2%); il titolo di studio è caratterizzato da un leggero aumento per il "diploma superiore" (46,1%, +5,2%), per la "laurea" (45,8%, +1,7%) e per "altro titolo" (2,1%, +0,6%) e la conseguente diminuzione al 6% di "media inferiore" (-4,2%) e la scomparsa di "elementare" (-2,9%). La provincia di residenza del campione, nonostante la diffusione online del questionario, è rimasta per il 94,9% all'interno del territorio della regione Marche, di cui il 32,1% all'interno della provincia di Pesaro e Urbino (non presente nel questionario 2016); solo il 5,1% ha risposto da fuori regione.

Per quanto riguarda il significato attribuito al concetto di *sicurezza alimentare*, emergono sia aspetti comuni che divergenti tra i due studi. Come si evince in Tabella 2, il “controllo dei processi” è un aspetto decisamente rilevante per i consumatori di entrambi gli studi. La “responsabilità del produttore” e la “corretta informazione” rimangono su livelli simili. Quello che invece è sensibilmente cambiato è la “responsabilità del consumatore” che passa da un 30,1% del 2016 al 16,4% di oggi e la “qualità delle tecnologie” dal 35,9% al 12,1%.

	2016	2026
Responsabilità del produttore	44,7%	49,7%
Responsabilità del consumatore	30,1%	16,4%
Qualità delle tecnologie	35,9%	12,1%
Controlli dei processi	86,9%	90,0%
Corretta informazione	37,9%	37,0%

Tabella 2: La sicurezza alimentare per i consumatori a confronto

Per quanto concerne la *relazione tra sicurezza alimentare e salute*, le indagini mostrano un livello di consapevolezza molto elevato: in entrambi i casi, infatti, la maggioranza dei partecipanti riconosce il forte legame tra qualità e sicurezza degli alimenti e stato di salute. Entrando nel dettaglio, le risposte “molto” e “abbastanza” hanno totalizzato il 99,1%, rispetto al 97,6% dello studio precedente.

2016		2026	
molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
97,6%	2,4%	99,1%	0,9%

Tabella 3: Relazione tra alimenti e salute a confronto

Analizzando la percezione del rischio associato alle diverse categorie di alimenti, i risultati mostrano una generale analoga tendenza tra i due studi, riscontrando delle percentuali simili. Gli alimenti di origine animale risultano infatti percepiti come maggiormente esposti a potenziali rischi alimentari rispetto ai prodotti di origine vegetale. “Carne, selvaggina, pollame”, assieme a “pesce, crostacei, molluschi”, sono considerati a rischio da quasi la totalità degli intervistati, seguiti da “latte e derivati” e “uova”.

“Frutta, verdure e legumi” e “cereali e derivati” sono percepiti come relativamente meno rischiosi.

Seppur la percezione di rischio degli alimenti sia rimasta simile tra i due studi, emerge che tutte le categorie di alimenti prese in esame, ad eccezione di “pesce, crostacei, molluschi” abbiano percentuali leggermente più alte nello studio del 2016.

La categoria “analoghi della carne (preparati vegani e/o vegetariani)” è stata indagata solamente nel questionario attuale, mostrando l’insicurezza nei suoi confronti a quasi un quinto degli intervistati (78,8%).

	2016		2026	
	molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
Pesce, crostacei, molluschi	91,3%	8,7%	93,9%	6,1%
Carne, selvaggina, pollame	97,1%	2,9%	96,1%	3,9%
Cereali e derivati	76,2%	23,8%	70,9%	29,1%
Frutta e verdure	83,5%	16,5%	79,1%	20,9%
Latte e derivati	89,8%	10,2%	89,4%	10,6%
Uova	88,8%	11,2%	85,2%	14,8%

Tabella 4: Preoccupazioni verso gli alimenti a confronto

Per quanto riguarda *i fattori che possono rendere un alimento non sicuro*, il confronto mostra (Tabella 5) una crescente preoccupazione nei confronti degli “inquinanti ambientali”, dei “pesticidi”, dei “residui di farmaci”, dei “batteri e virus”, delle “biotecnologie” e degli “ormoni” utilizzati negli allevamenti, nonostante la percentuale del 2016 fosse già molto alta. L’unico fattore con una percentuale minore rispetto ad allora sono gli “additivi alimentari”, passati dall’85,4% all’80,6%.

