

DOSSIER

Sostenibilità

Un obiettivo dalle molteplici declinazioni

Luca Foltran

Il fascino del pack sostenibile 34

Angela Evangelista

**Prodotti trasformati, come ottenere
la certificazione bio 42**

Il fascino del pack sostenibile

Assenza di overpackaging, riciclabilità e riduzione della plastica

di Luca Foltran

Chimico ed Esperto di Sicurezza dei Materiali

Il dibattito sulla sostenibilità dell'imballaggio tende a cristallizzarsi sulle tematiche di impatto ambientale. Ma è necessario dare un peso adeguato anche alla sicurezza alimentare

È stato presentato, in occasione della fiera Marca 2023, l'ultimo aggiornamento dell'Osservatorio Packaging del Largo Consumo curato da Nomisma. Un documento che permette di fare una riflessione sul peso del packaging sostenibile nei modelli d'acquisto alimentare degli italiani. Per il 35% dei rispondenti la sostenibilità rappresenta un fattore determinante per le scelte future, mentre oltre un consumatore su due dichiara comunque di tenerne conto. Il 65% delle famiglie italiane, nell'ultimo anno, ha inserito nel proprio carrello un prodotto solo perché aveva una confezione più green rispetto a quella di altre marche e, al contempo, il 19% ha smesso di acquistarne uno perché il packaging non era considerato sostenibile. Per definire sostenibile una confezione, l'assenza



di overpackaging – ossia l'eccesso di imballaggio – sarebbe la principale caratteristica richiesta (per il 58% degli intervistati), ma hanno un peso spiccato anche la sua completa riciclabilità (56%) e una ridotta quantità di plastica (47%). Tra i sostituti, il cartone risulta essere maggiormente percepito come sostenibile per

le bevande (59%), mentre quando si tratta di prodotti alimentari confezionati è il vetro ad essere ritenuto il materiale più green (67%).

Il packaging, con un consumatore che nel tempo è diventato sempre più esigente e attento, è visto anche come utile veicolo di informazioni per il 92% degli intervistati: le informazioni in etichetta che influenzano maggiormente le scelte di acquisto sarebbero l'origine delle materie prime, i metodi di produzione, la catena di fornitura, ma anche la modalità di riciclo della confezione e il suo impatto ambientale.

Solo 1 italiano su 5, però, si dice soddisfatto di quanto viene comunicato: il 76% degli italiani vorrebbe infatti trovare in etichetta immagini o punteggi che indichino il livello di sostenibilità dei prodotti alimentari, ma soprattutto delle loro confezioni.

Assenza di overpackaging

Patatine la cui confezione ha un volume doppio rispetto al contenuto, frutta e verdura

inscatolata in vaschette di plastica e nuovamente imballata con pellicola trasparente, mozzarelle già ampiamente sigillate, inserite in sacchetti di carta. Sono alcuni esempi di ciò che significa sovra-imballaggio e che il consumatore reputa un vero e proprio spreco di risorse.

L'overpackaging è definito dall'Institute of Packaging Professionals come "una condizione in cui i metodi e i materiali utilizzati per imballare un articolo superano i requisiti per un adeguato contenimento, protezione, trasporto e vendita".

Sul tema aveva fatto discutere, alcuni anni fa, una misura del Governo francese, particolarmente oltranzista in tema di sostenibilità, riguardante l'installazione nei supermercati di contenitori in cui i consumatori potevano buttare gli imballaggi inutili non appena finita la spesa. In questo modo, potevano lasciare l'incombenza di smaltire il packaging al distributore, segnalando così ai produttori l'inutilità di quell'imballaggio o di quel componente della confezione.

Più recentemente, anche la Commissione europea si è pronunciata, con la nuova proposta



© www.shutterstock.com

L'overpackaging è una condizione in cui i metodi e i materiali utilizzati per imballare un articolo superano i requisiti per un adeguato contenimento, protezione, trasporto e vendita

di regolamento sugli imballaggi¹, in cui indica come "la confezione debba essere progettata in modo tale che il suo peso e il suo volume siano ridotti al minimo necessario per garantirne la funzionalità, tenendo conto del materiale di cui è composta".

Stop, quindi, ad involucri realizzati con caratteristiche che hanno il solo scopo di aumentare il volume percepito del prodotto in esso contenuto.

