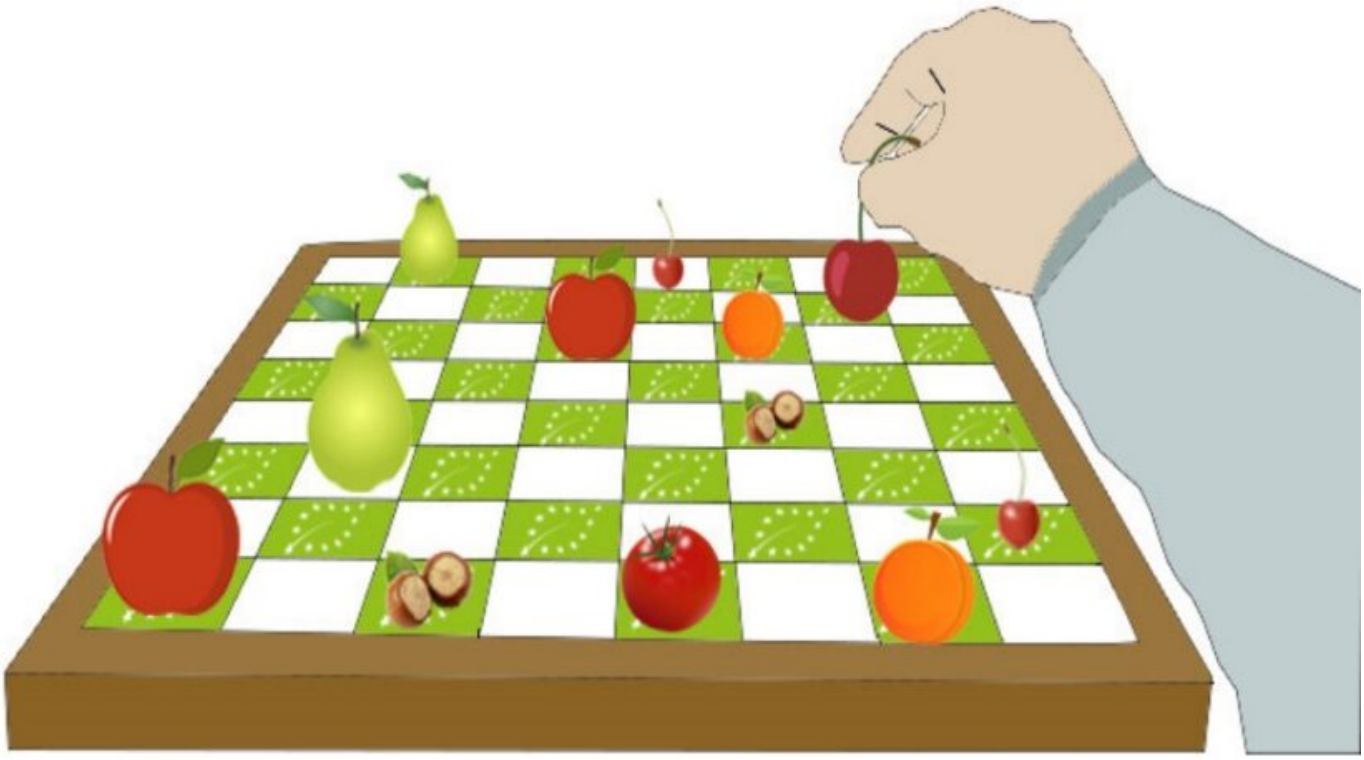
Trasformazione ed etichettatura dei prodotti biologici

written by Rivista di Agraria.org | 31 gennaio 2023
di Donato Ferrucci



Il biologico è una certificazione di qualità di prodotto regolamentata a finalità ambientale. Il sistema è fondato su una serie di atti legislativi e garantito dalla vigilanza delle istituzioni; la base normativa è rappresentata dal Reg. (UE) 2018/848 che, integrato da emanazioni legislative in ambito nazionale, detta le regole dello standard.
La comunicazione del termine biologico e del segno correlato, può essere effettuata solo se il prodotto ha rispettato le modalità di:

