



Autenticità e Frode

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

Bo van Elzaker, Jochen Neuendorff, Hanne Torjusen, Katherine O'Doherty Jensen e Kirsten Brandt



© BLE, Bonn, Thomas Stephan

Publicato da



In collaborazione con

UNIVERSITY OF
NEWCASTLE UPON TYNE



Questo opuscolo rappresenta una piccola guida pratica per i venditori al dettaglio su ciò che viene fatto allo scopo di assicurare l'autenticità e l'integrità di 7 alimenti biologici, dove è possibile apportare miglioramenti e su cosa possono fare i dettaglianti per venire incontro alle richieste dei consumatori. Altri opuscoli per i dettaglianti riguardano il sapore, la freschezza, i nutrienti o la salubrità e la presenza di contaminanti, altri opuscoli sono indirizzati ai consumatori o alla produzione di specifici alimenti.



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. 3 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). Questo opuscolo fornisce informazioni e raccomandazioni derivanti dall'analisi dell'autenticità, uno 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 (ovvia-

mente) 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, per ragioni di salubrità, di consegnare con regolarità settimanale tali alimenti e permetterne la rintracciabilità sino all'azienda di produzione. L'analisi del contenuto di antibiotici in campioni scelti a caso è una pratica diffusa in molte filiere produttive e questa rappresenta un ottimo controllo contro le frodi.

Per quanto riguarda l'autenticità, avviene di frequente che dagli alimenti in vendita non sia possibile risalire all'identità del produttore perché questo è riportato unicamente come codice. Un'altra cosa importante è sapere la quota d'utilizzo

d'alimenti convenzionali (se superiori al 10%), se il latte è omogeneizzato e sulle modalità di allevamento degli animali, in particolare sulla possibilità d'accesso ad aree all'aperto e sulle loro caratteristiche (dimensioni, tipi d'erbe, ripari).

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. La contaminazione da pesticidi con cui sono irrorate le colture convenzionali rappresenta un accidentale o causato da negligenza. Esistono metodi efficienti per determinare la presenza di molti pesticidi, incluso il rame ed inoltre, le analisi di campioni casuali è una pratica abbastanza diffusa in molte filiere produttive. Conseguentemente c'è davvero un buon controllo delle frodi. I prodotti sono spesso confezionati direttamente dai consumatori e questa pratica diffusa, ma non universale, rappresenta un sistema per risalire all'origine dei prodotti.

E' importante, per quel che riguarda l'autenticità, sapere se sono adoperati pesticidi biologici, il rame in particolare, così come le 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 d'assunzione di responsabilità nel raggiungimento di tale obiettivo.

Trasformazione (vino e pane), confezione, conservazione trasporto (tutti gli alimenti).

La trasformazione come altre attività possono avvenire come operazioni parallele in cui sono adoperati gli stessi macchinari sia per prodotti convenzionali che biologici. L'utilizzo di queste strutture, se da una parte aiuta a contenere i costi, dall'altra rappresenta un rischio sia di miscelazione con materiale convenzionale che di contaminazione con additivi non-biologici (in modo accidentale, per negligenza o intenzionalmente) molto maggiore rispetto a quello d'aziende in cui sono trasformati solo prodotti biologici.

Per quello che riguarda la autenticità, è in corso un dibattito sull'effetto di alcune tecnologie di trasformazione e di confezione sulla qualità, costo ed sull'immagine dei prodotti biologici. Nel caso del pane e del vino sono disponibili molte tipologie di trasformazione che vanno dalla lavorazione a mano a quella con tecnologie automatizzate nelle aziende di grandi dimensioni il che forniscono una ampia varietà di scelta ai consumatori.

Raccomandazioni ai dettaglianti

- Preferire quei prodotti provenienti da filiere corte (pochi passaggi) con aziende unicamente biologiche che provvedano alla conservazione e trasformazione degli alimenti ed una buona gestione della distribuzione, cercare di evitare prodotti dall'origine anonima.
- Dimostrare decisione nei confronti dei fornitori di fiducia stabilendo rapporti profondi, duraturi di reciproco impegno.

- Dare la preferenza ai prodotti da enti che certifichino anche produzioni convenzionali in operazioni parallele i quali si avvantaggiano di ispettori esperti nell'utilizzo di software di contabilità aziendale.
- Assicurarsi che la propria organizzazione o un'altra di propria fiducia esegua controlli di qualità che includano le analisi a campione per la presenza di pesticidi e d'altre sostanze proibite.
- I produttori biologici si impegnano allo scopo di produrre alimenti d'alta qualità a prezzi bassi. Nel momento in cui si riscontrano prodotti con i prezzi molto economici spesso, aumenta il rischio di frode. Decidere quale sia la migliore scelta per i propri clienti e per la propria immagine.
- Per quanto possibile dare informazioni ai propri clienti sui fornitori per mostrare il coinvolgimento e la assunzione di responsabilità di tutti i partecipanti alla filiera. La presenza di un sito web in cui siano presenti sia le aziende che gli impianti, è indicativa sia di una organizzazione basata su condizioni di reciprocità (fair trade) che di come il prodotto venga manipolato. Inoltre questo è uno strumento attraverso il quale è possibile ricevere suggerimenti, critiche e richieste di informazioni sui prezzi.

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 dell'agricoltura biologica e d'altri sistemi agricoli a basso impatto in Europa. Nel QLIF Saranno 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 cofinanziamento 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 da 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.