Riciclabilità

La riciclabilità e l'impiego di materia seconda sono altri temi molto cari al consumatore e su cui la Commissione sta indubbiamente puntando. Ha visto la luce, nell'ottobre 2022, il regolamento (UE) 2022/1616 riguardante i materiali e gli oggetti di plastica riciclati destinati a venire a contatto con alimenti. Una misura studiata allo scopo di incrementare la quota di riciclato nei materiali e negli oggetti a contatto con gli alimenti (Moca), riducendo così l'immissione sul



¹ Vedi https://environment.ec.europa.eu/publications/proposal-packaging-and-packaging-waste_it



©www.shutterstock.com

37

mercato di nuova plastica. A differenza della precedente legge, la nuova misura disciplina tutti i tipi di plastica ed ogni tipo di tecnologia (il riciclaggio meccanico, quello chimico, quello dei prodotti provenienti da una catena chiusa e controllata). Pone, inoltre, nuove regole per la raccolta e la selezione dei materiali plastici destinati al riciclo, la loro decontaminazione e conversione, istituendo infine un registro pubblico dei processi di riciclo, dei riciclatori e degli impianti.

Tutto questo per garantire la piena sicurezza chimica e microbiologica della plastica riciclata che, provenendo in gran parte da rifiuti domestici, può essere inquinata in diversi modi.

Tuttavia, il riciclo sembra qualcosa su cui devono ancora essere fatte riflessioni approfondite, visto che alcuni studi – come quello² coordinato dalla Brunel University di Londra e pubblicato sul Journal of Hazardous Materials – sembrerebbero rilevare come alcune sostanze chimiche migrino in

Il miglioramento del design, integrato da efficienti tecnologie di decontaminazione, può rendere più semplice ottenere un materiale riciclato di buona qualità

maggior misura da materiali riciclati piuttosto che da polimeri vergini.

Limitandoci ad una valutazione del polietilene tereftalato riciclato (R-Pet) utilizzato per imbottigliare bevande, le sostanze chimiche sembrerebbero provenire dalla somma di due fonti:

- quelle dovute al materiale originario, anche se non aggiunte intenzionalmente;

² Vedi www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304389422001984?via%3Dihub

- quelle che discendono dal processo di riciclaggio, principalmente attribuibili a etichette e a composti usati per realizzarle.

Secondo gli studi, il miglioramento del design, integrato da efficienti tecnologie di decontaminazione, può tuttavia rendere più semplice ottenere un materiale riciclato di buona qualità. Ergo, riciclare e al contempo garantire sicurezza al consumatore non è un'operazione semplice.

Riduzione della plastica

In svariate situazioni i consumatori preferirebbero non vedere più la plastica in cambio di materiali più "green", come la carta, il cartone, il vetro e le bioplastiche. Eppure trovare materiali sostitutivi adeguati non è sempre semplice.

Bioplastica

Sui biopolimeri la Commissione si è espressa nell'EU Policy Framework on Biobased, Biodegradable and Compostable Plastics³, precisando che "una serie di condizioni devono essere soddisfatte per garantire che la produzione e l'uso di questi materiali si traducono in esiti ambientali complessivamente positivi". Insomma, fatto in bioplastica non sempre vuol dire "sostenibile". Non tutte le bioplastiche, infatti, sono ottenute da materia prima biologica né sono biodegradabili o compostabili. Ci sono, ad esempio, plastiche biobased derivanti da materia prima biologica (come colture, scarti di produzione della filiera agroalimentare, rifiuto umido) che non sono biodegradabili. Come ci sono plastiche da fonte fossile che sono biodegradabili; e poi ci sono, ovviamente, plastiche biobased e biodegradabili. Altro ancora sono quelle compostabili, che la norma UNI EN 13432 definisce come "un sottoinsieme di plastiche progettate per biodegradarsi in condizioni controllate, tipicamente attraverso il compostaggio industriale in impianti speciali".

Questi materiali, inoltre, hanno le proprie sfide di



Non tutte le bioplastiche sono ottenute da materia prima biologica, sono biodegradabili o compostabili

sostenibilità e i propri compromessi, che dovrebbero essere ben compresi e di cui bisognerebbe tenere conto.

