



InformaBio

il blog di Franco Travaglini

Franco Travaglini vive e lavora nella campagna umbra. Giornalista professionista dal 1980, è stato formato nelle redazioni di due quotidiani. Poi, come free lance, ha collaborato con varie testate scrivendo di animali, ambiente, alimentazione e agricoltura biologica.

“Federbio Integrity Platform”: un sistema per prevenire le frodi nel bio

Franco Travaglini 1 aprile 2017



Vota

Come funziona il data base antifrode messo a punto da Federbio, l'andamento del bio, la resistenza delle organizzazioni agricole tradizionali alla crescita del settore, altro ancora in un'intervista a Paolo Carnemolla, presidente della Federazione italiana per l'agricoltura biologica e biodinamica, pubblicata da greatitalianfoodtrade.it

Dal primo gennaio 2017 opera a pieno regime una banca dati antifrode sui prodotti di agricoltura biologica. Come funziona?

FIP, **Federbio Integrity Platform**, è attiva dal 2016 ma dal primo gennaio 2017 è obbligatoria per i ce associati a Federbio. 8 dei 14 autorizzati, ma che rappresentano il 90% dei controlli sul biologico Mac La banca dati registra ogni informazione su mangimi, cereali e granaglie. E a novembre sarà operativ per l'olio di oliva.

Sul funzionamento, in sintesi, gli organismi di certificazione inseriscono nel database i documenti rel certificazioni, superfici, colture e produzioni. La piattaforma incrocia queste informazioni con i docur transazioni. Verificando le notizie contenute nei documenti di trasporto: acquirente, quantità, tipologi

A ogni transazione inserita nel database, il sistema accerta la congruità dei dati. Emerge così all'istai l'agricoltore ha venduto merci che non poteva vendere perché non le produce, o non dispone di quell o ha i documenti di certificazione scaduti. In quel caso, scatta l'allerta. Vengono informati sia gli ope vendono e acquistano, sia i certificatori. I quali si attivano e vanno a vedere cosa è successo.

Una procedura efficace, che solo un intervento tardivo può vanificare. Chi controlla i controllori?

Nel database sono registrati anche i tempi di intervento. Ciò permette ad Accredia e al ministero dell agricole di controllare il buon operato dell'organismo di vigilanza.

Dall'attivazione di questa piattaforma avete scoperto frodi?

C'è un lavoro quotidiano. L'allerta scatta anche se il documento non è aggiornato. All'inizio abbiamo i numeri importanti, con un 30-40% di allerta. Ma si trattava per lo più di casi di disallineamento dei da carenze documentali. Alcuni certificatori ancora resistono, non si adeguano alle procedure e fanno s l'allerta. Non quelli associati a Federbio.

Oltre a questi "falsi positivi" causati dai certificatori, avete registrato vere e proprie frodi?

Vi sono stati alcuni casi. Per incongruità delle quantità vendute e anche in situazioni di colture non re C'è stato chi, a causa di pioggia o gelate, ha cambiato tipo di coltura senza aggiornare quella registra banca dati.

In altri casi invece abbiamo sorpreso chi non sapeva dell'esistenza della piattaforma e ha tentato di \ prodotti non conformi. L'operatore in pochi giorni è stato sospeso. Prima che il prodotto fosse immes mercato, perché con questo sistema si interviene nella fase di acquisto presso l'agricoltore. Il databa per prevenire non per gestire le frodi, come abbiamo fatto finora.

Il rapporto sulle agromafie di Eurispes stima il fatturato derivante dalla contraffazione nell'agroalim

quasi 29 milioni euro, con un aumento del 30% nel 2015. Il nuovo database sul bio però incrocia sol sulle granaglie. Non è troppo poco per sventare nuove frodi?

L'agroalimentare è un settore molto appetibile per la criminalità. Le sanzioni penali sono lievi, poiché frode viene spesso punito con la sola sanzione pecuniaria. Per questo, se si vuole riciclare denaro è più facile agire in questo settore che in altri. Ma la fase più a rischio è quella delle materie prime. Si movimentano grandi quantità di prodotto, specie nelle importazioni. E i margini rasentano il doppio del valore della materia prima acquistata all'estero. Si tratta di navi da 3mila tonnellate. Su un prodotto che vale 500 euro a tonnellata si possono fare milioni di euro.

La frode sulle materie prime è più redditizia rispetto a quella sul prodotto finito, e quest'ultimo a sua volta è soggetto a maggiori controlli, anche da parte delle aziende a valle della filiera. Infatti, le frodi che abbiamo scoperto e dovuto gestire negli ultimi anni erano tutte sulle materie prime.

Il vino bio continua a conquistare quota. Esiste un sistema rafforzato di controlli?

Il vino non è tra i prodotti a rischio. Fino a poco tempo fa si negava che potesse esistere il vino bio. Ora grazie a cantine serie che vi si impegnano con un approccio serio. È un settore virtuoso di conversione. Poi c'è da distinguere il vino di qualità da quello della cantina sociale, o lo sfuso. E qui qualche problema è stato. Con casi di annacquamento, soprattutto. Capita con aziende straniere che comprano le cisterne in Italia e poi imbottigliano all'estero. L'origine è italiana. Ma non si sa chi abbia aggiunto l'acqua.