- Coltivazione/allevamento,
- Trasformazione,legis
- Commercializzazione,

lungo *tutto il processo produttivo* fino al consumatore finale.
E' una certificazione che riguarda l'intera filiera, dove si ha garanzia di sostenibilità ambientale e origine delle materie prime.
Il *prodotto biologico* è oggetto di tre livelli di controllo: il primo, e più importante, è rappresentato dall'autocontrollo del produttore; il secondo effettuato da organismi di terza parte autorizzati da un'autorità pubblica; il terzo, è eseguito dall'autorità pubblica e dall'Ente di accreditamento.
In questo quadro, un prodotto può essere immesso in commercio con riferimento al metodo di produzione, solo se soddisfa le seguenti condizioni:

1. rispetto dei dettami operativi indicati dal Regolamento;
2. assoggettamento del produttore/operatore ad un organismo di certificazione accreditato;

3. autorizzazione da parte dell'Organismo di Controllo all'utilizzo del termine e del logo secondo modalità leali e conformi alla normativa;
4. capacità di rendere evidenza, mediante un sistema di registrazioni, della perizia adottata e della cura nell'operato.

La trasformazione

Terminata la fase primaria, di coltivazione o allevamento, ha inizio la trasformazione e commercializzazione dei prodotti biologici. Questi, *non godono di alcuna deroga legislativa* rispetto agli alimenti convenzionali ma devono rispettare tutti i requisiti di legge dei prodotti alimentari, ai quali se ne *aggiungono* di specifici.

Il sistema è incardinato su principi plurimi:

- progettazione e gestione dei processi fondati sul principio della valutazione del rischio e adozione di specifiche misure di prevenzione;
- sistema di gestione aziendale globale, basato su interazioni tra pratiche eccellenti, attenzione ambientale e rigore operativo;
- forti limitazioni per i mezzi tecnici utilizzabili;
- divieto di utilizzo di prodotti derivati da Organismi Geneticamente Modificati;
- adozione di metodi di trasformazione di tipo fisico, meccanico o biologico;
- limiti rilevanti per l'utilizzo di additivi con funzioni sensoriali o tecnologiche, micronutrienti e ausiliari di fabbricazione.

A tali principi conseguono molteplici obiettivi, identificati nel rispondere alla domanda dei consumatori; fornire beni pubblici a tutela dell'ambiente e del benessere animale; garantire una leale comunicazione ai consumatori; promuovere le filiere corte.
Per la realizzazione di un prodotto biologico è previsto l'utilizzo di impianti dedicati *nello spazio o nel tempo*. E' obbligo inoltre, l'implementazione di sistemi organizzativi finalizzati a:

1. prevenire contaminazioni e mescolamenti dei prodotti,
2. accertare la conformità delle materie prime in ingresso,
3. presidiare i processi produttivi,

In sintesi, garantire la conformità dei prodotti realizzati e prevenire il rischio che prodotti non biologici siano immessi sul mercato come biologici.

La composizione dei prodotti biologici

Gli alimenti, in base alla norma, sono riconducibili a due categorie:

1. **Alimenti biologici** con almeno il 95% di ingredienti biologici. In questo caso almeno il 95% *in peso* degli ingredienti *di origine agricola* è biologico, quelli non biologici sono elencati in una lista positiva.
2. **Alimenti con ingredienti biologici**. Distingue due casi,
    1. alcuni ingredienti *di origine agricola* sono biologici e quelli non biologici non sono limitati da quelli presenti nella lista positiva richiamata al punto precedente.
    2. l'ingrediente principale non è bio ma proviene dalla caccia o dalla pesca di animali selvatici, però tutti gli altri ingredienti di origine agricola sono biologici.

Requisiti comuni alle predette due categorie di alimenti, che nell'insieme possiamo chiamare "strutturali" sono:

- prevalenza nei prodotti degli ingredienti di origine agricola (>50%);
- divieto della presenza nel prodotto dello stesso ingrediente biologico e non biologico;
- presenza di ingredienti di origine non agricola limitata a quelli autorizzati.

Per gli ingredienti non agricoli, possono essere utilizzati solo additivi e ausiliari di fabbricazione previsti in uno specifico allegato, oltre che aromi di origine naturale o certificati biologici, acqua, sale e preparazioni a base di microrganismi.

