Certificazione dei prodotti biologici: la trasformazione

written by Rivista di Agraria.org | 14 giugno 2016
di Donato Ferrucci, Vito Russo

Introduzione

Il metodo biologico è una certificazione di prodotto che si applica anche, in base a quanto previsto dall'art. 1, comma 2, del Reg. 834/2007, ai prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti.
I principi dell'attività di trasformazione dei prodotti, secondo il metodo biologico, sono fissati dall'art. 6 del regolamento 834/2007:

1. produrre alimenti biologici composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica;
2. limitare l'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché di micronutrienti e ausiliari di fabbricazione alimentari, in modo che siano utilizzati al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o a fini nutrizionali specifici;
3. non utilizzare sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto;
4. trasformare in maniera accurata gli alimenti, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

E' opportuno ribadire come la certificazione dei prodotti biologici sia un sistema "di filiera", pertanto *la fase di trasformazione*, oltre a rispettare le indicazioni fissate dalla norma in termini di buone pratiche di lavorazione, deve:

- *acquisire* materie certificate biologiche;
- *mantenere* tale requisito durante tutte le fasi operative, fino alla realizzazione del prodotto finito.

Per raggiungere questo obiettivo sarà necessario implementare una serie di attività finalizzate allo scopo.

Le misure precauzionali *(Art. 26 Reg. CE 889/2008)*

Gli operatori devono elaborare procedure *fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione* (analisi dei rischi), al fine di garantire in qualsiasi momento che i prodotti trasformati siano conformi alle norme di produzione biologica.
Quindi, si devono adottare misure precauzionali per evitare il rischio di contaminazione di sostanze o prodotti non autorizzati, basate su sistemi di identificazione, rintracciabilità e pulizia, registrando e verificando l'efficacia delle attività.
L'obiettivo delle misure precauzionali è di evitare che prodotti non biologici siano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento al metodo di produzione biologico.

Lavorazioni *(Art. 19 Reg. CE 834/07, art. 26.5 Reg. CE 889/08, D.L.vo 220/95)*

Le lavorazioni dei prodotti biologici devono essere separate *nel tempo o nello spazio* da quelle dei prodotti convenzionali. Inoltre, devono avvenire in cicli continui (senza interruzioni) e solo dopo una adeguata pulizia. Ogni lavorazione deve essere registrata, riportando:

- la data di lavorazione;
- la quantità delle materie prime utilizzate e relativi lotti;

- la quantità dei prodotti realizzati e relativi lotti.

Qualifica dei fornitori *(Art. 29 Reg. CE 889/08)*

L'operatore deve approvare i fornitori prima di attivare le forniture. In particolare dovrà verificare che i suoi fornitori di materie prime biologiche:

- abbiano aderito al sistema di controllo e certificazione (*fornitore qualificato*);
- siano autorizzati a vendere le materie oggetto di fornitura (*fornitura qualificata*).

La verifica documentale avviene mediante il controllo dei seguenti documenti:

- Documento giustificativo;
- Certificato di conformità dei prodotti.

Inoltre, devono essere raccolte informazioni in merito ai documenti di accompagnamento ed alle misure precauzionali adottate per evitare promiscuità e contaminazioni durante il trasporto.

Le forniture possono però interessare sia materiali che servizi. Nel caso di appalto di una fase produttiva quale ad esempio confezionamento, etichettatura, ecc., anche il terzista dovrà essere inserito nel sistema di controllo. Questo mediante una posizione propria o attraverso l'operatore a cui fornisce il servizio. In entrambi i casi andrà sottoscritto tra le parti un accordo di conto lavorazione, contenente:

- informazioni in merito a tutte le attività svolte per conto dell'operatore e le misure precauzionali adottate dall'appaltatore, tra cui un idoneo sistema documentale;
- il consenso dell'operatore e degli appaltatori allo scambio di informazioni tra gli organismi di certificazione circa le operazioni soggette al loro controllo (solo se l'operatore e gli appaltatori sono controllati da organismi diversi).

Ricezione dei materiali *(Art. 33 Reg. CE 889/08 e art. 9 Reg. CE 834/07)*

Al ricevimento l'operatore attua quello che viene definito: "Controllo in accettazione". E' un momento di grande delicatezza in quanto, eventuali errori in questo fase, possono compromettere la conformità del risultato finale. Parafrasando i sistemi HACCP può essere considerato a pieno titolo un *punto critico di controllo (PCC)*.

Pertanto, l'operatore deve verificare che siano state adottate misure adeguate per impedire ogni possibile mescolanza o scambio con prodotti non biologici e per garantire sia l'*identificazione* che la *protezione* dei prodotti biologici. In particolare deve verificare, a seconda dei casi:

- la chiusura dell'imballaggio o del contenitore (se richiesta);
- una pulizia adeguata del mezzo prima di effettuare un trasporto di prodotti sfusi;
- la conformità dell'etichetta dei prodotti;
- che le informazioni figuranti sull'etichetta siano coerenti con le informazioni riportate nei documenti di accompagnamento.