	2016		2026	
	molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
Pesticidi	94,2%	5,8%	97,9%	2,1%
Ormoni	92,7%	9,2%	93,6%	6,4%
Residui di farmaci	93,2%	6,8%	96,1%	3,9%
Batteri e virus	87,9%	12,1%	93,3%	6,7%
Biotecnologie	76,2%	23,8%	79,7%	20,3%
Inquinanti ambientali	96,1%	3,9%	96,4%	3,6%
Additivi alimentari	85,4%	14,6%	80,6%	19,4%

Tabella 5: Fattori che minano la sicurezza alimentare secondo i consumatori a confronto

Un altro aspetto rilevante riguarda *i criteri che guidano i consumatori nella scelta dei prodotti alimentari* al momento dell’acquisto. Nello studio condotto dieci anni fa emergeva chiaramente l’importanza attribuita alla “etichettatura” e alla “provenienza dei prodotti”, considerate strategie fondamentali di autotutela da parte dei consumatori; la “marca commerciale” ed il “prezzo”, invece, risultavano avere un peso relativamente minore nelle decisioni di acquisto. Un mutamento significativo viene evidenziato in Tabella 6: sebbene l’“etichettatura” e la “provenienza dei prodotti” restino i

fattori prioritari, il “prezzo” ha assunto una centralità superiore rispetto al passato, con un aumento di 21,3% ed un totale di 83%, rappresentando una variabile determinante per una discreta parte del campione.

	2016		2026	
	molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
Marca commerciale	51,0%	49,0%	54,2%	13,0%
Provenienza dei prodotti	91,3%	8,7%	91,2%	8,8%
Prezzo	61,7%	38,3%	83,0%	17,0%
Certificazioni	75,7%	24,3%	73,3%	26,7%
Biologico	70,4%	29,6%	76,4%	23,6%
Etichettatura	96,6%	3,4%	93,9%	6,1%

Tabella 6: L'importanza al momento dell'acquisto a confronto

Relativamente alla *percezione dei prodotti biologici*, “assenza di OGM”, “tecnica per salvaguardare l’ambiente” e “cibo più sicuro” si sono discostati di poco dalla percentuale del 2016. Questo non vale per “assenza di agenti nocivi”, che si attesta al 76,1% (+14,4%), e per “cibo più sano”, sceso al 38,5% (-13%); la flessione più evidente è quella di “cibo più nutriente”, che dal 58,7% di allora, crolla al 6,7%.

	2016	2026
Assenza di OGM	58,3%	50,3%
Assenza di agenti nocivi	61,7%	76,1%
Tecnica per salvaguardare l’ambiente	56,3%	60,9%
Cibo più sano	51,5%	38,5%
Cibo più nutriente	58,7%	6,7%
Cibo più sicuro	33,5%	31,2%

Tabella 7: la percezione dei prodotti biologici a confronto

In merito *all'acquisto di prodotti biologici* si osserva un aumento negli compratori generali, che passano dall'85,9% al 93,9%, indicando come tali prodotti siano in espansione e allo stesso tempo entrati stabilmente nelle abitudini alimentari di una parte di consumatori.

	2016	2026
Sempre	9,7%	3,0%
Spesso	35,4%	40,0%
Qualche volta	40,8%	50,9%
Mai	14,1%	6,1%

Tabella 8: Acquirenti di prodotti biologici a confronto

Le *motivazioni della scelta Bio* sono ancora capitanate dalla “naturalità” stabile a circa il 32% della totalità delle risposte, accompagnate da un discreto aumento della “genuinità” che si attesta al 13,4% a discapito di “sicurezza” e “gusto”. Come mostra Tabella 9, “latte e derivati” è l’unica categoria che subisce un leggero calo percentuale nell’aspetto “naturalità”, le altre registrano invece un incremento significativo; “genuinità”, “promozione commerciale” e “salubrità” attestano un discreto aumento in quasi tutte le categorie merceologiche. La tendenza al ribasso, al contrario, è caratteristica di “pubblicità”, “gusto” e “sicurezza”: per quest’ultima fa eccezione “pesce, crostacei, molluschi”, che passa dal 7,9% al 17,7%.

	2016	2026	2016	2026	2016	2026	2016	2026	2016	2026	2016	2026	2016	2026	2016	2026
	naturalità		pubblicità		gusto		sicurezza		genuinità		salubrità		promozione commerciale		altro	
Pesce, crostacei, molluschi	14,1%	27,1%	1,1%	1,0%	10,7%	9,7%	7,9%	17,7%	4,0%	8,7%	5,1%	5,5%	1,1%	4,5%	n.r.	7,4%
Carne, selvaggina, pollame	17,5%	24,5%	1,1%	1,3%	18,1%	14,5%	20,9%	19,7%	6,8%	13,5%	1,7%	4,8%	2,3%	3,2%	n.r.	6,1%
Cereali e derivati	22,6%	25,5%	4,0%	3,2%	15,8%	14,8%	18,6%	14,5%	13,6%	14,5%	7,3%	7,1%	2,8%	4,5%	n.r.	5,2%
Frutta e verdure	33,9%	40,3%	1,7%	1,0%	15,8%	11,3%	18,6%	11,3%	9,6%	19,7%	5,1%	6,1%	2,3%	2,6%	n.r.	2,6%
Latte e derivati	26,0%	22,9%	5,6%	2,9%	13,0%	12,9%	18,6%	17,7%	7,3%	12,9%	2,3%	5,2%	2,3%	4,8%	n.r.	5,8%
Uova	26,0%	32,9%	4,0%	1,6%	12,4%	8,1%	24,9%	21,3%	5,6%	14,2%	2,8%	6,1%	1,1%	3,2%	n.r.	3,9%

