

Autenticità e Frode

Informazioni per i consumatori sui Controlli di Qualità e Sicurezza nelle Filiere di Produzione Biologica

Bo van Elzakker, Hanne Torjusen,
Katherine O'Doherty Jensen e Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Dominik Menzler

Publicato da



In collaborazione con

UNIVERSITY OF
NEWCASTLE UPON TYNE



Questo opuscolo rappresenta una piccola guida pratica per i consumatori su ciò che è fatto allo scopo di assicurare l'autenticità e l'integrità degli alimenti biologici sino a che questi raggiunge il consumatore.



Finanziato dall'Azione 5 della Commissione della Comunità Europea nel Quinto Programma Quadro per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico

Gli opuscoli del progetto “Organic HACCP”

Questo è il n. 4 di una serie di 14 opuscoli che forniscono informazioni su come migliorare ulteriormente i controlli di qualità e la sicurezza delle filiere produttive di alimenti biologici in Europa. Il progetto Organic HACCP ha preso in esame le preoccupazioni del consumatore, le sue preferenze concernenti il sistema di produzione biologica ed ha raccolto informazioni sulle metodiche produttive tipiche per 7 alimenti in differenti stati Europei. Per ciascun criterio sottoelencato, sono state analizzate le informazioni utili alla identificazione di Punti Critici di Controllo (Critical Control Points; CCPs) definiti come quelle fasi della filiera produttiva dove è possibile controllare la qualità del prodotto finale. I CCPs sono stati identificati adoperando i metodi sviluppati per l' Hazard Analysis by Critical Control Points (HACCP), una procedura standard adoperata per la prevenzione di rischi relativi alla sicurezza degli alimenti. L'aspetto nuovo è quello di indirizzare la attenzione del consumatore, attraverso l'uso del concetto di CCP, verso una serie più ampia di criteri non miranti esclusivamente alla sicurezza. 1. Tossine microbiche e contaminanti abiotici; 2. Potenziali patogeni; 3. Sostanze tossiche prodotte da vegetali; 4. Freschezza e gusto; 5. Contenuto in nutrienti ed additivi; 6. Frode; 7. Aspetti sociali ed etici.

Nel corso del progetto sono state analizzate 29 filiere biologiche di pomodori, uova, cavolfiori, vino, latte, mele e pane. Ciascuna filiera con i relativi CCPs è descritta in dettaglio nel sito del progetto (www.organichaccp.org). L'opuscolo fornisce informazioni e raccomandazioni derivanti dall'analisi dell'autenticità, uno dei degli aspetti Sociali ed etici e della Frode. Due altri opuscoli per i dettaglianti sono “Sapore, Freschezza e contenuto in nutrienti” e “Salubrità e Contaminazione”. Altri opuscoli sono stati preparati per i rivenditori al dettaglio ed i produttori di singoli alimenti.

Concetto generali d'autenticità.

Con autenticità s'identifica che un alimento sia stato ottenuto, trasportato e venduto secondo modalità rispondenti alle aspettative per quel dato prodotto. Molti consumatori si aspettano che i prodotti biologici provengano da aziende di piccole dimensioni e locali le quali si caratterizzano nella diversità di specie animali e vegetali prodotti. Nel contempo i consumatori d'alimenti biologici reputano importante il fatto che questi siano competitivi nei confronti di quelli convenzionali di simile tipologia la qual cosa richiederebbe una produzione in larga scala. Secondo quanto detto, non è sempre possibile assecondare le aspettative di tutti i consumatori nello stesso tempo. Gran parte dei consumatori è consapevole di ciò e per ottenere prodotti più rispondenti ai propri ideali è disposta ad accettare presupposti meno perfetti, costi più alti o uno sforzo personale. Per questo motivo, la richiesta a tutti i produttori biologici di venire incontro agli standard quanto più alti possibili in tutti i campi riuscirà a

soddisfare solo una minoranza dei consumatori dei tanti che, acquistando prodotti biologici, intendono aiutare la produzione di alimenti mediante una agricoltura sostenibile. Miglioramento ed innovazione dovrebbero essere (ovviamente) incoraggiati. D'altra parte si deve dedicare grande attenzione all'autenticità attraverso una corretta informazione riguardante gli aspetti etici e sociali di ciascun prodotto in modo da permettere a ciascun consumatore di poter effettuare una scelta consapevole.

