

Dossier



Certificazioni I trend del mercato a portata di standard

Roberto Pinton

Produzione biologica.

Le novità su certificazione (e non solo) 36

Debora Del Gais

Essere o non essere veg. Il dilemma delle aziende 44

Produzione biologica

Le novità su certificazione (e non solo)

Estesa all'Unione Europea la certificazione di gruppo

di Roberto Pinton

Componente board IFOAM Organics Europe

Dal 1° gennaio si applica il regolamento (UE) 2018/848 sulla produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti bio.

Con la nuova norma sono state introdotte certificazione di gruppo, esenzioni

per i piccoli dettaglianti e novità su aromi ed etichettatura, ma l'ossatura del quadro normativo è stata confermata.

E, anche se non subito, cambierà l'import

Qualche azienda segnalerà di aver iniziato la produzione biologica secondo standard privati anche prima, ma in principio fu il regolamento (ancora CEE) 2092/1991, che ebbe poi a contare 48 modifiche in 16 anni.

Tale regolamento non prescriveva l'accreditamento degli organismi di controllo europei, tant'è che anche il nostro decreto legislativo 220/1995 tra le caratteristiche necessarie per la loro autorizzazione si limitava a stabilire quella della semplice conformità (non sotto accreditamento) ai criteri della norma EN 45011, poi evolutasi nella norma ISO/IEC 17065:2012.

La strutturazione del sistema di controllo

A imporre l'accreditamento fu il successivo regolamento (questa volta CE) 834/2007, che superava lo scarno tecnicismo del precedente riconoscendo alla produzione biologica il ruolo di «sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali» e una conseguente «duplice funzione sociale», dato che il settore provvedeva non solo a un mercato specifico, ma anche a fornire «beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al



benessere degli animali e allo sviluppo rurale». L'evoluzione dalla dichiarazione di conformità all'accreditamento era dovuta: nessuna delle 15.426 (81.731 al 31 dicembre 2020) aziende biologiche italiane, ma nemmeno nessuno dei sette (ora 20) organismi di controllo del 1996 poteva conoscere direttamente 59 organismi in Germania (oggi 19), 34 in Danimarca (oggi 2) o 21 in Austria (oggi 9).

L'accreditamento degli organismi di controllo è stato imposto dal regolamento (CE) 834/2007

Dall'alto di un mercato globale di circa 106 milioni di euro ed europeo di 55 milioni, oggi valuteremo come modesta l'entità degli scambi dell'epoca,

ma l'attestazione di competenza, indipendenza e imparzialità degli organismi costituiva anche allora un elemento necessario.

L'obbligo dell'accreditamento portò all'uscita di scena di molti organismi minori a operatività regionale, per i quali l'adeguamento alla norma EN 45011 comportava oneri organizzativi ed economici non giustificati.

In anni più recenti, invece, sono state opportunità di business ed esigenza di razionalizzazione a guidare acquisizioni, anche da parte dei big (in Italia detengono la proprietà di organismi di controllo Bureau Veritas, TÜV Nord e Foodchain ID), e ingresso nel settore di altri (per esempio, CSQA e Valoritalia).

L'inatteso nuovo regolamento

Inaspettatamente, alla fine del 2011 la Commissione espresse l'intenzione di sostituire il regolamento con un nuovo testo più bello e

più superbo che pria, la cui proposta legislativa presentò poi a marzo 2014.

Il quadro normativo funzionava: con il regolamento (CE) 710/2009 era stata disciplinata l'acquacoltura, dopo lunga gestazione con il regolamento (UE) 203/2012 era toccato al vino, il mercato domestico era brillante, esportazioni di prodotto finito e importazioni di commodities filavano, anche grazie agli accordi di equivalenza con Argentina, Australia, Canada, Cile, Costa Rica, Giappone, India, Israele, Nuova Zelanda, Repubblica di Corea, USA, Svizzera, Tunisia.

Dato che "squadra che vince non si cambia", agli operatori sfuggiva l'urgenza di un nuovo quadro normativo: al più avrebbero apprezzato qualche aggiustamento.