Il risultato delle verifiche deve essere registrato su apposita scheda o sui documenti di acquisto. In caso di dubbi circa la conformità del prodotto biologico, questo potrà essere sottoposto a trasformazione, condizionamento o vendita, solo dopo che ne sia stata accertata la conformità, a meno che non venga immesso sul mercato senza indicazioni al metodo di produzione biologico (Art. 91 Reg. CE 889/08).

Nel caso invece di ricevimento di un ingrediente di origine agricola non biologico* e altri materiali diversi dagli alimenti (es. ausiliari di fabbricazione), destinati ad essere utilizzati nella preparazione di un alimento biologico, l'operatore deve verificare, a seconda dei casi:

- la presenza della dichiarazione del venditore** per assicurare l'esclusione di OGM;
- la rispondenza della scheda tecnica del produttore/venditore ai requisiti specificati.

* ammessi ai sensi dell'art. 28 del Reg. CE 889/08 e art. 19 Reg. CE 834/07. Elenco positivo ristretto di cui all'Allegato IX del Reg. CE 889/08.
** Allegato XIII del reg. CE 889/08

Immagazzinamento *(Art. 35 Reg. CE 889/08 e art. 19 Reg. CE 834/07)*

I prodotti biologici devono essere tenuti separati dagli altri prodotti agricoli e alimenti, prendendo tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite ed evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici.
Prima di effettuare l'immagazzinamento di prodotti biologici non protetti (sfusi), deve essere effettuata e registrata una pulizia di attrezzature e magazzini, di cui andrà anche verificata l'efficacia. Negli ambienti e strutture dove sono stoccati prodotti biologici non è possibile effettuare trattamenti con prodotti fitosanitari non ammessi dal regolamento comunitario.

Pulizia di impianti e attrezzature *(Art. 26 Reg. CE n. 889/08)*

E' necessario applicare le procedure di pulizia e sanificazione secondo la legislazione vigente sull'igiene degli alimenti, in particolare è previsto:

- impiego esclusivo di detergenti e disinfettanti idonei per l'uso, senza residualità sulle superfici, in conseguenza di adeguati risciacqui con acqua potabile;
- protezione degli alimenti da contaminazioni e da cessioni indesiderate;
- verifica dell'efficacia delle procedure di pulizia adottate;
- registrazione delle operazioni di pulizia.

Quando, nelle medesime strutture, si lavorano anche prodotti non biologici, sono da applicare ulteriori misure precauzionali:

- le operazioni sui prodotti biologici possono essere effettuate solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti;
- non ci devono esser residui della lavorazione di prodotti non biologici;
- se necessario, occorre definire la quantità di prodotto biologico da declassare, per gestire correttamente il passaggio dalla lavorazione convenzionale a quella biologica.

In genere questa ultima soluzione necessita quando non è possibile utilizzare acqua e detergenti per la pulizia (es. in presenza di materiali polverulenti tipo farine).

Identificazione e rintracciabilità *(Art. 27.13 Reg. CE 834/07)*

Durante la movimentazione, il deposito, la preparazione e la consegna al cliente deve essere mantenuta l'identificazione permanente di alimenti o ingredienti biologici e la loro rintracciabilità. Il requisito deve essere rispettato per le seguenti fasi:

- raccolta e trasporto dei prodotti agricoli verso l'unità di preparazione;
- imballaggio e trasporto dei prodotti verso altri operatori;
- controllo dei materiali in ingresso;

- magazzinaggio ;
- lavorazione;
- etichettatura;
- vendita.

L'applicazione delle procedure deve consentire la gestione di eventuali non conformità; risalendo alle materie prime impiegate, al fornitore, alla data ed al processo di lavorazione, il tutto finalizzato al ritiro/richiamo del prodotto difettoso ed alle cause che lo hanno generato.

Identificazione e protezione dei prodotti durante il trasporto *(Art. 31 Reg. CE 934/07)*

I prodotti biologici possono essere trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti,

- solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli;
- a condizione che sia apposta una etichetta con le informazioni richieste per l'identificazione.

In deroga, non è richiesta la chiusura di imballaggi, contenitori o veicoli qualora:

- il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo relativo alla produzione biologica;
- i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento con le informazioni richieste;
- sia l'operatore speditore che il destinatario rendono disponibili i documenti relativi alle operazioni di trasporto ai responsabili del controllo.

Nei documenti accompagnatori vanno indicati:

- nome e indirizzo dell'operatore e, se diverso, del proprietario o venditore del prodotto;
- nome del prodotto con un riferimento al metodo biologico;
- nome e/o numero di codice dell'organismo di controllo;
- identificazione del lotto che permetta la relazione del lotto con la contabilità dell'operatore.

Le informazioni sopra elencate, possono figurare in etichetta o documento di accompagnamento che deve contenere informazioni sul fornitore e il trasportatore e che deve corrispondere inequivocabilmente all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto.

Riferimenti Bibliografici e normativi:

– Regolamento (CE) n. 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
– Regolamento CE n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" – Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. Curriculum vitae >>>