Tabella 9: Motivazioni nell'acquisto biologico a confronto

Tra i *prodotti biologici più frequentemente acquistati* rimane ancora in vetta la categoria “frutta, verdure e legumi” che vengono acquistati sempre dal 35,8% dei consumatori (+7%); al secondo posto si classifica la categoria “uova”, che guadagna 13,1 punti percentuali salendo a 32,3% e supera “cereali e derivati” che rimane quasi invariato al 19,7%.

Relativamente ai *canali distributivi*, il “supermercato” si conferma il punto di riferimento per tutte le categorie merceologiche, passando da 51,6% a 54% delle scelte totali; ciononostante nel 2016 veniva utilizzato maggiormente per l’acquisto di “frutta e verdure”, ora a 37,1% (-1,9%), mentre per tutte le altre categorie alimentari mostra in netto aumento. “Botteghe tradizionali” e “direttamente dal produttore” sono canali in forte crescita: il secondo registra un +17% per “carne, selvaggina, pollame”, un +29,9% per “frutta e verdure” e un +36,7% per “uova”. “Mercato rionale” e “mercato all’ingrosso” restano più o meno stabili, mentre il driver “furgone

“ambulante” mostra una flessione in tutte le categorie merceologiche. Il canale “online”, presente solo nel questionario attuale, ha raccolto preferenze solo in “pesce, crostacei, molluschi”(1%, 3), “carne, selvaggina, pollame” (1%, 3) e “cereali e derivati” (0,3%, 1). In seconda posizione sul totale, rimane l’acquisto “direttamente dal produttore”, unico canale che riesce perlomeno a frenare, da dieci anni a questa parte, l’impeto della GDO soprattutto nelle categorie “frutta, verdura e legumi” e “uova”.

	2016		2026		2016		2026		2016		2026		2016		2026	
	produttore		mercato rionale		mercato all'ingrosso		supermercato ipermercato		botteghe tradizionali		furgone ambulante		online			
Pesce, crostacei, molluschi	13,6%	19,4%	6,2%	15,2%	2,8%	4,8%	19,8%	45,5%	6,2%	8,7%	6,2%	5,5%	n.r.	1,0%		
Carne, selvaggina, pollame	6,2%	23,2%	5,6%	6,5%	1,1%	2,9%	35,6%	51,3%	4,0%	14,5%	7,3%	0,6%	n.r.	1,0%		
Cereali e derivati	5,6%	9,4%	4,0%	5,2%	1,7%	5,5%	59,3%	71,3%	7,3%	8,4%	7,3%	0,0%	n.r.	0,3%		
Frutta e verdure	4,0%	33,9%	7,3%	14,5%	4,5%	2,9%	39,0%	37,1%	7,3%	10,0%	9,0%	1,6%	n.r.	0,0%		
Latte e derivati	7,3%	10,3%	6,8%	4,2%	4,5%	4,5%	42,9%	73,5%	6,2%	6,8%	8,5%	0,6%	n.r.	0,0%		
Uova	6,8%	43,5%	4,5%	3,5%	2,3%	1,3%	37,3%	48,4%	4,0%	2,6%	5,6%	0,6%	n.r.	0,0%		

Tabella 10: Canali di distribuzione a confronto

Per quanto concerne le *motivazioni di scelta del canale d’acquisto*, la Tabella 11 denota un aumento per quasi tutti i driver. L’unica eccezione risiede nel “supermercato”, in negativo per ogni confronto: complice probabilmente l’introduzione nel questionario attuale di “comodità”, in cui registra un deciso 38,1%. Con il picco di 56,1% si attesta “Direttamente dal produttore” per il fattore fiduciario, registrando un +5,8%.

	2016	2026	2016	2026	2016	2026	2016	2026
	vicinanza		convenienza		fiducia		comodità	
Direttamente dal produttore	5,1%	15,8%	2,3%	6,1%	50,3%	56,1%	n.r.	4,5%
Mercato rionale	9,6%	16,1%	5,1%	11,6%	10,2%	21,6%	n.r.	10,0%
Mercato all'ingrosso	2,3%	5,5%	15,8%	27,1%	1,7%	2,6%	n.r.	12,6%
Supermercato Ipermercato	49,7%	24,2%	43,5%	22,6%	8,5%	5,5%	n.r.	38,1%
Botteghe tradizionali	5,1%	16,1%	1,1%	3,2%	22,6%	38,1%	n.r.	4,8%
Furgone ambulante	6,2%	11,3%	3,4%	9,0%	2,3%	14,5%	n.r.	13,5%
Online	n.r.	2,9%	n.r.	10,3%	n.r.	2,6%	n.r.	30,3%

