

Biologico

Tra conferme e cambiamenti

Modifiche e non del nuovo regolamento che norma il settore

di Roberto Pinton

Componente board IFOAM Organics Europe

Dal campo di applicazione ai divieti, dalle autorizzazioni alla certificazione di gruppo. Una panoramica di cosa prevede il regolamento (UE) 2018/848 sulla produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti bio, in applicazione dal 1° gennaio scorso

Il regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica ha visto:

- 1 rinvio della data di applicazione;
- 4 rettifiche;
- 24 tra atti delegati e rispettive rettifiche;





- 12 tra atti esecutivi e rispettive rettifiche;
- 1 decisione del Consiglio UE per autorizzare l'avvio di negoziati con 11 Paesi terzi per la conclusione di accordi commerciali;
- 1 elenco di FAQ.

E non è finita. Mancano ancora, tra l'altro: l'elenco dei prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti usati per la produzione, l'immagazzinaggio e la trasformazione; le norme di produzione del "sale biologico" (oltre a quelle sul *pet food*, inserito tra i mangimi, per ora disciplinati solo per erbivori e per l'acquacoltura, complicando la vita ai produttori di prodotti destinati a cani e gatti).

La versione consolidata pubblicata dalla Commissione europea è solo parziale e anche se, in genere, i diversi testi sono disponibili sui siti degli organismi di controllo, sono comunque una quarantina e la loro gestione non è molto agevole!

Un aiuto arriva da:

- Bioqualità SG, che aggiorna puntualmente il testo integrato in italiano, navigabile con motore di ricerca;
- IFOAM Organics Europe, che sviluppa il testo coordinato comprensivo di linee guida, nel quale sono riuniti in singoli capitoli considerando, definizioni e requisiti pertinenti alle diverse categorie, con utili collegamenti alle altre disposizioni eurounionali citate nel testo.

Un percorso lungo

L'iter è iniziato a fine 2011 (si consideri che il precedente regolamento (CE) 834/2007 si applicava soltanto dal 1° gennaio 2009); la valutazione d'impatto avviata dalla Commissione europea si è protratta per un anno e mezzo, la proposta e l'avvio del processo di codecisione risalgono a marzo

2014 e l'orientamento generale è di giugno 2015. La Commissione Agricoltura dell'Europarlamento ha poi adottato la sua relazione il 13 ottobre 2015, modificando non poco il testo proposto dalla Commissione europea, già rimaneggiato dal Consiglio UE sotto le presidenze greca, italiana e lettone. Per giungere all'accordo nel giugno 2017 son servite 18 riunioni di trilogia e altre 4 presidenze del Consiglio (lussemburghese, olandese, slovacca e maltese). L'atto di base è stato così adottato dal Parlamento e dal Consiglio tra aprile e maggio 2018 e il regolamento (UE) 2020/1693 ha poi posticipato di un anno la data di applicazione inizialmente prevista per il 1° gennaio 2021 *"tenendo conto dell'entità della pandemia di Covid-19 e della relativa crisi di sanità pubblica"*.

Si amplia il campo d'applicazione

Rispetto al quadro normativo precedente, il regolamento aggiunge al campo d'applicazione

(prodotti agricoli vivi o non trasformati, prodotti agricoli trasformati destinati a essere utilizzati come alimenti, sementi e altro materiale riproduttivo vegetale, mangimi):

- mate, granturco dolce, foglie di vite, cuori di palma, germogli di luppolo e altre parti commestibili simili di vegetali e prodotti da esse ottenuti (l'inserimento del mate è legato al fatto che il prodotto è espressamente escluso dall'allegato I al Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea che elenca i prodotti agricoli);
- sale marino e altri sali per alimenti e mangimi;
- cera d'api (la cera da apicoltura biologica era già disciplinata dal regolamento (CE) 834/2007, ma senza essere compresa nel suo campo d'applicazione, che quindi è stato esplicitato);
- bozzoli di bachi da seta (come per i successivi cotone e lana, apre la porta a una futura certificazione biologica delle fibre tessili; al



momento, peraltro, mancano le norme per la bachicoltura);

- cotone, non cardato né pettinato;
- lana, non cardata né pettinata;
- pelli gregge e non trattate;
- turaccioli di sughero naturale;
- preparati erboristici tradizionali a base vegetale (come per i successivi, apre la porta a una futura certificazione biologica della cosmesi);
- oli essenziali;
- gomme e resine naturali.

Non incidendo sugli scambi internazionali, la ristorazione collettiva rimane fuori dal campo d'applicazione, ferma restando la facoltà degli Stati membri di disciplinarla nel proprio territorio. A riguardo, va segnalato che in Italia i criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (decreto ministeriale del 10 marzo 2020) impongono alle stazioni appaltanti di prevedere almeno il 50% di prodotti biologici nei pasti degli utenti in età pediatrica e adolescenziale.

La ristorazione collettiva rimane fuori dal campo d'applicazione

Analoghe disposizioni sono vigenti in Francia, dove la legge EGalim impone agli enti gestori una quota di acquisti biologici non inferiore al 20% dal 1° gennaio 2022.