Per le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, sono ammesse le preparazioni normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti, tuttavia se utilizzate come ingredienti sono ammesse alla condizione che, nella preparazione a base dei suddetti prodotti, sia riscontrata l'assenza di additivi non ammessi.

L'etichetta

L'etichetta è applicabile solo ai prodotti per i quali il rigore operativo è reso evidente attraverso un sistema di registrazioni in continuo. Alle regole di comunicazione dettate a livello generale sugli alimenti, si aggiungono una serie di indicazioni a richiamo del metodo di produzione adottato. Gli elementi essenziali dell'etichetta sono:

- termine biologico;
- logo comunitario;
- riferimento all'origine delle materie prime agricole;
- riferimenti al sistema di controllo.

L'etichetta, inoltre, si differenzia in base alle caratteristiche della composizione del prodotto stesso e dell'origine delle materie prime. Ne consegue che termini e logo associati trovano diversa locazione ed incisività.
Per l'etichettatura dei prodotti biologici è possibile distinguere due casistiche principali: gli alimenti biologici con almeno il 95 % di ingredienti biologici, di seguito definiti per semplicità *alimenti biologici*; e quelli con alcuni ingredienti biologici, definiti d'ora innanzi *alimenti con ingredienti biologici*.
Alimenti biologici. In questo caso, il termine biologico può comparire accanto alla denominazione commerciale del prodotto ed in corrispondenza della lista degli ingredienti. Tutti gli ingredienti devono riportare la specifica del metodo.
I riferimenti al sistema di controllo, sono rappresentati dal codice dell'organismo e posti nello stesso campo visivo del logo.
Inoltre, per questa tipologia di prodotti, diventa obbligatoria l'indicazione di origine del luogo di coltivazione delle materie prime, con tolleranza quantità inferiore al 5% sul totale del peso delle materie agricole. Anche questa specifica menzione è da posizionare nello stesso campo visivo del logo ed immediatamente al di sotto dei riferimenti al sistema di controllo.
Alimenti con ingredienti biologici. Il termine biologico può essere riportato solo in corrispondenza degli ingredienti. Nel caso invece di ingrediente principale non bio ma proveniente dalla caccia o dalla pesca di animali selvatici, il termine biologico può essere riportato in corrispondenza degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita del prodotto purché sia chiaro il riferimento alle materie di origine agricola.
Non è ammessa la possibilità di utilizzo del logo comunitario e del riferimento all'origine.
Per gli ingredienti è invece prevista la specifica di quali sono quelli biologici ed il loro peso percentuale sul totale degli ingredienti di origine agricola. Anche in questo caso i riferimenti al sistema di controllo vanno riportati in via obbligatoria.

(1) Denominazione di vendita e riferimento al metodo di produzione;
(2) Elenco degli ingredienti con indicazione percentuale di quelli caratterizzanti;
(3) Quantità;
(4) Termine minimo di conservazione;
(5) Ragione sociale del produttore, marchi commerciali, sede dello stabilimento;
(6) Modalità di utilizzo e conservazione;
(7) Lotto
(8) Etichettatura per smaltimento imballi come previsto d.lvo n. 116 del 3 settembre 2020. Riconducibile a codifica del materiale di imballaggio (es. PET, PVC, ecc.) e indicazione del tipo di raccolta (es. "Raccolta plastica" oppure "Plastica–Raccolta Differenziata");
(9) Logo comunitario e riferimenti all'Organismo di controllo, al codice operatore ed all'origine delle materie;
(10) Logo Organismo di Controllo (facoltativo).

Un esempio: Crema a base di Nocciole

Allo scopo di fornire uno strumento concreto a supporto di tecnici ed operatori che intendono cimentarsi nella trasformazione e commercio di prodotti bio, in collaborazione con alcuni amici, è stato realizzato il testo, a diffusione gratuita, dal titolo: "Etichettatura dei prodotti biologici – Linea Guida Operativa". Il lavoro nasce, ancora una volta, per spirito di condivisione delle esperienze professionali e didattiche che ci hanno visti coinvolti in questi ultimi anni. In questo sono riportati sia momenti di approfondimento che esempi pratici per l'etichettatura di prodotti biologici. Buon lavoro a tutti.

Clicca per scaricare la guida >>>

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".