Tabella 11: Motivazioni di scelta del canale d'acquisto a confronto

Infine, per quanto riguarda le motivazioni che spingono alcuni consumatori a *non acquistare prodotti biologici* (che passano dal 14,1% al 6,2%), veniva definito dal 50% di loro come principale ostacolo il prezzo più elevato rispetto ai prodotti convenzionali. I risultati odierni, però, permettono di delineare un quadro più articolato: accanto alla questione economica, che scende al 35% dei non acquirenti, emerge la percezione del biologico come un mero fenomeno pubblicitario, indicato dalla metà dei rispondenti come motivo di diffidenza. Tuttavia, la mancanza di fiducia nel prodotto passa dal 58,6% al 35% e il dubbio che le certificazioni Bio non garantiscano effettivamente una sicurezza alimentare superiore rispetto ai metodi di produzione convenzionali rappresentano un misero 5%.

	2016	2026
Non mi fido del biologico	58,6%	20,0%
Fenomeno pubblicitario	44,8%	50,0%
Ritengo che non aggiungano sicurezza rispetto ai prodotti convenzionali	62,1%	35,0%
Costano troppo	75,9%	35,0%
Ritengo che l'agricoltura integrata sia della stessa qualità se non superiore a quella biologica	n.r.	5,0%

Tabella 12: Motivazioni del mancato acquisto a confronto

4. Conclusioni

Dal confronto dei due lavori, svolti a distanza di dieci anni, sono emersi alcuni aspetti rilevanti sia per quanto riguarda la sicurezza alimentare in generale, che per quanto riguarda gli alimenti biologici.

In merito alla *sicurezza alimentare*, risulta essersi consolidata, da un 86,9% del precedente studio al 90% dell'attuale, l'associazione tra il concetto di sicurezza alimentare ed il "controllo dei processi di produzione, trasformazione e distribuzione per il consumo". Rimangono simili le percentuali della "responsabilità del produttore" e "corretta informazione".

È quindi presumibile che da parte del consumatore vi sia la percezione dell'approccio completo ed integrato alla sicurezza alimentare, che può essere riassunto nel motto *from farm to fork*.

Tale approccio prevede la partecipazione di tutti i componenti della catena alimentare: Produttori, agricoltori ed OSA¹⁶ che hanno la responsabilità primaria della sicurezza alimentare; le Autorità competenti monitorano ed assicurano il rispetto della responsabilità primaria ed implementano i sistemi nazionali di controllo e sorveglianza; la Commissione Europea valuta l'operatività delle Autorità competenti mediante audit ed ispezioni a livello nazionale; i consumatori sono responsabili dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.

L'unico soggetto dell'approccio completo ed integrato che dai dati ottenuti risulta essere più lontano dal concetto di sicurezza alimentare è il consumatore stesso; infatti, emerge la sensibile diminuzione della

¹⁶ Per operatore del settore alimentare (OSA) si intende "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo".

“responsabilità del consumatore”, dal 30,1% della rilevazione precedente al 16,4% di quella attuale.

È presumibile che tale diminuzione di responsabilità possa essere associata o ad una maggiore fiducia verso gli altri soggetti dell’approccio completo ed integrato, oppure che l’evoluzione della normativa alimentare venga sempre più percepita come complessa dal consumatore, non riuscendo quindi ad averne un ruolo partecipe.

Ulteriore aspetto rilevante è il *legame tra alimentazione e salute*, percepito in maniera costante e sempre più solida tra i due studi, passando dal 97,6% al 99,1%.

Un andamento costante è emerso anche per alcuni dei fattori che vengono presi in considerazione dal consumatore in fase d’acquisto, come la “provenienza dei prodotti” (dal 91,3% del 2016 al 91,2% di oggi), le “certificazioni” (dal 75,7% al 73,3%), l’“etichettatura” (dal 96,6% al 93,9%) e la “marca commerciale” (dal 96,6% al 93,9%). Tuttavia, per due fattori è variata l’importanza che gli viene data da parte degli intervistati di una e dall’altra rilevazione. Uno è il “prezzo”, ritenuto importante dal 61,7% del precedente studio, che passa all’83% di quello attuale. Un aumento era prevedibile e può essere associato alla situazione economica-sociale attuale. L’altro fattore è il “biologico” che ha acquistato importanza tra i consumatori, passando dal 70,4% al 76,4%.

Bibliografia e Sitografia

[1] FAO, *Ensuring food security: why agency and sustainability matter*, 2024, <https://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/insights/news-insights/news-detail/ensuring-food-security--why-agency-and-sustainability-matter/en>, ultima consultazione 20/02/2026.

[2]

Regolamento (CE) n. 178/2002, Principi e requisiti generali della legislazione alimentare e sicurezza alimentare. GU L 31 del 1.2.2002.