Divieti e autorizzazioni

Dal punto di vista agronomico, la produzione rimane legata al suolo: niente colture idroponiche né *vertical farm* biologiche, anche se si esplicita l'autorizzazione alla coltivazione in aiuole demarcate (cassoni) limitatamente alle superfici già così utilizzate prima del 28 giugno 2017 in Finlandia, Svezia e Danimarca. Naturalmente esenti anche i germogli, le aromatiche in vaso e le indivie imbianchite fuori suolo.



È confermato il divieto dell'uso di OGM, a cui si aggiunge quello di nanomateriali ingegnerizzati. Preso atto dei potenziali benefici (contenimento delle fitopatie, aumento di resilienza e biodiversità), viene espressamente autorizzato l'uso di materiale riproduttivo vegetale eterogeneo, cioè di sementi che non appartengano a una varietà, ma a un insieme vegetale nell'ambito di un unico taxon botanico con un elevato livello di diversità genetica e fenotipica, che i produttori possono commercializzare senza sottoporsi ai requisiti di registrazione.

Aumenta la quota di produzione propria o almeno regionale dei mangimi utilizzati negli allevamenti (dal 2023, 30% per suini e pollame e 70% per le altre specie).

Nessun'altra significativa variazione si registra sugli aspetti agronomici.

Certificazione di gruppo: un buco nell'acqua

La certificazione di gruppo, che avrebbe potuto rappresentare un rilevante strumento di sviluppo, soprattutto nelle aree marginali e a favore delle piccole aziende, si rivelerà, purtroppo, un buco nell'acqua. Non accessibile alle imprese di trasformazione, è riservata agli agricoltori che conducono non più di 5 ettari (0,5 in caso di serre o 15 se si tratta di pascoli permanenti), fatturano non più di 25mila euro e per i quali i costi di certificazione rappresenterebbero oltre il 2% del fatturato. Storicamente il sistema è concepito per le realtà dei Paesi in via di sviluppo, dove aggrega in cooperative e associazioni anche migliaia di micro-produttori di tè, cacao, caffè e banane, consentendo loro l'accesso a un mercato (spesso d'impostazione equo-solidale) sotto un sistema di certificazione collettiva con ispezioni interne regolari cui si aggiungono ispezioni ufficiali a campione; così com'è stato burocratizzato non riscuoterà l'interesse dei piccoli operatori europei. Alle ispezioni del sistema di controllo interno su tutti gli aderenti al gruppo, infatti, si deve aggiungere:

- un 10% di controlli aggiuntivi con campionamento e analisi su almeno il 5% delle aziende;
- almeno il 10% di operatori sottoposti a con-



trollo ufficiale senza preavviso, con almeno il 5% (ma non meno di 10) degli operatori sottoposti a un'ispezione aggiuntiva annuale.

Il che sta a dire che, se un gruppo conta 10 membri o meno, tutti dovrebbero essere sottoposti a controllo ufficiale esterno in aggiunta a quello del sistema interno, quindi con aggravii di costi, tempo e burocrazia.

Altre disposizioni

Non è obbligatorio l'utilizzo di aromi naturali biologici (di cui peraltro si prevede espressamente la certificabilità); possono, infatti, essere anche convenzionali purché soltanto "aromi naturali di [...]" (regolamento (CE) 1334/2008, articolo 16.4).

Per l'elenco ristretto di prodotti per la pulizia e la disinfezione di strutture e macchinari bisogna attendere (nonostante la raccomandazione del settore di dettagliare i criteri o, al più, una lista negativa, i servizi della Commissione hanno scelto il metodo della lista positiva, che comporta la valutazione di almeno un migliaio di sostanze).

Ferma restando l'esenzione degli obblighi derivanti dal regolamento (UE) 2018/775 sul Paese d'origine o luogo di provenienza (ai sensi della comunicazione della Commissione 2020/C 32/01), rimane l'obbligo di indicare in prossimità del logo europeo l'origine della materia prima agricola (non UE, UE, nazionale o anche regionale). La precedente quota del 2% di trascurabilità di origini diverse è stata elevata al 5%. Il motivo è presto detto: spumanti anche DOCG che utilizzassero il 3% di zucchero di canna come *liqueur de tirage* o *liqueur d'expédition* dovevano indicare una poco appetibile origine "agricoltura UE/non UE", mentre ora possono ricorrere al più tranquillizzante e sostanzialmente veritiero "Agricoltura Italia".

Non ci sono altri aspetti particolarmente significativi da segnalare, se non l'annuncio dei Servizi della Commissione europea di sue riflessioni

sulla gestione delle sospette non conformità. È sul tavolo anche la proposta di sospendere la certificazione dei prodotti che presentino qualsiasi livello di sostanze non ammesse, anche sotto 0,01 ppm, generalmente utilizzato come livello minimo rilevabile. Il blocco della commercializzazione fino a conclusione dell'indagine comporterebbe l'avvio al macero dei prodotti freschi interessati, per cui a livello europeo il settore sta invitando le autorità competenti a bloccare l'iter della proposta.

Rimane l'obbligo di indicare in prossimità del logo europeo l'origine della materia prima agricola

