

COSA C'E' DI NUOVO

Il biologico e prodotti di qualità

Da settembre 2001 sono stati introdotti nella mensa dei piccoli dei cibi provenienti da agricoltura biologica come ad esempio pane, pasta, riso, conserve di pomodoro, carne, olio extravergine d'oliva, frutta, verdura ecc.

Cos'è l'agricoltura biologica?



Negli ultimi decenni si è accresciuta sempre di più l'attenzione nei confronti della sicurezza e qualità degli alimenti e della tutela ambientale: siamo tutti più consapevoli dei danni che il nostro sistema produttivo può causare all'ambiente, più rispettosi della vita degli animali e delle piante, più attenti a ciò che respiriamo e che mangiamo. Questa nuova sensibilità dei consumatori (che chiedono di poter scegliere prodotti sani e più rispettosi dell'ambiente) ha incoraggiato diverse associazioni di produttori a sperimentare tecniche di coltivazione più armonica con la natura e con le sue leggi. Si è così diffusa una filosofia produttiva naturalistica che, rivalutando le vecchie pratiche agricole, le ha però applicate in diversi paesi del mondo con regole proprie e scarsamente condivise; questo ha creato un po' di confusione, e qualche scetticismo, su ciò che si intende per biologico. E' nata

dunque l'esigenza di regolamentare tutta la materia fornendo all'agricoltura biologica un riconoscimento ufficiale, scoraggiando nel contempo possibili frodi.

La Comunità Europea all'inizio degli anni '90 si è dotata di un preciso quadro normativo (il regolamento CEE 2092/91) che detta le norme condivise per la produzione comunitaria di prodotti biologici di origine vegetale. Successivamente modificato ed integrato, tale regolamento fissa oggi anche le norme per la produzione di alimenti biologici di origine animale.

Secondo tale regolamento il cibo proveniente da agricoltura biologica è:

- un cibo coltivato senza concimi chimici. La fertilità del terreno si mantiene attraverso la rotazione agraria e l'utilizzo di concime animale o di materiale organico compostato o meno. Tali concimi devono provenire da produzione biologica;
- un cibo coltivato senza antiparassitari. Le malattie delle piante si combattono con metodi naturali e quando indispensabile è consentito l'uso soltanto di antiparassitari blandi e tradizionali (gelatina, lecitina, oli vegetali, zolfo, rame, ecc.);
- un cibo coltivato su terreni nei quali l'eventuale uso di prodotti chimici di sintesi deve essere stato sospeso da almeno due anni (periodo di conversione) e che devono essere nettamente divisi da quelli non biologici.

Inoltre:

- la salute degli animali si preserva con un ambiente sano (ampie aree di pascolo all'aperto e alimentazione biologica). Se questo non fosse sufficiente e un animale si amala deve essere curato con prodotti fitoterapici e con rimedi omeopatici. L'uso di antibiotici che



possono lasciare residui nei cibi possono essere prescritti solo ad alcune condizioni e se risultano indispensabili per la vita dell'animale;

- è severamente vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita (ormoni) o a controllare la riproduzione;
- durante il confezionamento, il trasporto e la vendita devono essere adottate procedure particolari per non contaminare il cibo;
- è vietato l'uso di Organismi Geneticamente Modificati.

Solo se rispettano tali disposizioni i prodotti alimentari possono mettere in etichetta la dicitura di alimento proveniente da agricoltura biologica.



Cosa sono gli Organismi Geneticamente Modificati

Gli OGM sono organismi il cui patrimonio genetico è stato modificato in laboratorio (in modo diverso da quanto si verifica in natura o con le tradizionali tecniche di incrocio tra diverse specie) allo scopo di ottenere produzioni più elevate.

Come sappiamo se un cibo proviene da agricoltura biologica?

Ogni fase della produzione è sottoposto a controlli. Considerata l'importanza di assicurare la massima credibilità dell'agricoltura biologica il regolamento CEE ha introdotto diverse misure relative all'ispezione degli operatori del settore.

Il regolamento impone agli stati membri di instaurare un sistema di controllo gestito da una o più autorità pubbliche e/o organismi privati riconosciuti. Inoltre designa una autorità incaricata del riconoscimento e della sorveglianza di tali organismi privati di controllo, al fine di accertare la loro capacità di effettuare controlli previsti e di garantirne l'obiettività. In Italia le colture sono sottoposte al controllo di organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole.



Nel marzo del 2000 la Commissione Europea ha messo a punto un logo specifico per l'identificazione dei cibi biologici sul mercato che garantisce la conformità al regime di controllo. Il logo non è obbligatorio ma i produttori possono utilizzarlo quando i loro prodotti soddisfano le condizioni previste dalla normativa.

La qualità del servizio

Per garantire la qualità del servizio, le aziende di ristorazione, tutte in possesso di Certificazione ISO 9000 per la sicurezza igienica, sono tenute a programmare le pulizie e gli interventi periodici per garantire l'igiene a fondo dei locali, degli impianti e delle attrezzature e, con tempi precisi, gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Cos'è la certificazione ISO 9000?

La certificazione ISO 9000 è un modo per qualificare l'azienda ormai riconosciuta a livello mondiale. La certificazione è sostanzialmente un esame a cui l'azienda si sottopone per poter avere un attestazione di qualità da parte di un ente terzo specializzato (Organismo di Certificazione).

Un'altra innovazione che riguarda le aziende di ristorazione è applicazione dei piani di autocontrollo HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici), che impone alle aziende l'adozione di procedure mirate all'individuazione, alla valutazione e al controllo preventivo, nel corso del processo produttivo, di rischi e pericoli specifici che potrebbero minacciare la sicurezza del prodotto.

In altri termini il sistema HACCP applicato alla refezione scolastica, è un sistema di autocontrollo che permette all'azienda di individuare, attraverso le analisi dell'intero processo di lavorazione degli alimenti, quali sono le fasi (i cosiddetti "punti critici") in cui possono nascondersi dei pericoli per la sicurezza dei cibi e di mettere in atto le azioni necessarie a prevenirli. In questo modo il controllo non viene effettuato soltanto sulla pietanza preparata, ma segue la preparazione dei cibi passo passo dal ricevimento della merce fino al piatto dei bambini, consentendo, con l'applicazione di appropriate azioni preventive e correttive, di intervenire in modo più immediato ed efficace sul ciclo di lavorazione.