In particolare questo vuol dire che le informazioni, sia iconografiche che testuali, che accompagnano gli alimenti biologici devono indicare in maniera accurata la origine, il contesto ed i metodi produttivi adoperati. Ciò rappresenta un imperativo per il movimento biologico e che i consumatori ripongono la loro fiducia in produttori che non traggono vantaggi ingiustificati nascondendo o distortendo le informazioni.

Concetto generale di frode

La regolamentazione comunitaria sulla produzione biologica 2092/91, nello stabilire i requisiti necessari nella etichettatura di un prodotto biologico, è protettiva principalmente nei confronti del consumatore. Tra tali provvedimenti vi è inclusa l'ispezione annuale delle aziende da parte di ispettori appartenenti ad enti certificatori indipendenti, la documentazione di tutte le vendite e gli acquisti relativi alla produzione biologica e l'utilizzo di procedure specifiche che sono in grado di prevenire la mescolanza accidentale con prodotti convenzionali. La frode, sia quella intenzionale che casuale, avviene quando un alimento è venduto come biologico anche se non viene specificato nella etichetta.

Il costo delle procedure ispettive per la certificazione biologica assorbe gran parte dei guadagni dei produttori. Perciò qualunque miglioramento di tali procedure dovrebbe essere in grado di scoprire le frodi senza penalizzare la maggioranza dei produttori onesti attraverso un aumento dei costi. Ad esempio sarebbe possibile sostituire alcune delle ispezioni di routine con visite non preannunciate da parte di specialisti. Si potrebbe altrimenti richiedere ai produttori di documentare le misure atte a migliorare le condizioni di salute o la salubrità delle proprie produzioni.

Ad ogni modo è possibile ridurre il rischio di frode incoraggiando la stretta collaborazione e la stipulazione di collaborazioni con altre imprese nella filiera produttiva poiché la migliore stabilità economica di ciascun partecipante aumenta la motivazione e l'onestà e le possibilità che l'effettuazione d'operazioni non consentite sia notata da altri.

Prodotti d'origine animale (latte e uova)

Il latte e le uova richiedono filiere molto organizzate che sono in grado di consegnare tali alimenti con regolarità settimanale. Su questa base esiste un buon controllo effetti-

vo sulla produzione in aziende biologiche e in accordo con le regole riguardanti sia l'alloggiamento che il benessere animale. Tuttavia, in situazioni in cui è difficile approvvigionarsi con sufficienti quantità di mangimi biologici di buona qualità possono sorgere seri problemi sanitari e gli allevatori sono tentati ad acquistare mangimi o approntare terapie non consentite. In conseguenza a ciò è di fondamentale importanza lo sviluppo e la diffusione di metodi atti al mantenimento di una produzione efficiente ed una buona salute animale.

Per quanto riguarda l'autenticità, il consentire l'utilizzo di alimenti (fino al 10%) e l'omogeneizzazione del latte sono argomenti controversi. Normalmente il testo riportato sul contenitore del latte delle uova è veritiero (altrimenti è frode!). Il problema insorge quando questa informazione manca.

Prodotti vegetali (mele, pomodori e cavolfiori).

Nel caso dei prodotti vegetali in Europa è relativamente semplice fare esami incrociati delle aree di produzione con le quantità prodotte. Una frode ricorrente è l'utilizzo occasionale di fertilizzanti o di pesticidi convenzionali. Un altro tipo di frode avviene quando si riscontra una contaminazione con pesticidi con cui sono irrorate le colture convenzionali quest'evento è accidentale o causato da negligenza e i prodotti sono venduti come biologici. Questo rischio è maggiore nei periodi di cattivo tempo quando vi è una maggior perdita di raccolto. Sviluppo e la diffusione di metodi produttivi più efficienti è in grado di ridurre il rischio di frode. Per quanto riguarda l'autenticità l'uso di pesticidi biologici, il rame in particolare, è controverso così come l'utilizzo di metodiche di conservazione in base alle quali i frutti sono colti non maturi. Data l'attenzione dei consumatori alla qualità degli alimenti la disponibilità di conoscere la data di raccolta rappresenta un segno di assunzione di responsabilità nel raggiungimento di tale obiettivo.