[3]

Regolamento (CE) n. 852/2004, Igiene dei prodotti alimentari. GU L 139 del 30.4.2004.

[4]

Regolamento (CE) n. 853/2004, Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. GU L 139 del 30.4.2004.

[5]

Regolamento (UE) n. 1169/2011, Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori - Etichettatura. GU L 304 del 22.11.2011.

[6]

Regolamento (UE) 2017/625, Controlli ufficiali sulla filiera agroalimentare e salute animale. GU L 95 del 7.4.2017

[7]

Regolamento (UE) 2018/848, Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici. GU L 150 del 14.6.2018.

[8]

Sollini Matteo, *Il sistema della sicurezza alimentare. Profili di diritto amministrativo*. 2023, Torino, Giappichelli Editore.

[9]

Commissione Europea, *L'agricoltura biologica in sintesi*, 2021, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organics-glance_it, ultima consultazione 23/02/2026.

[10]

ISMEA, *Bio in cifre 2025*, 2025, https://sinab.it/wp-content/uploads/2025/12/Rapporto-BIC-ISMEA-2025-web_17_12.pdf, ultima consultazione 23/02/2026.

[11]

MDPI, *Why Do Consumers Buy Organic? Exploring Motivations and Socio-Economic Patterns*, 2024, <https://www.mdpi.com/2077-0472/15/1/50?utm> , ultima consultazione 22/02/2026.

[12]

Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, *Organic Meat Less Likely To Be Contaminated with Multidrug-Resistant Bacteria, Study Suggests*, 2021, <https://publichealth.jhu.edu/2021/organic-meat-less-likely-to-be-contaminated-with-multidrug-resistant-bacteria-study-suggests>, ultima consultazione 23/02/2026.

[13]

Hyland, C. et al., *Organic diet intervention significantly reduces urinary pesticide levels in U.S. children and adults*, 2019, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0013935119300246?via%3Dihub>, ultima consultazione 25/02/2026.

[14]

Baudry, J., et al., *Association of Frequency of Organic Food Consumption With Cancer Risk*, 2018, <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/fullarticle/2707948>, ultima consultazione 10/03/2026

[15]

Mie, A. et al., *Human health implications of organic food and organic agriculture*, 2016, PE 581.922

[16]

Per operatore del settore alimentare (OSA) si intende “la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell’impresa alimentare posta sotto il suo controllo”.

Elenco delle figure

Figura 1: Etichetta prodotto biologico	16
Figura 2: Percentuale di Area Agricola Biologica su Superficie Agricola Coltivata	18
Figura 3: Incidenza Percentuale delle Superfici Biologiche sul Totale Regionale	19
Figura 4: Valore dei Consumi Domestici dei Prodotti Biologici a Prezzi Correnti	20
Figura 5: Incidenza delle Categorie Merceologiche sul Carrello della Spesa Biologica	21
Figura 6: Percentuali delle Fasce di Età Intervistate	28
Figura 7: Percentuale di Genere	29
Figura 8: Nazionalità degli intervistati	30
Figura 9: Provincia di residenza degli intervistati	31
Figura 10: Titolo di Studio degli intervistati	32
Figura 11: La sicurezza alimentare secondo gli intervistati	33
Figura 12: Incidenza della sicurezza alimentare sulle condizioni di salute secondo gli intervistati	34
Figura 13: Tipi di prodotto a rischio secondo gli intervistati	35
Figura 14: Fattori che minano la sicurezza alimentare secondo gli intervistati	37
Figura 15: Fattori determinanti in fase d'acquisto secondo gli intervistati	39
Figura 16: Il prodotto biologico secondo gli intervistati	40
Figura 17: Frequenza d'acquisto di prodotti biologici degli intervistati	41
Figura 18: Motivazioni nell'acquisto di prodotti biologici degli intervistati	43
Figura 19: Frequenza d'acquisto di prodotti biologici degli intervistati	45
Figura 20: Canali d'acquisto di prodotti biologici degli intervistati	47
Figura 21: Motivazione del canale d'acquisto di prodotti biologici secondo gli intervistati	49
Figura 22: Motivazioni del non acquisto secondo gli intervistati	51

Elenco delle Tabelle

Tabella 1: Ettari Biologici per Paese	17
Tabella 2: La sicurezza alimentare per i consumatori a confronto	53
Tabella 3: Relazione tra alimenti e salute a confronto	53
Tabella 4: Preoccupazioni verso gli alimenti a confronto	54
Tabella 5: Fattori che minano la sicurezza alimentare secondo i consumatori a confronto	55
Tabella 6: L'importanza al momento dell'acquisto a confronto	56
Tabella 7: la percezione dei prodotti biologici a confronto	56
Tabella 8: Acquirenti di prodotti biologici a confronto	57
Tabella 9: Motivazioni nell'acquisto biologico a confronto	58
Tabella 10: Canali di distribuzione a confronto	59
Tabella 11: Motivazioni di scelta del canale d'acquisto a confronto	60
Tabella 12: Motivazioni del mancato acquisto a confronto	60

ALLEGATO 1

QUESTIONARIO SULLA PERCEZIONE DELL' ACQUIRENTE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL "PRODOTTO BIOLOGICO" E DEL "PRODOTTO CONVENZIONALE".