Sia come sia, dopo discussione nel trilogio trattasi dal novembre 2015 al giugno 2017, non senza momenti di confronto vivace, il 30 maggio 2018 è stato adottato il regolamento (questa volta UE) 848/2018, la cui data di applicazione è slittata di un anno al 1° gennaio 2022, dato

Tutto il 2021 è stato dedicato a recuperare il tempo perduto, con l'adozione di ben 21 atti

che il ritardo sulla tabella di marcia degli atti delegati e esecutivi lo avrebbe reso incompleto e inapplicabile.

Tutto il 2021 è stato dedicato a recuperare il tempo perduto, con l'adozione di ben 21 atti.

IFOAM Organics Europe ha istituito una task force di 15 esperti espressione di tutte le filiere e regioni europee, fornendo pareri politici e tecnici alle tre Direzioni generali coinvolte (AGRI, ENVI, SANTE), alle commissioni del Parlamento europeo, al Consiglio e alle autorità competenti nazionali, limitando i danni.





©www.shutterstock.com

Le novità

Anche se non manca qualche punto critico, il nuovo quadro giuridico conferma molti aspetti positivi (tra cui l'approccio di processo, con lo standard più rigoroso dell'agroalimentare), affiancandone altri. La norma mantiene uno stretto rapporto con il regolamento (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali, che tuttavia integra con previsioni specifiche.

La verifica della conformità dei processi aziendali è annuale, con un'ispezione fisica in loco, con facoltà agli Stati membri di prevedere una cadenza biennale per gli operatori a basso rischio, concentrando così le risorse del sistema su aziende e filiere più critiche.

Gli operatori che si limitino alla vendita al dettaglio di prodotti biologici preconfezionati sono esclusi dall'obbligo di notifica e da quelli di certificazione; fermo restando l'obbligo di notifica, gli Stati membri hanno la nuova facoltà di esonerare dall'ispezione gli operatori che vendono al dettaglio meno di 5.000 kg/anno di prodotti biologici non imballati, con relativi ricavi non superiori a 20.000

euro e con un potenziale costo di certificazione superiore al 2% del fatturato biologico.

Le precauzioni

Uno dei punti deboli del quadro regolamentare precedente era la scarsa armonizzazione delle misure precauzionali volte a evitare la presenza di sostanze non autorizzate e di quelle da adottare in caso di positività analitica, con scarsa coerenza tra articolo 30 del regolamento (CE) 834/2007 e articolo 91 del regolamento (CE) 889/2008; Stati membri e organismi di controllo affrontavano la questione in modi diversi, con impatto sul mercato comunitario e sul commercio internazionale.

Gli articoli 27 e 28 del nuovo regolamento indicano dettagliatamente le misure che l'operatore è tenuto ad assumere in caso di sospetto di non conformità, dalla segregazione dei prodotti alla tempestiva informazione all'organismo di controllo, mentre l'articolo 29 indica i passi di competenza di questi.



Per quanto parziale (si concentra sui residui e trascura non conformità su altre aree), l'omogeneizzazione delle misure è un passo avanti.

Importazioni e certificazione di gruppo

Per il regime d'importazione sono previsti due sistemi:

- il primo è quello del riconoscimento dell'equivalenza nell'ambito d'un accordo commerciale tra UE e Paese terzo;
- il secondo quello del riconoscimento della conformità di autorità o organismi di controllo operanti extra UE.

Un regime transitorio (cinque anni per sottoscrivere i *trade agreement*, tre anni per il riconoscimento di conformità) consentirà l'aggiornamento degli attuali rapporti.

Mancano ancora la disciplina del "sale biologico" e quella sui prodotti per la pulizia e la disinfezione d'impianti e attrezzature

La certificazione di gruppo, sinora applicata ai Paesi terzi, prevalentemente nell'ambito del *fair trade*, viene estesa all'UE. Il meccanismo non avrà qui un grande impatto, ma le novità (entità del gruppo, aumento del numero d'ispezioni e analisi) potrebbero impattare sui gruppi tra piccoli produttori dei Paesi terzi, che riforniscono il mercato UE di una vasta gamma di prodotti importanti: caffè, tè, cacao, banane e altri frutti tropicali, erbe e spezie.

