

*Riflessioni*

# DEONTOLOGIA DEL TECNOLOGO ALIMENTARE

*Diversi sono gli obblighi morali cui deve sottostare il Tecnologo Alimentare, sebbene spesso non vengano riconosciuti. Un momento di riflessione sul tema.*

di Claudio Peri

**D**urante i molti anni della mia attività didattica come docente di Tecnologie Alimentari sono stato spesso coinvolto dagli studenti in discussioni riguardanti il significato della professione del Tecnologo Alimentare e le implicazioni sociali e morali del suo esercizio in una economia moderna. Con il passare del tempo ho considerato sempre più attentamente queste richieste o "provocazioni" degli studenti e non approvo l'atteggiamento di colleghi, anche illustri, di esperti ed operatori che minimizzano l'importanza di questo tema e tendono a relegare la professione del Tecnologo Alimentare in un ambito puramente tecnico. La diffusione dei concetti e dei metodi della qualità nella cultura individuale e aziendale mi fa pensare che un discorso sui doveri del Tecnologo Alimentare non è più soltanto culturalmente interessante, ma anche praticamente utile e necessario. Sono certo che una diffusa riflessione su questo tema contribuirà a promuovere e nobilitare questa professione.

## 1. IL DOVERE DI GARANTIRE LA SICUREZZA DEI CIBI

La prima osservazione da fare è che produrre alimenti comporta una forte responsabilità morale, poiché gli ali-

menti hanno effetti diretti e rilevanti sulla salute delle persone. Nessuna esigenza economica e nessuna carenza o imprecisione legislativa ci dispensano dal dovere, personale e imperativo, di tutelare la salute dei consumatori. Il giuramento di Ippocrate secondo il quale ad ogni medico è chiesto di impegnarsi per il rispetto assoluto della vita umana e della sua sacralità, dovrebbe estendersi, per logica conseguenza, a coloro che producono alimenti e farmaci, fattori essenziali di sostegno della vita e della salute. La sicurezza degli alimenti deve essere una preoccupazione costante del Tecnologo Alimentare. Egli deve perseguirla nell'ambito delle proprie responsabilità dirette e deve praticarla come un abito mentale, come sua peculiare missione e responsabilità civica. Quando egli si accorge che sta avvenendo qualcosa di pregiudizievole per la sicurezza dei cibi, anche al di fuori del settore della sua diretta responsabilità, ha il dovere di segnalarlo e di accertarsi che siano presi gli opportuni provvedimenti perché la causa del rischio sia efficacemente rimossa.

## 2. IL DOVERE DI GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLE LEGGI DEI PRODOTTI

## E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Oltre alle leggi che tutelano la sicurezza dei cibi, ve ne sono molte altre, in tutti i Paesi, che hanno l'obiettivo di garantire l'autenticità e genuinità dei cibi, la specificità delle denominazioni, la conformità delle formulazioni, ecc. E purtroppo molto frequente la tendenza a violare queste leggi, prevalentemente per ottenere vantaggi economici. È dovere del Tecnologo Alimentare opporsi ad ogni forma di illegalità e di frode, anche indipendentemente da considerazioni sulla sicurezza dei cibi. Giustificazioni del tipo "tanto non fa male" oppure "in altri Paesi è consentito" non possono, in alcun modo, attenuare le responsabilità. Il Tecnologo Alimentare è un cittadino come tutti gli altri e come tale soggetto alle leggi; ma ha, per il suo ruolo professionale, una particolare e preminente responsabilità nel rispettare e far rispettare le leggi alimentari. Nella forma assai complessa che assumono oggi i sistemi di controllo e garanzia della qualità, l'ambito normativo ha un'estensione più ampia di quella riservata alle norme cogenti. Numerose norme volontarie e contrattuali regolano i rapporti fornitori-clienti, l'autocontrollo, le dichiarazioni di conformità, ecc. Il Tecnologo Alimentare ha il dovere non solo di applicare lealmente queste norme, ma anche di contribuire alla definizione di

regole ragionevoli ed efficaci, delle quali sia possibile controllare l'applicazione. È moralmente riprovevole dichiarare di accettare delle regole sapendo in partenza di non poterle o non volerle rispettare.

### 3. IL DOVERE DI COMBATTERE GLI SPRECHI

Gli sprechi di materiali alimentari costituiscono non solo un inconveniente significativo sul piano economico, ma anche un'evenienza particolarmente odiosa sul piano morale. Fortunatamente, in alcune famiglie ancora si insegna e si pratica l'impegno di evitare gli sprechi di cibo. Trasferito a livello di produzione industriale questo impegno può contribuire al recupero di masse rilevanti di prodotti. È dovere del Tecnologo Alimentare lottare contro lo spreco di materiali alimentari, adoperarsi per minimizzarlo, contribuire alla istituzione di efficaci sistemi di recupero, realizzare sistemi di valorizzazione delle eccedenze anche organizzandone la distribuzione a comunità ed individui bisognosi.