La produzione della biomassa richiede l'utilizzo di risorse naturali, come terra e acqua, e l'uso di sostanze chimiche, come fertilizzanti e pesticidi. In alcuni casi, inoltre, tale produzione può trovarsi in competizione con le colture destinate al consumo umano. Va valutata l'effettiva biodegradabilità di questi materiali negli specifici ambienti nei quali vanno gestiti e non può essere trascurato il rischio di contaminazione della plastica tradizionale nella raccolta differenziata. Oltretutto, la preferenza andrebbe data, secondo la Commissione, sempre alle materie

³ Vedi https://environment.ec.europa.eu/publications/communication-eu-policy-framework-biobased-biodegradable-and-compostable-plastics_it

prime seconde rispetto a quelle vergini, anche se biobased e biodegradabili. Quello che si propone per le bioplastiche, dunque, è un approccio sistemico che “cerchi di trovare un attento equilibrio tra la necessità di ridurre la dipendenza dalle risorse fossili e la garanzia della sicurezza alimentare, perseguendo al contempo un ambiente privo di sostanze tossiche”. Attualmente, poi, non esiste un contenuto biobased minimo obbligatorio né uno schema di certificazione concordato o un metodo di etichettatura e il rischio di greenwashing è dietro l'angolo.

Carta e cartone

In merito a carta (e cartone) la questione è più complessa. Si tratta di un materiale che sta vivendo una rinascita, proprio perché i consumatori la percepiscono come di alto valore e rispettosa dell'ambiente. Ma, se gli imballaggi in carta sono stati da sempre riciclabili all'interno dei normali processi, i nuovi trattamenti o gli accoppiamenti con altri materiali rendono oggi molto spesso le fibre non disponibili per il recupero.

Confezioni di carta e cartone possono nascondere insidie legate alla presenza di sostanze chimiche in grado di migrare negli alimenti e non ancora valutate dall'Efsa

Il successo del poliaccoppiato è dovuto principalmente alla capacità di conservare gli alimenti per lunghi periodi, preservandone le proprietà nutrizionali ed il sapore; l'imballaggio è leggero, maneggevole e versatile: tutte caratteristiche di notevole importanza per la grande distribuzione organizzata.

Altro punto critico risiede nell'impiego di carta e cartone stampato. Confezioni di questo tipo possono nascondere insidie legate alla presenza di sostanze chimiche problematiche, in grado di migrare negli alimenti e non ancora valutate dall'Autorità europea per la Sicurezza alimentare



©www.shutterstock.com



(Efsa): gli inchiostri da stampa sono infatti miscele chimiche complesse di coloranti, leganti, solventi e additivi in cui possono essere impiegate oltre 5.000 sostanze diverse.

Vi è infine la questione Pfas, sostanze estremamente efficaci nel rendere gli involucri di carta impermeabili al grasso e all'umidità. Denominate "Forever Chemicals" per la loro persistenza nell'ambiente e negli organismi viventi, possono provocare importanti effetti negativi sulla salute, come danni al fegato, malattie della tiroide, obesità, problemi di fertilità e cancro. Non a caso, l'Agenzia europea per le Sostanze chimiche (Echa) ne ha proposto sensibili restrizioni solo qualche mese fa.

Il settore degli imballaggi alimentari si è dimostrato particolarmente attivo nell'attività di ricerca e di impiego di nuovi materiali e, sebbene l'emergenza sanitaria abbia portato ad un momentaneo cambiamento di percezione dei consumatori, l'intenzione di privilegiare

prodotti più "green" continua comunque a crescere. In questo campo la domanda e l'offerta di soluzioni sono continuamente soggette a cambiamenti dettati da diverse esigenze: abitudini di consumo e modalità di distribuzione, nuove tecnologie e nuovi materiali, aumento della distribuzione su scala globale e, non da ultimo, crescenti vincoli legali. Un contesto dinamico, in cui l'imballaggio svolge il ruolo cruciale di dover soddisfare le esigenze di conservazione, protezione e facile fruizione di un'ampia gamma di attori diversi, quali l'industria alimentare, la grande distribuzione organizzata, i commercianti al dettaglio, così come i consumatori finali, i decisori politici e gli stessi produttori di packaging.

Ma, mentre il dibattito sulla sostenibilità dell'imballaggio tende a cristallizzarsi sulle tematiche di impatto ambientale, è necessario dare un peso adeguato anche alla sicurezza alimentare. Un punto tutt'altro che trascurabile.