Ingredienti, additivi e aromi

Decisa potatura dell'elenco degli ingredienti di origine agricola non biologica utilizzabili entro il limite del 5%, pochi cambiamenti per quanto riguarda additivi e coadiuvanti di processo.

Novità, invece, per gli aromi: non è più possibile ricorrere a generici «aromi naturali» né a un «aroma naturale di [xxx] con altri aromi naturali», ma solo ad «aroma naturale di [xxx]» (regolamento (CE) 1334/2008, articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4).

L'additivazione di sali minerali, vitamine e altri nutrienti è ammessa solo nel baby food e quando sia imposto da disposizioni di legge. Sarà possibile qualificare come "Agricoltura Italia", anche dettagliando la regione, prodotti con almeno il 95% di ingredienti agricoli nazionali (o regionali).

Mancano ancora la disciplina del "sale biologico" (di cui nessun operatore sentiva la

mancanza) e quella, ben più rilevante, sui prodotti per la pulizia e la disinfezione d'impianti e attrezzature.

Nonostante gli operatori sollecitassero criteri (Ecolabel, divieto dei prodotti con determinate indicazioni di pericolo ai sensi del regolamento (CE) 1272/2008), la Commissione ha insistito per introdurre una lista positiva.

Da un'indagine di IFOAM Organics Europe, un campione di 130 operatori francesi e tedeschi delle diverse filiere utilizza oltre 2mila prodotti; pochi meno in Italia e Austria. Si può valutare che a livello UE i prodotti utilizzati siano non meno di 5mila (igiene personale, superfici a diretto contatto con gli alimenti e non): valutare altrettante schede di sicurezza sarà impegnativo.

Resta da vedere come e quando gli Stati membri adegueranno le disposizioni d'attuazione di loro competenza: a gennaio inoltrato molti ministeri (compreso quello italiano) non hanno ancora provveduto a tutti gli allineamenti.



Essere o non essere Veg

Il dilemma delle aziende

Cresce l'interesse per il mercato vegano e vegetariano

di Debora Del Gais

Esperta di regolatorio nel settore alimentare e mangimistico

In assenza di un regolamento unionale che identifichi univocamente quando un prodotto possa essere dichiarato vegetariano o vegano, associazioni, enti certificatori e standard privati si dividono tra il focus sulla composizione e i requisiti etici, che vanno al di là della mera ricetta e includono test sugli animali, caratteristiche del packaging e presentazione complessiva dell'alimento

come prodotti *plant based*, *meat analogues* e *dairy substitutes*.

Sempre più consumatori abbracciano la scelta di una dieta che esclude il consumo di ingredienti di origine animale, spinti prevalentemente da motivazioni di carattere etico, legate alla compassione per tutte le forme di vita, ma anche per motivi ambientali e salutistici. Tuttavia, vegani e vegetariani non sono gli unici a consumare prodotti esclusivamente vegetali, rivolti ad un target sempre più ampio di utenti che comprendono anche i cosiddetti "flexitariari", ovvero consumatori onnivori che hanno ridotto il consumo di prodotti di origine animale e che alternano la dieta mediterranea, inclusiva di alimenti di origine animale, con alimenti *plant based* e sostituti vegetali della carne e dei latticini, per motivazioni legate alla salute ed al benessere, al rispetto per gli animali, ma anche a convinzioni ambientali o alla semplice curiosità. Sono sempre più numerosi, inoltre, anche i consumatori onnivori che hanno drasticamente limitato i consumi di carne uova e latticini per motivi principalmente legati alla salute e che oggi vengono definiti "riduzionisti", contribuendo così alla crescita del comparto e che dimostrano che, anche in Italia, si sta affermando un modello di consumo alimentare che vira verso una predominanza dell'alimentazione vegetale, anche in assenza di una scelta diretta di veganesimo o vegetarianesimo.