Trasformazione (vino e pane).

La trasformazione quando avviene in impianti paralleli, in cui sono adoperati gli stessi macchinari sia per prodotti convenzionali che biologici, comporta particolari rischi di frode. Questo rischio è particolarmente alto durante quegli anni o in località in cui la qualità della materia prima biologica non è ottimale e quindi l'utilizzo di piccole quantità di prodotto convenzionale è decisivo nel migliorare il sapore o l'aspetto. Lo sviluppo e la diffusione di metodi atti al miglioramento della produzione e dei sistemi di trasformazione della materia prima biologica sono di fondamentale importanza per il rischio di frode. Inoltre l'utilizzo di strutture esclusivamente adoperate per la trasformazione d'alimenti biologici protegge l'integrità del prodotto. Alcune procedure non sono ammesse mantenimento nella trasformazione di prodotti biologici, come l'uso di coloranti sintetici e di antimicrobici.

Inoltre, vi è un dibattito sull'effetto di una serie di metodiche sulla qualità, sul costo e sull'immagine degli alimenti biologici. Nel caso del pane e del vino esiste una grandissima serie di tipologie produttive che vanno dalla lavorazione artigianale nelle aziende a quella industriale dei grossi produttori.

Confezione e vendita

La confezione e l'etichetta individuale prevengono la miscelazione accidentale con prodotti convenzionali. Questo è richiesto se il dettagliante non è un venditore certificato. I prodotti confezionati o etichettati direttamente in azienda o dai trasformatori sono meglio protetti contro le frodi rispetto a quelli venduti sciolti e confezionati in una fase successiva. Etichette e confezioni sono da considerare come fonti d'informazioni sui metodi produttivi adoperati e sull'origine degli alimenti. L'autenticità è grandemente migliorata se è possibile identificare il produttore mediante un nome ed un indirizzo o un numero di telefono piuttosto che da un codice anonimo e, inoltre, questo accorgimento, scoraggia la frode.

Raccomandazioni generali

Dove non è dichiarato esplicitamente si assume che il prodotto soddisfa i basilari standard biologici (EU e nazionali).

- Chiedere o cercare informazioni su chi si assume la responsabilità dell'alimento, dove è prodotto e quali sono le persone o le aziende coinvolte. In una filiera produttiva ben controllata è facile avere tali informazioni dal dettagliante, anche se questo è un supermercato, un produttore o un altro tipo di negozio al dettaglio.
- Nel caso in cui si è soddisfatti del prodotto e delle informazioni ricevute comunicarlo al dettagliante o al produttore in modo da gratificarli per gli sforzi fatti. E' molto importante supportare le buone iniziative.
- Nel caso in cui non si è soddisfatti delle informazioni ricevute o del prodotto, è importante decidere quanto si è disposti a pagare in più per ottenere le cose desiderate. Comunicare queste cose al rivenditore e ricordarsi di mantenere l'impegno se sono ottemperate le richieste fatte!

Continuazione nel progetto QLIF

Il lavoro svolto nel corso del progetto Organic HACCP è servito ad identificare alcuni campi in cui vi è maggiore necessità di approfondire la ricerca ed a migliorare il controllo di qualità e salubrità degli alimenti biologici. Nel 2004 è cominciato il progetto QualityLowInputFood (QLIF, [www.qlif.org](http://www qlif.org)) per ampliare la conoscenza della qualità degli alimenti biologici. QLIF è un progetto integrato nell'ambito del VI Programma Quadro della Commissione Europea con 31 partecipanti di 15 paesi. QLIF è un progetto quinquennale che ha lo scopo di fornire ricerca e sviluppo sulla qualità, salubrità ed efficienza della agricoltura biologica e di altre sistemi agricoli a basso impatto in Europa. Nel QLIF Ver-

ranno studiati I seguenti argomenti importanti per la qualità e la salubrità del grano per pane:

