

IL SISTEMA DI CONTROLLO NELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica è sottoposta a controlli che riguardano tutta la filiera produttiva. Nel biologico esiste un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea, creato nel tempo da appositi regolamenti comunitari che si rivolgono sia alle coltivazioni vegetali sia all'allevamento degli animali, sia le aziende di trasformazione.

Con il Decreto Legislativo n. 220/95 di attuazione del sistema di controllo previsto dagli articoli 8 e 9 del Reg. (CE) n. 2092/91 sono state individuate regole sulle quali basare il sistema di controllo nel nostro Paese: autorizzazione all'esercizio dell'attività agli Organismi di controllo privati.

Se un'azienda vuole avviare la produzione biologica deve obbligatoriamente notificare il suo "inizio attività" alla Regione e a uno degli organismi di controllo autorizzati. Quest'ultimo stila un piano di verifica elaborato in base alla criticità della realtà produttiva.

Un prerequisito, per rendere efficace il processo di verifica, è il comportamento etico, imparziale e l'elevata professionalità del tecnico ispettore e l'indipendenza e l'approccio basato sull'evidenza del processo di verifica.

I controlli in agricoltura biologica hanno lo scopo di assicurare il rispetto di un disciplinare di coltivazione basato su Norme tecniche di produzione conformi al Reg. CEE 2092/91. Il tecnico ispettore e il produttore controllato devono pertanto conoscere e applicare questo disciplinare.

Il controllo in azienda deve essere eseguito in presenza del responsabile aziendale di produzione o di un suo delegato. I principali fattori da osservare sono:

- il contesto aziendale: sito produttivo ed eventuali interazioni esterne che ne possano compromettere la corretta applicazione del regolamento considerato,
- il produttore: motivazione, competenze tecniche, coerenza del progetto, titolarità..;
- le tecniche di produzione: separazione, qualità, igiene, presentazione alla vendita, etichettatura, confezionamento, condizionamento ...;
- le strutture aziendali: tipologia, igiene, stato di manutenzione...

I controlli devono essere svolti secondo le seguenti tipologie d'ispezioni:

- ispezioni annunciate: l'operatore è preavvisato della visita. Le stesse sono inserite in un'attività di carattere sistematico, che è programmata nel tempo, mediante la definizione della frequenza e del tipo degli interventi che garantiscono un tipo di controllo proporzionato all'obiettivo;
- ispezioni non annunciate: l'operatore *non* è preavvisato della visita. Le stesse hanno le medesime caratteristiche delle ispezioni annunciate. Le ispezioni non annunciate devono essere effettuate a campione e concentrarsi sugli operatori per i quali il rischio di accertamento di non conformità è più elevato;

- ispezioni supplementari o mirate: nei casi in cui si sospetta una non conformità alle disposizioni comunitarie e nazionali dirette a prevenire i rischi specifici sulla corretta applicazione del metodo di produzione biologico; tali ispezioni sono mirate e proporzionate all'obiettivo specifico.

Durante le verifiche presso le aziende di trasformazione sono valutati e visionati vari aspetti, alcuni fondamentali sono:

- Adeguata conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti e separazione tra prodotti biologici e convenzionali.
- Rispetto dei flussi in produzione con particolare attenzione ai punti critici nei quali esiste la possibilità di contaminazione crociata tra prodotti biologici e non, pertanto è valutata, sul posto, la separazione temporale o spaziale delle lavorazioni.
- Presenza della registrazione del carico delle materie prime, dello scarico dei prodotti finiti e compilazione del registro preparazione prodotti.
- Presenza delle certificazioni delle materie prime da agricoltura biologica impiegate nel processo produttivo.
- L'idoneità della qualifica dei fornitori.
- Bilancio di massa: su uno o più articoli presi a campione sono stimate le quantità entranti di materie prime, le quantità prodotte e le rese di riferimento per valutare possibili impieghi d'ingredienti o sostanze non ammesse.
- Idoneità delle ricette e in particolare che gli ingredienti, additivi e ausiliari di fabbricazione utilizzati siano conformi.
- Etichettatura: le etichette devono essere conformi a quanto descritto nell'articolo 5 e nell'allegato 3° del Reg. CE 2092/91, inoltre viene verificata la corrispondenza tra le etichette utilizzate e quelle autorizzate dall'Organismo di Controllo ed il loro utilizzo (carico-scarico).
- Trasporto: è valutata la possibilità di contaminazione o perdita di tracciabilità durante la fase di trasporto delle materie prime e prodotti finiti.
- Documentazione: presenza della notifica e corrispondenza della stessa con la realtà visionata, presenza e coerenza della relazione prevista dall'allegato 3° del Reg. CE 2092/91 con una descrizione completa dell'unità, degli stabilimenti e dell'attività e una descrizione delle misure concrete che devono essere adottate a livello dell'unità, degli stabilimenti o dell'attività per garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento.
- Subfornitori: le attività affidate all'esterno devono prevedere un'adeguata qualifica delle aziende fornitrici.
- Nel caso di prodotti di origine animale sono verificate le misure di tracciabilità e rintracciabilità previste dal D.MiPAF 04.08.2000.
- Non conformità e sanzioni: nel caso in cui l'azienda abbia ricevuto delle non conformità o sanzioni devono essere valutate le azioni intraprese per la corretta chiusura e se le azioni correttive adottate sono efficaci e consone alla realtà aziendale.

A chiusura della verifica è steso un rapporto d'ispezione su modulistica prevista dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e su eventuali documenti che ogni Organismo di Certificazione predispone per rendere l'attività ispettiva completa ed efficace.

Il sistema di certificazione delle produzioni biologiche rimane un sistema normato ma pur sempre volontario, le aziende che aderiscono sono consapevoli di essere assoggettate a

dei controlli supplementari oltre a quelli effettuati dagli organi ufficiali di vigilanza (A.S.L., N.A.S,). Pertanto i prodotti da agricoltura biologica che si trovano sulle tavole dei consumatori sono pur sempre maggiormente verificati creando un valore aggiunto al prodotto e fiducia da parte dei consumatori più sensibili e attenti ai loro acquisti.

È importante che la visita ispettiva presso un'azienda sia un momento d'incontro tra il tecnico ispettore e il rappresentante dell'azienda, la collaborazione tra le due parti rende la verifica costruttiva ed entrambi i parti possono ricevere adeguati spunti di miglioramento e crescita.

Massimo Scuccato