

BIOLOGICO Un progetto del Crea per affrontare meglio le nuove sfide del mercato

di **Flavio Paoletti**

Trasformazione dei prodotti bio le buone pratiche da conoscere

L'obiettivo del progetto Pro Org è lo sviluppo di un codice destinato al settore della trasformazione alimentare biologica, in grado di fornire un insieme di strategie e strumenti che aiutino a scegliere i metodi migliori

Per tenere il passo con un mercato globale che nel 2019 ha superato i 105 miliardi (era a 15 miliardi nel 2000) e non accenna a rallentare, anche le imprese di trasformazione dei prodotti biologici devono affrontare sfide nell'attività quotidiana. Il progetto internazionale "Code of Practice for organic food processing – ProOrg", coordinato dal Crea e finanziato nell'ambito del bando Era-Net Core Organic Cofund si propone di rispondere a questa esigenza.

I consumatori si aspettano che i prodotti biologici siano più salutari e "naturali" (termine evocativo, ma non codificato); se più naturale è inteso come più vicino alla forma presente in natura, più l'alimento è elaborato e meno corrisponde al concetto.

La lavorazione degli alimenti sarà un argomento rilevante anche in termini di salute pubblica nel prossimo futuro. Il sistema di classificazione Nova, già integrato nelle linee guida dietetiche brasiliane, ma anche le raccomandazioni delle autorità sanitarie di Francia, Belgio, Uruguay ed Ecuador promuovono una dieta basata su alimenti vegetali minimamente trasformati.

I consumatori francesi possono già utilizzare

una app per scansionare i prodotti alimentari e scoprirne il grado di lavorazione nel sistema di classificazione Nova.

La normativa, a parte l'eccezione della produzione vinicola, è vaga sui processi e sulle tecnologie di trasformazione: si limita a prevedere che i prodotti biologici siano trasformati "in maniera accurata, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici", e più in là non va; gli unici dettagli sono il divieto esplicito di OGM e loro derivati, delle radiazioni ionizzanti, di nanomateriali ingegnerizzati e il bando di "sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno in merito alla vera natura del prodotto".

L'obiettivo principale del progetto è lo sviluppo di un codice di buone pratiche per il settore della trasformazione alimentare biologica, in grado di fornire un insieme di strategie e strumenti che aiutino a scegliere metodi accurati e formulazioni senza additivi che garantiscano produzioni di qualità, a basso impatto ambientale e con un altro grado di accettabilità da parte dei consumatori.

I partner del consorzio di ricerca sono specialisti di diverse discipline scientifiche di otto Paesi europei e due associazioni di o-

Indagini e risposte del consumatore

Sul sito www.proorgproject.com sono disponibili tutte le informazioni sul progetto europeo relativo alla trasformazione dei prodotti biologici.

Si sono tenuti focus group di consumatori e si sono realizzate indagini on line per indagare la loro prospettiva sulle tecniche di trasformazione.

Le tecniche sono risultate abbastanza estranee al loro concetto di

biologico, almeno per i consumatori occasionali.

Il focus, piuttosto, è sul benessere degli animali e sulla produzione senza antibiotici, sostanze fitosanitarie e fertilizzanti; il consumatore genericamente si attende un bassa invasività dei processi, scarse modificazioni, buon sapore e conservazione della composizione originale del prodotto.

Alle tecnologie termiche la maggior

parte dei consumatori considera preferibili quelle fisiche; di fronte a situazioni di compromesso, per buona parte la tendenza è scegliere la convenienza piuttosto che la qualità o la naturalezza.

Le equipe di ricerca hanno analizzato le informazioni in etichetta di più prodotti trasformati biologici e convenzionali (latte, succo di mela, passata di pomodoro) analizzando il modo in cui le aziende presenta-

no i metodi di produzione.

Alcuni studi sono stati condotti per valutare le proprietà chimico fisiche e sensoriali di succo e purea di mela prodotti con diversi metodi di lavorazione, come sonicazione, omogeneizzazione ad altissima pressione, campi elettrici pulsati, irraggiamento UV, alte pressioni idrostatiche, ozonizzazione (con scarse performance).





A sinistra laboratorio di produzione di burger vegetali biologici
A destra linea di produzione di crostatine bio



operatori (l'italiana AssoBio e la tedesca AÖL).

Codice di buone pratiche

Il codice prevede una linea guida, uno schema di valutazione dell'impatto delle tecnologie, un insieme di strategie e strumenti per comunicare le caratteristiche dei processi. La linea guida, da integrare nel sistema di qualità aziendale, fornirà un'introduzione esauriente ai requisiti di legge e alla loro applicazione nella pratica giornaliera.