- Studio delle relazioni tra aspetti differenti della qualità degli alimenti, percezione dei consumatori e orientamento nell'acquisto (Attese e attitudini dei consumatori, 2004-2007).
- Sviluppo di un "Codice di pratiche" per valutare l'effetto delle strategie di trasformazione (Strategie di trasformazione, 2004-2006).
- Sviluppo di procedure HACCP per il controllo di qualità e salubrità nelle filiere di produzione biologica e corsi di addestramento per consulenti (Trasporto, commercio e vendita al dettaglio 2006-2008).

Note editoriali

I redattori ed autori sono profondamente grati per il sostegno finanziario della Commissione delle Comunità europee Azione Chiave 5 della Quinto Programma Quadro e del Programma di Sviluppo Tecnologico e per il co-finanziamento ricevuto dalla Swiss Science Agency (SBF) al progetto "Recommendation for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate " (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245).

I punti di vista riportati in questo opuscolo sono quelli degli autori e non riflettono necessariamente le prospettive della Commissione europea, né in alcun modo anticipa la politica futura della Commissione in questo campo.

Gli autori sono i soli responsabili dei contenuti di questo opuscolo. Le informazioni contenute incluse ogni opinione, proiezione o previsione sono state ottenute da fonti ritenute dagli autori come affidabili ma non vi è garanzia circa la loro accuratezza o completezza. L'informazione è fornita senza obblighi e nella comprensione che ogni persona la quale agisce o modifica la sua posizione in accordo a questa lo fa a proprio rischio.

Informazioni bibliografiche

Bo van Elzakker, Jochen Neuendorff, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen, Kirsten Brandt (2005): Authenticity and Fraud, Information to Consumers regarding Control of Quality and Safety in Organic Production Chains. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland

© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 865 7272, Fax +41 62 865 7273, e-mail: info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, UK – NE1 7RU, Newcastle upon Tyne, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/about/>
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Via Roma 52, 83100 Avellino, Italia, e-mail: p.bergamo@isa.cnr.it, Internet: <http://www.isa.cnr.it>

Traduzione: Paolo Bergamo (CNR-ISA)

Cover & Layout: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Denmark

Una versione di PDF può essere scaricata gratuitamente dal sito del progetto www.organichaccp.org o

www.orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html.

Versioni in stampa possono essere ordinate al FiBL shop.fibl.org.

Autori

Bo van Elzakker (Agro Eco), Jochen Neuendorff, GfRS Resource Protection Ltd. Hanne Torjusen (SIFO), Katherine O'Doherty Jensen (KVL), Kirsten Brandt (UNEW).

Agro Eco: Agro EcoConsultancy BV, P.O. Box 63 6720 AB Bennekom, The Netherlands.

Tel. +31 318 420 405

Fax +31 318 414 820

E-mail: b.vanelzakker@agroeco.nl

Internet <http://www.agroeco.nl/en/organisation/people/>

GfRS Resource Protection Ltd.: Prinzenstr. 4 D- 37073

Göttingen, Germany, <http://www.gfrs.de>

Il progetto Organic HACCP

Gli obiettivi principali di questo progetto sono quelli di esaminare le procedure correntemente adoperate per gestione produttiva ed il controllo delle filiere degli alimenti biologici, con la particolare interesse verso quelle caratteristiche che sono apprezzate dai consumatori, e si concludono con la formulazione e la diffusione di raccomandazioni migliorative. Questo progetto biennale è cominciato nel febbraio 2003 ed i suoi risultati, inclusa la compilazione di un database di Punti Critici di Controllo nelle catene analizzate, sono disponibili sul sito web del progetto www.organichaccp.org.

Partecipanti al Progetto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA), Avellino, Italia
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro Eco Consultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.