1) Età

- 20-40 anni
- 41-60 anni
- > 60 anni

2) Genere

- Maschio
- Femmina

3) Nazionalità

- Italiana
- UE
- Extra UE

4) Provincia di residenza

- Pesaro e Urbino
- Ancona
- Macerata
- Fermo
- Ascoli Piceno
- Altro : _____

5) Titolo di studio

- Elementare
- Media inferiore
- Diploma superiore
- Laurea
- Altro titolo

6) Cosa vuol dire per lei “SICUREZZA ALIMENTARE” ? (E’ possibile fornire una o più risposte)

- Controlli dei processi di produzione, trasformazione, distribuzione per il consumo
- Responsabilità del consumatore
- Qualità delle tecnologie
- Corretta informazione
- Responsabilità del produttore
- Altro: _____

7) Pensa che la sicurezza alimentare possa incidere sulle sue condizioni di salute?

- Molto
- Abbastanza
- Poco
- Per nulla

8) Quali sono, secondo Lei, i prodotti soggetti a rischio alimentare? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

	Molto	Abbastanza	Poco	Per nulla
Pesce, crostacei, molluschi				
Carne, selvaggina, pollame				
Cereali e derivati				
Frutta, verdure e legumi				
Latte e derivati				
Uova				
Analoghi della carne (preparati vegani e/o vegetariani)				

9) Per quale motivo, secondo lei, gli alimenti appena elencati possono risultare non sicuri? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

	Molto	Abbastanza	Poco	Per nulla
Prodotti fitosanitari (pesticidi, fitofarmaci ecc.)				
Ormoni				
Residui di farmaci (antibiotici...)				
Batteri e virus (Salmonella, Listeria...)				
Biotecnologie (OGM...)				
Inquinanti ambientali				
Additivi alimentari, aromi ed enzimi alimentari				

10) Nella scelta dei prodotti alimentari, al momento dell'acquisto, che importanza dà ad ognuno di questi fattori? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

	Molto	Abbastanza	Poco	Per nulla
Marca commerciale o pubblicità				
Provenienza dei prodotti				
Prezzo				
Certificazioni (DOP, IGP, IGT)				
Biologico				
Etichettatura				

11) Cosa intende per “Prodotto Biologico”? (E’ possibile fornire una o più risposte)

- Assenza di ogm
- Assenza di agenti nocivi(pesticidi etc.)
- Produzione di cibo nel rispetto dell’ambiente
- Cibo più sano
- Cibo più nutriente
- Cibo più sicuro

12) Acquista prodotti biologici?

- Sempre
- Spesso
- Qualche volta
- Mai

13) Quali prodotti biologici acquista e per quale motivo?

	Naturalità	Pubblicità	Gusto	Sicurezza	Genuinità	Salubrità	Promozione	Altro
Pesce, crostacei, molluschi								
Carne, selvaggina, pollame								
Cereali e derivati								
Frutta, verdure e legumi								
Latte e derivati								
Uova								

14) Con quale frequenza li acquista?

	Sempre	Spesso	Qualche volta	Mai
Pesce, crostacei, molluschi				
Carne, selvaggina, pollame				
Cereali e derivati				
Frutta, verdure e legumi				
Latte e derivati				
Uova				

15) Dove acquista prevalentemente i prodotti biologici?

	Direttamente dal produttore	Mercato rionale	Mercato all'ingrosso	Supermercato	Botteghe tradizionali	Furgone ambulante	Online (e-commerce)
Pesce, crostacei, molluschi							
Carne, selvaggina, pollame							
Cereali e derivati							
Frutta, verdure e legumi							
Latte e derivati							
Uova							

16) In riferimento alla tipologia di esercizio dove acquista i prodotti biologici, per quale motivo lo fa? (Fornisca una risposta solo per gli esercizi utilizzati)

	Vicinanza	Convenienza economica	Fiducia	Comodità
Direttamente dal produttore				
Mercato rionale				
Mercato all'ingrosso				
Supermercato				
Botteghe tradizionali				
Furgone ambulante				
Online (e-commerce)				

17) Per quale motivo non acquista prodotti biologici?