Sanificazione nell'imbottigliamento e nel confezionamento

di Mario Stanga



Sulla sanificazione nell'industria dell'imbottigliamento e del confezionamento non sono disponibili testi omogenei in grado di fornire un inquadramento complessivo e puntuale. Si è voluto quindi costruire il libro come strumento di lavoro e didattico per operatori dell'industria delle bevande e degli alimenti confezionati, studenti di scuole e università con indirizzo in tecnologie alimentari, tecnici e professionisti della sanificazione, produttori di materie prime e costruttori di impianti, nonché per ogni cultore e appassionato di detergenza e di disinfezione. Tutti otterranno un puntuale approfondimento sulla complessa tecnologia della sanificazione con la consapevolezza che ognuno mantiene la propria responsabilità nel ruolo affidatogli, nelle funzioni che svolge e nelle decisioni che prende.

PER ORDINARE IL VOLUME



direttamente on line sul sito www.pointvet.it



inviando una mail a: diffusionelibri@pointvet.it



telefonando allo 02/60 85 23 32
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00
e dalle 14.00 alle 18.00)

**LE AZIENDE POSSONO ACQUISTARNE
QUANTITATIVI A PREZZO SCONTATO
DA OMAGGIARE AI PROPRI CLIENTI**

EDIZIONE 2021

formato 160x240 mm
brossura - 432 pagine - illustrato

Prezzo di copertina: € 49,00

Prezzo abbonati:* € 46,55

* Abbonati ai periodici di Point Vétérinaire Italie - Spese di spedizione escluse - Sconto 5% limite massimo consentito dalla legge.

Prodotti trasformati, come ottenere la certificazione bio

Cresce il numero delle aziende interessate a conseguirla

di *Angela Evangelista*

Esperta di Regolatorio e Sicurezza alimentare

Gli step da seguire per poter fregiare le proprie produzioni del marchio biologico e cosa fare per mantenere la certificazione

Dall'Osservatorio Sana 2022 è emerso che lo scorso anno l'Italia si è confermata Paese leader in Europa per la produzione

biologica, con oltre 2 milioni di ettari di coltivazioni bio. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche dalle esportazioni, con un aumento del 16% rispetto al 2021, trend con andamento sempre positivo ormai dal 2008. Anche il mercato interno ha mostrato andamenti in crescita, sia per la vendita nel canale della grande distribuzione organizzata sia in quello dell'on line. Si parla di agricoltura biologica per lo più sempre pensando alle colture o agli allevamenti, ma dall'Osservatorio Sana 2022 è emerso che più della metà (57%) delle vendite di alimenti bio riguarda la categoria di quelli a lunga conservazione (drogheria), come pasta, conserve, sughi





e prodotti da forno. Seguono poi quelli freschi, come formaggi, salumi, yogurt e uova, stabili al 20%, e infine l'ortofrutta, in leggera crescita al 13%. In generale, si vede, quindi, come per lo più vengano acquistati prodotti trasformati da agricoltura biologica. Proprio per questo interesse del consumatore, sempre più aziende si stanno indirizzando alla certificazione dei prodotti da agricoltura bio, dedicando tutta la produzione ai prodotti biologici o creando una linea dedicata sia a loro sia a quelli eco-sostenibili, abbinando spesso la certificazione bio all'utilizzo di imballi "green".

Ma cosa significa veramente per un'azienda di produzione di alimenti trasformati e costituiti da più ingredienti essere certificata secondo l'agricoltura biologica? Quali obblighi deve seguire per poter fregiare il proprio prodotto del marchio "bio"?

Innanzitutto è importante sottolineare e specificare che la certificazione di prodotti da agricoltura biologica è volontaria, ma, laddove

si decida di seguirla, si dovranno rispettare delle norme europee e nazionali ben precise. Il regolamento europeo di riferimento è quello (UE) 2018/848, a cui negli ultimi anni si sono affiancati una lunga serie di provvedimenti, che hanno avuto lo scopo di approfondire temi e aspetti specifici sempre nell'ambito dell'agricoltura biologica; per esempio, quelli relativi all'importazione di prodotti bio da Paesi extra UE, alle sostanze chimiche ammesse per le pulizie, alle non conformità e alla relativa gestione, alla rintracciabilità dei prodotti o alle modalità di esecuzione dei controlli.

