

Prodotti alimentari biologici



Uno scorcio del quadro normativo

di Dott.ssa **Corina Pop**

24 maggio 2020

In materia di produzioni con metodo biologico la normativa comunitaria, nello specifico il **Reg. CE 834/07** e il **Reg. CE 889/08**, prevede che tutti gli attori della filiera siano obbligati ad assoggettarsi al Sistema di Controllo UE, dalla produzione agricola, passando alla preparazione alimentare, fino alla commercializzazione dei prodotti sfusi.

“**Biologici**” si possono definire solo i prodotti pluri-ingrediente, che contengono almeno il 95% di ingredienti agricoli certificati bio (escludendo dal calcolo acqua, sale, additivi e aromi naturali). Il 5% restante può essere costituito esclusivamente da pochi ingredienti non disponibili sul mercato comunitario e riportati in una apposita lista del regolamento. Nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08 è riportata la lista degli additivi e coadiuvanti ammessi oltre che degli ingredienti convenzionali utilizzabili entro il 5% della formulazione del prodotto.

Le norme del biologico, per quanto attiene le industrie alimentari, fissano precise regole anche per la preparazione dei prodotti vegetali e animali, volte a **limitare l'impiego di additivi, aromi** e di altri ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche. Sono ammessi solo gli additivi più blandi e di più diretta derivazione naturale (acido citrico, acido ascorbico, ecc.); per alcuni di questi è richiesta addirittura l'origine biologica (es. pectina, lecitina, farina di semi di carrube, ecc.). Con forti limitazioni nelle dosi di impiego e solo per i salumi e altri prodotti a base di carne sono ammessi i nitriti e nitrati.

Sono **vietati**, invece, **conservanti più aggressivi e potenti** come i sorbati e benzoati. Il divieto d'uso vale anche per i solfiti il cui impiego è ammesso solo per la produzione di vino, sidro (sempre con limitazioni nel prodotto finale) e per la conservazione dei crostacei.

In conformità al Reg. CE n.1134/2008, gli aromi eventualmente aggiunti, devono essere necessariamente qualificati come aromi o preparazioni aromatiche naturali. L'uso delle radiazioni ionizzanti e qualsiasi sostanza derivata o ottenuta da OGM, anche per i pochi ingredienti convenzionali ammessi, è sempre vietato.

Nella versione BIO e convenzionale, contemporaneamente, il medesimo ingrediente non può essere presente nel prodotto biologico.

Devono essere garantite, nel processo di produzione biologica, **lavorazioni separate nel tempo o nello spazio**. In quest'ultimo caso, l'impianto (utilizzato precedentemente per le produzioni convenzionali), deve essere adeguatamente pulito prima dell'avvio della produzione biologica.

Per quanto riguarda la **tracciabilità**, le procedure di fabbricazione devono permettere una corretta identificazione e rendicontazione dei flussi in entrata e in uscita delle materie prime e del prodotto finito.

L'utilizzo del **marchio comune del biologico** (la bandierina verde con la fogliolina di stelle), a partire dal 2007, è stato reso obbligatorio dall'UE per tutti i prodotti confezionati, prodotti nel territorio della Comunità, che contengono almeno il 95% di ingredienti. Vicino al marchio europeo deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo e l'effettiva origine (UE/non UE) degli ingredienti che lo costituiscono.

Per **origine del prodotto** si intende il luogo di produzione agricola, informazione che ha reso il biologico all'avanguardia e in rispetto alle politiche europee in tema di informazione al consumatore. Leggere ITALIA (o Germania, Francia, Spagna, ecc.) come origine di un prodotto alimentare significa che il 100% degli ingredienti sono stati coltivati sul quel determinato territorio nazionale.

In sintesi, grazie alle sopra citate normative e alle specifiche descritte, il cittadino consumatore può assicurarsi una maggiore tutela al consumo consapevole dei prodotti biologici con attenzione alla loro qualità rispetto al prezzo.