

Biodistretto dell'agricoltura sociale di Bergamo

Sede Operativa – Via Valmarina, 25 – 24123 Bergamo Sede Legale – Via S. Bernardino, 59 – 24122 Bergamo

SPORTELLO BIOLOGICO BERGAMASCO

*Servizi di Consulenza e momenti di formazione per le aziende e i cittadini
Ambito di Intervento: Certificazione Biologica*

Scheda tecnica n. 4 **TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**

REG. 834/2007 – PRINCIPI E NORME GENERALI PER LA TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI BIOLOGICI E LA PRODUZIONE DI MANGIMI BIOLOGICI

Per inquadrare l'argomento della trasformazione biologica, prendiamo come riferimento il Reg. 834/2007, che stabilisce i principi generali per la produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici.

Il Reg. CE 834/2007 all'articolo 6 stabilisce alcune regole generali, applicabili alla trasformazione di alimenti biologici:

- a. Produrre alimenti composti da ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica ;
- b. Limitare l'utilizzo di ingredienti non biologici;
- c. Non utilizzare sostanze o metodi di trasformazione che possano trarre in inganno;
- d. Trasformare in maniera accorta gli alimenti avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

All'articolo 7 vengono stabiliti i principi generali applicabili alla produzione dei mangimi biologici. I principi sono gli stessi che abbiamo visto per gli alimenti biologici:

- a. Produrre mangimi composti da ingredienti provenienti da agricoltura biologica;
- b. Limitare l'uso di additivi e di ausiliari di fabbricazione;
- c. Non utilizzare sostanze o metodi di trasformazione che possano trarre in inganno;
- d. Trasformare in maniera accorta i mangimi avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

Per la trasformazione sono importanti gli articoli n. 9 e 10 perchè stabiliscono il divieto di uso di OGM e delle radiazioni ionizzanti, per la produzione di alimenti e di mangimi biologici.

Al CAPO 3 art. 19 vengono stabilite le Norme di produzione dei Mangimi Biologici

1. La produzione di mangimi biologici è separata nel tempo o nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.
2. Nella composizione dei mangimi biologici non entrano congiuntamente materie prime biologiche o provenienti da aziende in conversione, e materie prime prodotte secondo metodi non biologici.
3. La trasformazione con l'ausilio di solventi ottenuti per sintesi chimica delle materie prime per mangimi, impiegate o trasformate nella produzione biologica, non è ammessa.
4. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perdute nella trasformazione e nel magazzinaggio di mangimi biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

Al CAPO 4 art. 20 vengono stabilite le Norme di produzione di alimenti trasformati

Le norme sono le stesse indicate per la produzione di mangimi bio.

1. La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.
2. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione degli alimenti biologici trasformati:
 - a) il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola; al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti;
 - b) possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e solo a condizione che siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21;
 - c) gli ingredienti di origine agricola non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21 o se sono autorizzati temporaneamente da uno Stato membro;
 - d) un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione;
 - e) gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola.

3. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

REG. 889/2008 REGOLE PER L'APPLICAZIONE DELLE NORME DI PRODUZIONE ZOOTECNICA

Nel Reg. CE 889/2008 vengono dettagliate le modalità di applicazione dei principi dettati dal Reg. 834/2007.

Al Capo 3 art. 26 vengono stabilite le norme di produzione applicabili ai mangimi e agli alimenti trasformati.

In particolare vengono stabiliti dei criteri organizzativi e gestionali per identificare i punti critici del processo produttivo, identificare i lotti di produzione e evitare il rischio di contaminazione con prodotti non autorizzati.

La contaminazione si può verificare qualora nello stesso sito produttivo vengano trasformati alimenti biologici e alimenti non biologici.

In questo caso bisogna mantenere una separazione spaziale o temporale dei cicli di lavorazione, e prevedere la pulizia dell'impianto prima della lavorazione con prodotti biologici.

Importanti sono gli allegati al Reg. CE 889/2008 dove sono riportate le materie prime per la produzione di mangimi (Allegato V), e gli additivi per i mangimi (allegato VI).

L'allegato VIII elenca gli Additivi Alimentari e gli Ausiliari di Fabbricazione che possono essere impiegati nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari.

Al Capo 3 bis vengono descritte le Norme specifiche per il processo di vinificazione.

DOCUMENTAZIONE AZIENDALE

Le aziende che svolgono attività di trasformazione e preparazione di alimenti e di mangimi quando aderiscono al Sistema di controllo biologico sono tenute alla compilazione dei seguenti documenti :

1. Piano di Gestione dell'attività di preparazione;
2. Elenco dei fornitori di materie prime e certificazione biologica;

L'azienda deve inoltre tenere aggiornati il registro acquisti e il registro vendite, e garantire la tracciabilità dei lotti e dei prodotti acquistati.

Altri adempimenti amministrativi importanti sono i seguenti:

1. Presentazione all'inizio dell'anno del Piano Annuale di Produzione dei Preparatori;
2. Comunicazione tramite notifica di variazione dei cambiamenti relativi ai terreni in conduzione, ai fabbricati, e alle attività svolte.

Per tutti questi adempimenti si utilizza il SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) . L'Operatore può delegare il proprio CAA (Centro di Assistenza Agricola) o un tecnico libero professionista, per gestire questi documenti.

Sul SIAN nella sezione Servizi – Consultazione sono presenti anche i seguenti elenchi:

1. Elenco degli operatori biologici italiani, e certificazioni bio;

Elenco degli allegati al REG. 889/2008

1. **ALLEGATO V - Materie prime per mangimi**
2. **ALLEGATO VI - Additivi per mangimi impiegati nell'alimentazione animale;**
3. **ALLEGATO VIII - Determinati prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati : SEZIONE A – Additivi e Eccipienti; SEZIONE B – Ausiliari di fabbricazione.**