### 4. LA POLEMICA FRA SOSTENTITORI DELLA NATURALITÀ E SOSTENTITORI DELLA TECNOLOGIA

Nel mio ruolo di docente e di esperto di problemi alimentari sono stato spesso coinvolto in dibattiti fra i sostenitori della naturalità dei cibi e sostenitori dell'intervento tecnologico. È un tema che suscita profondi contrasti, che hanno una base emotiva piuttosto che razionale. Pertanto è una polemica che non potrà essere risolta razionalmente in favore dell'una o dell'altra parte. È dovere del Tecnologo Alimentare evitare posizioni ideologiche ed estreme su questi temi. Egli sa che l'intervento tecnologico è spesso essenziale per garantire la sicurezza, l'appetibilità e la disponibilità dei cibi. Ma sa anche che naturalità e freschezza sono valori primari sul piano nutrizionale e sensoriale. Il Tecnologo Alimentare sa che pericoli si annidano sia nell'approccio esasperatamente naturalistico sia in quello esasperatamente tecnicistico. Egli sta dalla parte della ragione e della scienza, nella quale

non ci sono dogmi, ma soltanto verità provvisorie e sempre discutibili.

### 5. LA POLEMICA FRA TRADIZIONALISTI E INNOVATORI

Anche su questo dibattito, che è assai simile al precedente e che è, anch'esso, più ideologico che scientifico, è richiesta al Tecnologo Alimentare una posizione ragionevole ed equilibrata. Il Tecnologo Alimentare è ovviamente aperto all'innovazione tecnologica nella quale riconosce, sulla base di una inequivocabile esperienza storica, un mezzo per migliorare la qualità dei cibi e/o per ridurre il costo. Ma queste sue convinzioni non sono acritiche e fideistiche. Egli non crede che l'innovazione sia necessariamente un progresso ed è disposto ad attuarla soltanto se essa comporta, in maniera sensibile e misurabile, più benefici che problemi. Il Tecnologo Alimentare sa che l'evoluzione dei sistemi di produzione industriale verso grandi dimensioni con processi altamente standardizzati e sistematicamente controllati rappresenta un modello essenziale, e quantitativamente dominante, della produzione alimentare moderna. Tuttavia egli conosce anche il valore culturale, sociale ed economico, delle produzioni tradizionali ed artigianali. Egli sa che esse costituiscono un'espressione importante della cultura di un Paese ed un serbatoio illimitato di idee anche per la produzione industriale. Egli considera suo dovere la tutela di queste tradizioni.

### 6. IL DOVERE DELLA RICERCA E DELLO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

L'innovazione e la differenziazione dei prodotti sono, per ogni azienda alimentare, strumenti di conservazione e di espansione del mercato. Il Tecnologo Alimentare sa che nella soddisfazione sempre più puntuale dei bisogni e dei gusti del consumatore sta il segreto del successo dell'azienda. Nelle sue motivazioni alla ricerca e allo sviluppo dei nuovi prodotti devono comporsi armoniosamente l'esigenza di promuovere lo sviluppo aziendale e quella di soddisfare

attese e necessità dei consumatori. Il tema ha un evidente rilievo sociale se si considerano le esigenze di gruppi vulnerabili di consumatori e particolari occasioni di consumo: anziani, bambini, obesi, diabetici, consumatori con allergie e carenze specifiche, singles, consumi sui posti di lavoro, in viaggio, ecc. In questa missione dell'innovazione si esprime la sensibilità, la cultura, la fantasia e l'attenzione del Tecnologo Alimentare per le esigenze e le attese dei suoi concittadini.

### CONCLUSIONI

In conclusione, io penso che i tempi siano maturi per un'esplicita definizione di un vero e proprio codice deontologico del Tecnologo Alimentare. Se vivessimo in tempi meno disinvolti e cinici proporrei che ogni Tecnologo Alimentare, all'atto dell'iscrizione all'albo professionale, pronunci una formula di impegno al rispetto dei doveri professionali essenziali. Per dare un'idea di quello che ho in mente, propongo qui di seguito il possibile testo di una tale formula:

*"Io, ....., nel chiedere l'iscrizione all'albo professionale dei Tecnologi Alimentari della provincia di ....., dichiaro solennemente di considerare la sicurezza dei prodotti alimentari e la loro conformità alle leggi come il mio primo dovere professionale.*

*Lotterò contro lo spreco di materiali alimentari. Eviterò per quanto possibile la distruzione di alimenti impegnandomi nell'utilizzazione delle eccedenze a fini produttivi e per il sostentamento dei bisognosi. Conserverò un atteggiamento equilibrato e ragionevole su ogni questione riguardante la contrapposizione fra naturalisti e tecnologi, fra tradizione e innovazione, fra sistemi artigianali e industriali. Cercherò di portare nella discussione il contributo delle mie conoscenze e la tolleranza che deriva dalla consapevolezza della mia ignoranza, evitando ogni eccesso ideologico e dialettico. Mi adopererò, infine, per l'innovazione dei prodotti alimentari in modo che essi possano soddisfare sempre meglio le esigenze dei consumatori in termini di nutrizione, di gusto, di salute, di servizio, di costo e di disponibilità.*

*Che Dio mi aiuti a tener fede a questi impegni."*

Prof. Claudio Peri - Università di Milano.