Cos'è un prodotto trasformato da agricoltura biologica

È fondamentale, inoltre, chiarire cosa si intende per "prodotto trasformato da agricoltura biologica". Il regolamento (UE) 2018/848 – e sue successive modifiche e integrazioni – prevede che



Presentazione della notifica di avvio e scelta dell'organismo di controllo

- scelta dell'organismo di certificazione (OdC) accreditato e autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle

Foreste, che verrà quindi indicato nella notifica stessa;

- filiera di prodotti da certificare;
- unità produttiva in cui avverrà la produzione del prodotto;
- tipologia di attività che verranno svolte (si può prevedere dalla sola commercializzazione alla trasformazione, confezionamento, etichettatura e magazzinaggio di prodotti bio);
- eventuale utilizzo di terzisti per una o più fasi produttive;
- separazione che si intenderà applicare (temporale o fisica o entrambe, a seconda della fase), in caso di lavorazioni promiscue, quindi nel caso di un'azienda che gestisca anche alimenti convenzionali.

È chiaro, quindi, come l'azienda, nel momento della presentazione della notifica, debba aver già effettuato un suo studio di fattibilità e debba aver già valutato tutti gli aspetti fondamentali. In fase di verifica di avvio certificazione da parte dell'OdC, dovrà infatti essere in grado di dimostrare la coerenza tra quanto riportato nella notifica e la realtà aziendale.

Ogni azienda che intenda procedere con la certificazione bio dovrà innanzitutto individuare possibili fornitori di materie prime a loro volta certificati

Con la presentazione della notifica, l'OdC scelto prende in carico l'operatore ed entro 90 giorni effettua la prima verifica di certificazione, concordandone la data con l'azienda.

Implementazione ed applicazioni delle procedure interne

Prima della verifica di avvio, l'azienda dovrà aver implementato tutte le procedure aziendali necessarie a garantire il mantenimento della "qualità" bio del prodotto finito che verrà commercializzato.



Ovviamente queste procedure sono diverse da azienda a azienda, in primis attuando una distinzione tra quelle biodedicate, ossia che producono solo prodotti da agricoltura biologica, o quelle promiscue, ossia che gestiscono sia alimenti convenzionali sia alimenti da agricoltura biologica. In quest'ultimo caso, l'azienda dovrà essere in grado di dimostrare che le procedure messe in atto sono sufficienti a evitare il rischio di contaminazione con alimenti convenzionali.

Ogni azienda che intenda procedere con la certificazione bio dovrà innanzitutto individuare possibili fornitori di materie prime a loro volta certificati. A questi l'azienda dovrà richiedere – sulla base della sua valutazione del rischio – tutta la documentazione necessaria a garantire la “qualità bio” dei prodotti acquistati, ossia:

- certificato di conformità da agricoltura biologica;
- analisi per la ricerca multiresiduale sui prodotti;
- attestazione di sanificazione dei mezzi di

trasporto, in caso di consegna della materia prima sfusa.

Le denominazioni dei fornitori, una volta individuati e qualificati, dovranno essere elencate in un registro fornitori qualificati, che l'azienda dovrà aver cura di mantenere aggiornato in caso di cambiamenti.

Dovrà essere prevista anche una procedura di verifica dei prodotti allo scarico merce, per controllare e dare evidenza della conformità dei prodotti acquistati, ossia:

- rispondenza con documento di acquisto;
- presenza di informazioni bio in etichetta o sui documenti di acquisto, in caso di prodotti sfusi;
- integrità delle confezioni;
- idoneità della modalità del trasporto;
- attestazione della pulizia del mezzo di trasporto;
- presenza di analisi del lotto consegnato, se previsto dalla propria valutazione dei rischi.



Di tutti i controlli sopra menzionati se ne dovrà avere evidenza con le modalità scelte dall'azienda:

- modulo di registrazione dei controlli;
- timbro per attestazione della merce accettata o altra modalità stabilita in regime di autocontrollo per la propria realtà aziendale.

Una volta accettata, la merce dovrà essere stoccata in modo che non si verifichino rischi di contaminazione con gli eventuali prodotti convenzionali presenti in azienda. Dovrà quindi essere identificato un locale o un'area del magazzino dove stoccare le materie prime. Sia l'area scelta che i prodotti dovranno essere sempre ben identificati con etichette o cartellonistica e ben distinti e separati dalle aree di stoccaggio dei prodotti finiti. In caso di prodotti sfusi, si dovranno identificare, per esempio, dei silos o delle cisterne per lo stoccaggio specifico dei prodotti bio.