- Costano troppo
- Ritengo che non aggiungano sicurezza rispetto ai prodotti convenzionali
- Fenomeno pubblicitario
- Non mi fido del biologico
- Altro: _____

ALLEGATO 2

Tabelle di confronto dei risultati dei due questionari

1) Età

	2016	2026
20-40 Anni	46,1%	41,8%
41-60 Anni	42,7%	47,0%
>60 Anni	11,2%	11,2%

2) Genere

	2016	2026
Maschi	40,3%	29,1%
Femmine	59,7%	70,9%

3) Nazionalità

	2016	2026
Italiana	97,1%	96,1%
UE	1,9%	2,7%
Extra UE	1,0%	1,2%

4) Titolo di studio

	2016	2026
Laurea	44,1%	45,8%
Diploma superiore	41,3%	46,1%
Media inferiore	10,2%	6,0%
Elementare	2,9%	0,0%
Altro titolo	1,5%	2,1%

6) Cosa vuol dire per lei “SICUREZZA ALIMENTARE” ? (E’ possibile fornire una o più risposte)

	2016	2026
Responsabilità del produttore	44,7%	49,7%
Responsabilità del consumatore	30,1%	16,4%
Qualità delle tecnologie	35,9%	12,1%
Controlli dei processi	86,9%	90,0%
Corretta informazione	37,9%	37,0%

7) Pensa che la sicurezza alimentare possa incidere sulle sue condizioni di salute?

2016		2026	
molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
97,6%	2,4%	99,1%	0,9%

8) Quali sono, secondo Lei, i prodotti soggetti a rischio alimentare? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

	2016		2026	
	molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
Pesce, crostacei, molluschi	91,3%	8,7%	93,9%	6,1%
Carne, selvaggina, pollame	97,1%	2,9%	96,1%	3,9%
Cereali e derivati	76,2%	23,8%	70,9%	29,1%
Frutta e verdure	83,5%	16,5%	79,1%	20,9%
Latte e derivati	89,8%	10,2%	89,4%	10,6%
Uova	88,8%	11,2%	85,2%	14,8%

9) Per quale motivo, secondo lei, gli alimenti appena elencati possono risultare non sicuri? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

	2016		2026	
	molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
Pesticidi	94,2%	5,8%	97,9%	2,1%
Ormoni	92,7%	9,2%	93,6%	6,4%
Residui di farmaci	93,2%	6,8%	96,1%	3,9%
Batteri e virus	87,9%	12,1%	93,3%	6,7%
Biotecnologie	76,2%	23,8%	79,7%	20,3%
Inquinanti ambientali	96,1%	3,9%	96,4%	3,6%
Additivi alimentari	85,4%	14,6%	80,6%	19,4%

10) Nella scelta dei prodotti alimentari, al momento dell'acquisto, che importanza dà ad ognuno di questi fattori? (Fornisca una risposta per ciascuna delle voci elencate)

	2016		2026	
	molto + abbastanza	poco + per nulla	molto + abbastanza	poco + per nulla
Marca commerciale	51,0%	49,0%	54,2%	13,0%
Provenienza dei prodotti	91,3%	8,7%	91,2%	8,8%
Prezzo	61,7%	38,3%	83,0%	17,0%
Certificazioni	75,7%	24,3%	73,3%	26,7%
Biologico	70,4%	29,6%	76,4%	23,6%
Etichettatura	96,6%	3,4%	93,9%	6,1%

11) Cosa intende per "Prodotto Biologico"? (E' possibile fornire una o più risposte)

	2016	2026
Assenza di OGM	58,3%	50,3%
Assenza di agenti nocivi	61,7%	76,1%
Tecnica per salvaguardare l'ambiente	56,3%	60,9%
Cibo più sano	51,5%	38,5%
Cibo più nutriente	58,7%	6,7%
Cibo più sicuro	33,5%	31,2%

12) Acquista prodotti biologici?

	2016	2026
Sempre	9,7%	3,0%
Spesso	35,4%	40,0%
Qualche volta	40,8%	50,9%
Mai	14,1%	6,1%

13) Quali prodotti biologici acquista e per quale motivo?

	2016		2026		2016		2026		2016		2026		2016		2026		2016		2026						
	naturalità	pubblicità	gusto	sicurezza	genuinità	salubrità	promozione commerciale	altro	naturalità	pubblicità	gusto	sicurezza	genuinità	salubrità	promozione commerciale	altro	naturalità	pubblicità	gusto	sicurezza	genuinità	salubrità	promozione commerciale	altro	
Pesce, crostacei, molluschi	14,1%	27,1%	1,1%	1,0%	10,7%	9,7%	7,9%	17,7%	4,0%	8,7%	5,1%	5,5%	1,1%	4,5%	n.r.	7,4%									
Carne, selvaggina, pollame	17,5%	24,5%	1,1%	1,3%	18,1%	14,5%	20,9%	19,7%	6,8%	13,5%	1,7%	4,8%	2,3%	3,2%	n.r.	6,1%									
Cereali e derivati	22,6%	25,5%	4,0%	3,2%	15,8%	14,8%	18,6%	14,5%	13,6%	14,5%	7,3%	7,1%	2,8%	4,5%	n.r.	5,2%									
Frutta e verdure	33,9%	40,3%	1,7%	1,0%	15,8%	11,3%	18,6%	11,3%	9,6%	19,7%	5,1%	6,1%	2,3%	2,6%	n.r.	2,6%									
Latte e derivati	26,0%	22,9%	5,6%	2,9%	13,0%	12,9%	18,6%	17,7%	7,3%	12,9%	2,3%	5,2%	2,3%	4,8%	n.r.	5,8%									
Uova	26,0%	32,9%	4,0%	1,6%	12,4%	8,1%	24,9%	21,3%	5,6%	14,2%	2,8%	6,1%	1,1%	3,2%	n.r.	3,9%									