Al giorno d'oggi, gli alimenti vegani e vegetariani hanno acquisito un'importanza rilevante sul mercato globale, ove si presentano in varie forme e sono commercializzati



La crescita delle vendite dei prodotti vegani e vegetariani ha raggiunto la doppia cifra

Una categoria in crescita

Ad oggi sono circa un milione e mezzo gli italiani che professano la dieta vegana e vegetariana, numero che complessivamente dà evidenza della definitiva affermazione del mondo Veg come un fenomeno consistente e non più relegabile a semplice "nicchia" di mercato.

A conferma delle nuove abitudini, il rapporto Coop 2021 attesta che la crescita delle vendite per questa tipologia di prodotti ha raggiunto la doppia cifra, con grande dinamismo in tutte le categorie e un forte sviluppo di penetrazione, non solo negli stores, ma anche nel fuori casa. Secondo i dati GSK, nel 2021 il 55% delle famiglie italiane ha acquistato almeno una volta prodotti *plant based* per il consumo domestico, crescendo rispetto al 48,5% registrato nel 2019 e al 49,6% registrato nel 2020.

Tra le categorie più performanti, in particolar modo, spiccano i piatti pronti vegetali, quali, a mero titolo esemplificativo, panati, burger e crocchette, che, alla fine del 2020, segnavano un incremento nel sell out del +44% rispetto all'anno precedente. Complessivamente i prodotti *plant based* hanno

quindi spinto il mercato Veg ad aggirarsi intorno ai 312 milioni di euro nel primo semestre del 2021 contro i 272 dell'anno precedente¹.

Alimenti veg in etichetta

Il mercato italiano attualmente è molto variegato, con alimenti etichettati con una dichiarazione volontaria del produttore, altri dotati di marchi di adesione a standard privati, altri ancora dotati di certificazioni di parte terza attestante il possesso dei requisiti connessi con la dichiarazione vegan. Tale eterogenea situazione dipende dal fatto che, dal punto di vista normativo, nonostante siano passati 10 anni dall'entrata in vigore del regolamento (UE) 1169/2011, gli atti di esecuzione per disciplinare la fornitura delle informazioni volontarie relative all'idoneità di un alimento per vegetariani e vegani non sono ancora stati adottati.

Definizioni

Stante il vuoto normativo che ancora sussiste a livello comunitario, alcuni Stati membri hanno adottato temporaneamente una definizione di portata nazionale, applicabile fino a quando la Commissione non adotterà i pertinenti atti di esecuzione.

Si riporta, ad esempio, il caso della Germania, che ha adottato nel 2014 la definizione di alimento

¹ Rapporto Coop 2021 "Consumi e stili di vita degli italiani di oggi e di domani".

La norma tecnica ISO/DIS 23662 ha contribuito a delineare alcuni criteri tecnici utilizzabili ai fini dell'etichettatura di alimenti e bevande idonei al consumo di vegani e vegetariani

vegano definendolo come un prodotto che *"non contiene prodotti di origine animale e durante tutte le fasi della sua produzione e trasformazione non utilizzi ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici di origine animale. Sono accettabili contaminazioni involontarie, che non possono essere evitate nonostante le disposizioni adeguate e il rispetto delle buone pratiche di fabbricazione"*.²

La norma ISO/DIS 23662

A fornire una definizione analoga anche altri standard e norme tecniche: nel giugno 2020 è stata pubblicata una nuova norma tecnica ISO/DIS 23662, che ha contribuito a delineare alcuni criteri tecnici utilizzabili ai fini dell'etichettatura di alimenti e bevande idonei al consumo di vegani e vegetariani, distinguendo, fra le altre specifiche, anche la differenza tra le varie forme di regimi alimentari vegetariani (e, nello specifico, ovo-latto vegetariani, ovo-vegetariani, latto-vegetariani e vegani).

Secondo tale norma tecnica, vengono considerati alimenti e ingredienti alimentari idonei ai vegani quelli fabbricati senza prodotti di origine animale e nei quali in nessuna fase della produzione e della lavorazione siano stati utilizzati ingredienti di origine animale (inclusi additivi alimentari, aromi, enzimi e o coadiuvanti tecnologici).



