

Gestione *del prodotto biologico* nelle imprese della *filiera*



Ambiente Alimentazione Cultura Salute

GESTIONE DEL PRODOTTO BIOLOGICO NELLE IMPRESE DELLA FILIERA

COSA DEVONO FARE GLI OPERATORI

In una stessa azienda agricola, azienda di trasformazione o punto vendita possono essere presenti prodotti provenienti da agricoltura convenzionale e da agricoltura biologica. Per questo motivo le unità produttive nelle quali si eseguono le varie operazioni, oltre a quanto previsto nel piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP) devono rispondere a precise indicazioni:

- disporre di zone separate per lo stoccaggio dei prodotti per evitarne la mescolanza;
- le operazioni di preparazione devono essere eseguite in cicli completi ed essere separate fisicamente nel tempo da analoghe operazioni effettuate su produzioni non biologiche;
- se alcune attrezzature sono le medesime per due tipologie di prodotti, occorre effettuarne una adeguata pulizia e bonifica, per impedire mescolanze o inquinamenti da sostanze non consentite;
- si deve garantire l'identificazione anche visiva delle partite di prodotto, al fine di rintracciare le produzioni biologiche ed evitare mescolanze con i prodotti convenzionali;
- qualora le operazioni sui prodotti da agricoltura biologica non siano frequenti, occorre preannun-

- ciare all'organismo di controllo le date e gli orari delle lavorazioni entro termini prefissati;
- bisogna registrare in appositi documenti tutte le operazioni riguardanti le operazioni svolte nella struttura di preparazione, dal momento in cui giungono le materie prime al momento in cui esce il prodotto finito. Le registrazioni riguardano il carico e scarico dei prodotti ed i soggetti o quant'altro venga coinvolto o accada durante il processo produttivo.

COME VENGONO TRASPORTATI I PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il trasporto di prodotti pronti per la vendita deve avvenire mediante imballaggi, contenitori o veicoli chiusi. Qualora il prodotto sia destinato ad un altro operatore per una successiva fase di lavorazione o di etichettatura, è possibile non utilizzare imballaggi o contenitori chiusi, ma è comunque necessario che la merce sia accompagnata da apposita documentazione.

COME SI GESTISCE UN PRODOTTO BIOLOGICO IN UN'AZIENDA DI PREPARAZIONE

Le fasi necessarie alla corretta gestione dei prodotti biologici da indicare nel piano di autocontrollo igienico sanitario aziendale, sono le seguenti:

1. arrivo della merce: controllo visivo e controllo etichetta o documento di accompagnamento affinché riporti i dati necessari per il riconoscimento del pro-

dotto biologico (il nome del produttore, il nome o la descrizione del prodotto, il nome o il codice dell'organismo di certificazione, il numero di lotto);

2. trascrizione nel registro di carico dell'etichetta e del produttore;

3. registrazione di carico (fattura) in magazzino tramite terminale con programma gestionale;

4. approvazione della ricetta* del prodotto finito da parte dell'organismo di certificazione;

5. trasformazione delle materie prime acquistate in prodotto destinato alla vendita;

6. richiesta di autorizzazione alla stampa delle etichette, emissione del certificato per il numero di identificazione dei prodotti finiti e se necessario, per chi lo richiede, certificato di produzione biologica e certificato di azienda certificata e controllata da ente preposto;

7. alla vendita del prodotto: emissione di ddt (Documento di trasporto) di scarico dal magazzino relativo alle materie prime necessarie al condizionamento delle ricette preparate;

8. le ricette scaricate con ddt seguono un iter di certificazione finalizzato alla determinazione delle materie prime impiegate. Esiste quindi una corrispondenza tra materie prime entrate in magazzino e prodotto finale venduto.

** Insieme degli ingredienti che compongono un prodotto trasformato provenienti da "agricoltura biologica", delle tecniche di lavorazione attuate e degli ausiliari di fabbricazione impiegate.*

COME SCEGLIERE I FORNITORI

La scelta dei fornitori è una fase importante per il buon esito del processo produttivo. Ancora non esiste una gamma di prodotti biologici così vasta e un mercato a pieno regime, per cui la scelta può essere in alcuni casi difficile. Inoltre, considerando la peculiarità dei prodotti, può risultare difficile anche reperire materie prime da agricoltura biologica con i requisiti qualitativi necessari. Nella scelta dei fornitori sono quindi prioritari alcuni accorgimenti di base, tra cui:

- verificare che l'azienda operi in conformità a quanto indicato dalle normative igienico sanitarie vigenti;
- verificare che l'azienda sia iscritta nell'elenco degli operatori biologici della Regione di appartenenza;
- verificare che l'azienda sia controllata da uno degli organismi di certificazione riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e che sia in regola al momento dell'avvio del rapporto di fornitura.

IL PRODOTTO BIOLOGICO NEL PUNTO VENDITA

I prodotti posti in vendita presso i negozi, che non siano già in imballaggi pre confezionati, devono essere esposti riportando in evidenza su di un supporto accessibile/visibile ai consumatori, i riferimenti al metodo di produzione biologico.

Per i punti vendita che trattano anche prodotti convenzionali è necessario che:

- i prodotti da agricoltura biologica venduti siano

posti in contenitori o zone separate e opportunamente identificate all'interno dei locali in cui si effettua la vendita;

- le operazioni di preparazione del prodotto, direttamente all'interno del punto vendita e che prevedono la porzionatura di prodotto già imballato o etichettato in singole unità di vendita, devono avvenire su richiesta e alla presenza del consumatore;
- devono essere prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi con prodotti provenienti da agricoltura convenzionale;
- le operazioni eseguite sui prodotti da agricoltura biologica devono essere svolte soltanto dopo una pulizia degli impianti adibiti alla preparazione e alla vendita. L'efficacia delle misure di pulizia deve essere verificata e i metodi utilizzati appositamente registrati.