Sarà utile sia agli operatori che decidono di iniziare l'attività di trasformazione di alimenti biologici ma anche a quelli già in attività. Non ultimo, potrà fornire il quadro generale agli addetti alle diverse funzioni aziendali.

Lo strumento analizza tutte le principali operative: politica aziendale e requisiti organizzativi, gestione della qualità, materie prime, produzione/trasformazione, confezionamento, pubblicità, conservazione e trasporto, gestione ambientale e sociale.

Valutazione delle tecnologie

Se la linea guida può integrarsi nell'attività giornaliera di un'azienda, lo schema di valutazione è uno strumento che può aiutare in specifiche situazioni, in particolare, quando si deve scegliere tra diversi metodi e tecnologie di trasformazione.

L'obiettivo è consentire una valutazione oggettiva delle diverse opzioni sulla base del loro impatto sulla qualità, tenuto conto delle tecnologie e dell'obiettivo della trasformazione.

Si valutano la sostenibilità e gli aspetti legati alla qualità nutrizionale e sensoriale, sulla

base di un set di criteri, per esempio l'uso di energia o il contenuto di micronutrienti.

Lo schema di valutazione fornisce una procedura e una guida per l'applicazione.

La procedura prevede una prima fase descrittiva e diretta alla definizione dell'oggetto della valutazione. A seconda del prodotto e delle tecnologie, si procede all'individuazione dei criteri, degli indicatori e parametri più rilevanti; i dati vengono inseriti in un foglio di calcolo che determina il punteggio complessivo delle diverse tecnologie in esame, riassumendone l'impatto sulla qualità.

Processo di trasformazione

Per la comunicazione del processo di trasformazione al consumatore, sono state condotte indagini sul consumatore, in parte in fase di analisi e elaborazione.

Sono stati realizzati dei focus group e una survey in Germania e Svizzera per approfondire la conoscenza e la percezione del consumatore su processi e tecnologie di elaborazione dei prodotti biologici. Si è avuta la conferma della scarsa conoscenza sulle metodiche di trasformazione da parte del pubblico, che le associa a elementi quali gli additivi, le sostanze chimiche e i materiali di confezionamento.

Per quanto il concetto sia associato principalmente al prodotto fresco o minimamente processato, i consumatori riconoscono ai prodotti biologici trasformati vantaggi importanti, in particolare in termini di risparmio di tempo nella preparazione dei pasti.

Mancando una definizione di consenso su cosa significhi "processo di trasformazione accurato" non sorprende che dall'indagine emerga che nemmeno i consumatori hanno un'idea chiara di cosa significhi. Quella che è certa è l'associazione di processo condotto in maniera accurata con una perdita limitata

di caratteristiche nutrizionali e sensoriali e con un basso impatto ambientale.

Informazioni e trasparenza

Pur non avendone conoscenza, i consumatori si aspettano comunque informazioni e trasparenza sui processi di trasformazione degli alimenti. Per ottenere un quadro di come la qualità e il processo di trasformazione vengono attualmente comunicati nella presentazione dei prodotti, è stata condotta un'altra indagine in quattro Paesi con un diverso livello di sviluppo del mercato (Germania, Paesi Bassi, Polonia, Italia), analizzando i messaggi sulle confezioni di diversi tipi di latte (fresco, ESL, UHT), succhi di frutta, e derivati del pomodoro (passata, polpa, in pezzi). I risultati preliminari indicano che, salvo che non siano obbligatorie, sulle confezioni sono raramente presenti informazioni dettagliate sul processo di trasformazione.

Il processo è spesso descritto con termini di richiamo emozionale ("processo gentile", "trasformato con amore"), oppure è associata con il termine "fresco/freschezza".

Il punto di forza del processo seguito per lo sviluppo del codice di buone pratiche destinato ai trasformatori di prodotti biologici ha visto la stretta collaborazione del mondo scientifico con quello produttivo, interessato a uno strumento non solo conoscitivo, ma anche in grado di contribuire allo sviluppo e all'innovazione sostenibile in linea con le attese del consumatore. ■

Lavoro prodotto nell'ambito del progetto "Code of Practice for organic food processing - ProOrg", finanziato da un gruppo transnazionale di enti partner del progetto H2020 Era-net "CoreOrganic Cofund", con il co-finanziamento della Commissione Europea.

Ha collaborato Roberto Pinton