² Gerke, M. & Janssen, M. (2017). Vegan Foods: Labelling Practice. Ernährungs Umschau, 64(3), pp. 51-57.



I disciplinari degli enti di certificazione

Numerosi anche gli enti di certificazione che hanno sviluppato disciplinari volti ad accertare l'idoneità degli alimenti per vegani e vegetariani e definendo quindi vegetariano il prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di sostanze di derivazione animale ottenute con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali e quello vegano come il prodotto che esclude in ogni fase della propria realizzazione l'impiego di qualsiasi sostanza di derivazione animale anche se ottenuti senza sacrificio e il maltrattamento di animali.

La proposta delle organizzazioni vegan

A ben vedere, le definizioni fornite dalle varie fonti sono piuttosto allineate poiché, pur con qualche piccola differenza di forma, si concentrano sul divieto di utilizzo di ingredienti, additivi e coadiuvanti di origine animale.

Tuttavia, in alcuni casi, l'approccio tende ad estendersi in modo più ampio, prendendo in considerazione aspetti etici più generali e tenendo conto della sensibilità dei consumatori anche in termini di packaging e presentazione del prodotto, accertando che anche tali elementi siano coerenti con le motivazioni alla base di una scelta di vita vegana o vegetariana.

Esemplare in questo senso il documento con cui le più importanti organizzazioni vegan d'Europa hanno depositato al Parlamento europeo una proposta per la definizione degli alimenti vegan. Il documento, realizzato grazie alla consultazione delle associazioni vegane dell'Unione europea che hanno partecipato al tavolo, tra le quali l'Associazione Vegani Italiani Onlus, VeganOK, Vegan France, The Vegan Society (UK), Vegetik (Belgio), Förderkreis Biozyklisch Veganer Anbau (Germania) e Safe Food Advocacy Europe (Belgio), è finalizzato a proporre alla Commissione europea una definizione normativa armonizzata condivisa dai consumatori. Secondo tale documento, un prodotto è idoneo per i vegani quando non contiene nessuna

componente animale (inclusi additivi alimentari, aromi, enzimi), né alcun ingrediente o componente di origine animale viene utilizzato (o aggiunto) durante il processo di fabbricazione, preparazione, trattamento o immissione sul mercato. Il termine "vegano", tuttavia, non è solo legato all'assenza di derivati animali, ma alla necessità di non condurre né commissionare pratiche di vivisezione o test su animali né per quanto riguarda il prodotto né per ciò che concerne i singoli ingredienti o i coadiuvanti utilizzati.

Requisiti estrinseci

Oltre alle caratteristiche intrinseche relative alla composizione del prodotto, alcuni schemi di certificazione prevedono, infine, requisiti relativi al packaging e alla presentazione dell'alimento. Divieto di utilizzo di materie di origine animale anche nel packaging e particolare attenzione matrici di origine animale come colle, adesivi e inchiostri. I dettami che devono essere osservati dalle aziende che vogliono vantare l'idoneità dei loro alimenti ai vegani, in certi casi, si estendono

anche alle informazioni fornite in etichetta: suggerimenti di consumo e abbinamenti a piatti di carne e formaggi non sono ritenuti coerenti con la scelta etica vegana e vegetariana e portano di conseguenza al diniego di alcune certificazioni. In conclusione, risulta evidente il crescente maggiore interesse da parte delle aziende a voler entrare a far parte di quel segmento di mercato che soddisfa il fabbisogno delle categorie di consumatori vegetariani e vegani, al fine di comunicare l'idoneità dei propri prodotti al consumo da parte di tale gruppo di consumatori, sia con dichiarazioni autonome, sia aderendo a disciplinari e schemi di certificazione, non solo in ottica di differenziarsi ed espandersi in un settore sempre più appetibile, ma anche per comunicare nuovi valori.

Resta tuttavia, ad oggi, l'incognita del momento in cui verranno adottati gli atti di esecuzione unionali volti a chiarire i requisiti minimi comuni a tali alimenti, che contribuiranno a una maggiore trasparenza e chiarezza, ma anche ad una più facile espansione di un mercato che ha già un grande potenziale.