14) Con quale frequenza li acquista?

	2016		2026		2016		2026		2016		2026	
	sempre	spesso	qualche volta	mai	sempre	spesso	qualche volta	mai	sempre	spesso	qualche volta	mai
Pesce, crostacei, molluschi	6,2%	5,5%	14,7%	23,9%	25,4%	51,3%	10,7%	19,4%				
Carne, selvaggina, pollame	10,2%	11,0%	27,1%	41,3%	32,2%	39,4%	5,6%	8,4%				
Cereali e derivati	21,5%	19,7%	27,1%	44,2%	38,4%	31,6%	0,6%	4,5%				
Frutta e verdure	28,8%	35,8%	27,7%	38,7%	31,6%	22,3%	1,7%	3,2%				
Latte e derivati	16,9%	19,0%	28,2%	32,3%	31,6%	40,0%	5,1%	8,7%				
Uova	19,2%	32,3%	24,9%	34,5%	35,0%	26,5%	3,4%	6,8%				

15) Dove acquista prevalentemente i prodotti biologici?

	2016		2026		2016		2026		2016		2026		2016		2026	
	produttore		mercato rionale		mercato all'ingrosso		supermercato ipermercato		botteghe tradizionali		furgone ambulante		online			
Pesce, crostacei, molluschi	13,6%	19,4%	6,2%	15,2%	2,8%	4,8%	19,8%	45,5%	6,2%	8,7%	6,2%	5,5%	n.r.	1,0%		
Carne, selvaggina, pollame	6,2%	23,2%	5,6%	6,5%	1,1%	2,9%	35,6%	51,3%	4,0%	14,5%	7,3%	0,6%	n.r.	1,0%		
Cereali e derivati	5,6%	9,4%	4,0%	5,2%	1,7%	5,5%	59,3%	71,3%	7,3%	8,4%	7,3%	0,0%	n.r.	0,3%		
Frutta e verdure	4,0%	33,9%	7,3%	14,5%	4,5%	2,9%	39,0%	37,1%	7,3%	10,0%	9,0%	1,6%	n.r.	0,0%		
Latte e derivati	7,3%	10,3%	6,8%	4,2%	4,5%	4,5%	42,9%	73,5%	6,2%	6,8%	8,5%	0,6%	n.r.	0,0%		
Uova	6,8%	43,5%	4,5%	3,5%	2,3%	1,3%	37,3%	48,4%	4,0%	2,6%	5,6%	0,6%	n.r.	0,0%		

16) In riferimento alla tipologia di esercizio dove acquista i prodotti biologici, per quale motivo lo fa? (Fornisca una risposta solo per gli esercizi utilizzati)

	2016		2026		2016		2026		2016		2026	
	vicinanza		convenienza		fiducia		comodità					
Direttamente dal produttore	5,1%	15,8%	2,3%	6,1%	50,3%	56,1%	n.r.	4,5%				
Mercato rionale	9,6%	16,1%	5,1%	11,6%	10,2%	21,6%	n.r.	10,0%				
Mercato all'ingrosso	2,3%	5,5%	15,8%	27,1%	1,7%	2,6%	n.r.	12,6%				
Supermercato Ipermercato	49,7%	24,2%	43,5%	22,6%	8,5%	5,5%	n.r.	38,1%				
Botteghe tradizionali	5,1%	16,1%	1,1%	3,2%	22,6%	38,1%	n.r.	4,8%				
Furgone ambulante	6,2%	11,3%	3,4%	9,0%	2,3%	14,5%	n.r.	13,5%				
Online	n.r.	2,9%	n.r.	10,3%	n.r.	2,6%	n.r.	30,3%				

Tabella 13: Motivazioni di scelta del canale d'acquisto a confronto

17) Per quale motivo non acquista prodotti biologici?

	2016	2026
Non mi fido del biologico	58,6%	20,0%
Fenomeno pubblicitario	44,8%	50,0%
Ritengo che non aggiungano sicurezza rispetto ai prodotti convenzionali	62,1%	35,0%
Costano troppo	75,9%	35,0%
Ritengo che l'agricoltura integrata sia della stessa qualità se non superiore a quella biologica	n.r.	5,0%