Si passa, quindi, alle fasi di produzione/trasformazione/confezionamento. In questo caso, l'azienda dovrà valutare la possibilità di dedicare una linea o attrezzature ai prodotti bio, senza quindi la possibilità di promiscuità con i prodotti convenzionali, prevedendo la cosiddetta "separazione fisica". Laddove ciò non sia possibile, l'azienda ha facoltà di applicare una separazione temporale ossia individuerà dei giorni della settimana o degli orari ben distinti che saranno dedicati alle lavorazioni biologiche. Normalmente si scelgono i primi giorni della settimana o le prime ore della giornata produttiva, previa un'attenta ed approfondita sanificazione di tutti i locali e le attrezzature interessate. L'azienda dovrà essere in grado di dare evidenza della corretta applicazione della procedura implementata, mostrando anche – se ritenuto opportuno – la validazione della stessa, per esempio con analisi sul prodotto finito. Potrebbe essere necessario anche, a garanzia della completa "pulizia" degli impianti, prevedere il declassamento di una certa quantità iniziale di prodotto; ovviamente la quantità è variabile in base alla tipologia di prodotto e all'impianto utilizzato.

Dovrà essere poi implementato un sistema di rintracciabilità aziendale – previsto d'altronde,

Solo i prodotti elencati nel certificato di conformità emesso dall'organismo di controllo potranno essere commercializzati come da agricoltura bio

a prescindere dall'agricoltura biologica, dal regolamento (CE) 178/02 e successive modifiche e integrazioni –, che dovrà essere in grado di fornire informazioni in merito alle giacenze, agli acquisti, agli utilizzi di ogni singola materia prima – con la relativa riferibilità di lotto e fornitore – e alla vendita e giacenza dei prodotti finiti.

L'azienda, inoltre, dovrà:

- prevedere una procedura per la registrazione e gestione delle non conformità e dei reclami sui prodotti bio e sulla loro qualità;
- essere in grado di avvisare l'OdC entro 3 giorni dal rilevamento in caso di problematiche.

Al termine dell'implementazione delle procedure e prima di iniziare le produzioni bio, sarà poi opportuno prevedere un momento di formazione per tutto il personale interessato.

Audit di verifica di avvio

Come già detto sopra, una volta presentata la notifica, l'OdC effettuerà la verifica di avvio entro 90 giorni. La data della verifica sarà concordata con l'azienda e quello sarà il momento per quest'ultima di mostrare tutte le procedure implementate. L'OdC avrà quindi il compito di valutarle, sia per coerenza con la realtà aziendale sia per efficacia contro il rischio di contaminazione crociata con prodotti convenzionali e a garanzia della qualità "bio" del prodotto finito.

A seguito della verifica di avvio, l'OdC potrebbe individuare la necessità di integrazioni/modifiche alle procedure implementate oppure le potrà considerare valide e quindi procedere con l'iter di certificazione. Questo si concluderà con l'emissione



del certificato di conformità e, solo dopo la data di emissione di quest'ultimo, l'azienda potrà procedere con la commercializzazione dei prodotti individuati in precedenza ed elencati nel certificato di conformità stesso. È importante ricordare che, prima di procedere con la commercializzazione, l'azienda dovrà richiedere preventivamente all'O-dC l'autorizzazione formale delle etichette dei prodotti, che dovranno essere conformi a quanto previsto dal regolamento (UE) 2018/848 e alle sue successive modifiche e integrazioni. Solo i prodotti elencati nel certificato di conformità emesso dall'organismo di controllo – e, quindi, nel caso di prodotti confezionati, i prodotti con etichetta autorizzata – potranno essere commercializzati come da agricoltura biologica.

Mantenimento della certificazione

L'azienda, in base alla classe di rischio individuata dall'organismo di controllo, che varia in base alla

tipologia di prodotto e ai volumi commercializzati, sarà sottoposta a verifiche di controllo, che possono variare da una ogni due anni a tre all'anno. Di queste verifiche una sarà sempre eseguita in modalità annunciata, mentre le altre, laddove previste, saranno effettuate senza dare alcun preavviso all'azienda.

Durante la verifica di controllo, quest'ultima dovrà dimostrare di applicare le procedure implementate e la loro efficacia nel tempo.

Laddove il valutatore, in sede di verifica di controllo, riscontri delle non conformità, potrà emettere dei provvedimenti che vanno da una diffida, con richiesta, quindi, di individuazione e applicazione di un'azione correttiva adeguata da parte dell'azienda, a una soppressione del prodotto biologico – con conseguente ritiro dal mercato e, laddove possibile, declassamento a convenzionale – o alla sospensione del certificato da un mese a un anno, a seconda della non conformità rilevata, fino ad arrivare, nei casi più gravi, all'esclusione dal sistema di controllo dell'agricoltura biologica.