Il database FIP però non può rilevare eventuali casi di falso bio. Il rapporto appena pubblicato dall'Istituto nazionale per lo studio e la lotta alle frodi del ministero delle Politiche agricole ha mostrato un settore idilliaco. Neanche un campione bio con residui di pesticidi. Ma si tratta di un controllo su circa 150 campioni. Nella realtà chi controlla?

I residui di pesticidi sono tutt'altro tema. I controlli dell'Ispettorato frodi sono *random*. Gli organismi di certificazione operano invece sulla base di appositi protocolli. Hanno l'obbligo di verificare almeno il 20% delle aziende ogni anno, ma ne fanno il 20%. I nostri controlli sono mirati, si va certamente dove si sa che c'è un sospetto o anche solo un rischio di contaminazione accidentale, come nelle aziende miste, con colture convenzionali e bio. Si sceglie il periodo dell'anno più appropriato.

In particolare sull'ortofrutta opera un tavolo che prevede piani di controllo, interventi mirati in caso di epidemie territoriali e un sistema di allerta fitopatologica. Informando gli organismi e le aziende agricole sulle previsioni meteo e le conseguenze sulle colture si consente una facile analisi del rischio. Non c'è tracciabilità, ma controlli comuni mirati.

Oltre ai grandi truffatori dobbiamo fare i conti con le piccole frodi quotidiane. Il rischio si annida anche...

mercatini bio. Come tutelarsi?

Lì basterebbe l'occhio attento del consumatore. È altamente improbabile che un banchetto possa avere frutta e la verdura immaginabile. Non può avere quella varietà se non è una grossa azienda agricola, non va ai mercatini. Non può avere mele e arance, un prodotto tipico del Nord e un altro del Sud. Se i prodotti è già indice di serietà, vuol dire che vende quello che produce. Ma deve anche esporre la cartolina. Se non lo fa, il consumatore deve chiedere di vedere il certificato di conformità e il documento identificativo (verificandone la data di validità) che attesta anche quali tipologie di prodotto coltiva. Si vede così se l'operatore è certificato e se può avere mele o agrumi.

La risposta deve essere data al banchetto. Poi, a casa si può anche eseguire un controllo nel sito di Federbio (databio.it). E se la data di aggiornamento dei dati è vecchia bisogna chiamare il certificatore, cercare la lista riportata a sinistra nella home page.

Al supermercato invece troviamo solo frutta e verdura bio confezionata. Perché?

Veniamo criticati perché l'ortofrutta bio nella Gdo o nei negozi viene sempre confezionata, con retina contenitori, spreco di imballaggio. Ma se ciò accade c'è un motivo. Al di fuori della vendita diretta dall'agricoltore al consumatore, non si può vendere il prodotto sfuso se il punto vendita non è certificato. I negozi si adeguano, come fanno le catene specializzate nel biologico, oppure devono confezionare.

E perché non si certificano?

Alcune lo sono già, ma per altre il vero ostacolo è di tipo organizzativo. Una curiosa circolare del ministero prevede l'obbligo di certificazione se una catena distributiva utilizza il termine "bio" o "biologico" associato a una marca. Col paradosso che "Esselunga bio" si è trovata obbligata a certificarsi e Coop – che peraltro è certificata – avrebbe potuto farne a meno, perché nella sua linea "Vivi verde" manca la parola "bio". Le procedure sono complicate, così molti distributori preferiscono continuare a usare un po' di imballaggio senza i pesanti oneri burocratici.

Il costo del servizio anti frode è a carico degli operatori. Finirà per tradursi in un aumento dei prezzi biologico, già alti?

Il costo del database è di qualche centesimo di euro per tonnellata di prodotto. Non può giustificare un rincaro. Sui prezzi del bio invece la questione è varia. In generale sono più alti del convenzionale, con differenze notevoli che in alcuni casi sono giustificate.

Nella zootecnia è normale e giusto che il biologico possa costare anche il doppio, rispetto a un convenzionale.

che magari viene dal Sudamerica.

È un sistema di allevamento estremamente diverso dal convenzionale. Un pollo bio richiede 4 metri c spazio all'esterno. È nutrito con mangime bio, rigorosamente non OGM, e ha un ciclo di vita triplo risp convenzionale. Si va dal minimo dettato dalla normativa di 80-90 giorni, fino a un massimo di 120-18 seconda delle specie. Mentre un convenzionale in 30-35 giorni è pronto.

E gli standard saranno ben difficili da eguagliare...

Paradossalmente, nelle mense scolastiche le grammature sono tarate su misura del pollo da batteria vogliono bianco, con coscette piccole e uguali. E viene spesso rifiutato il pollo bio, il quale ha una co grande e una carne più scura, e 'sa di pollo'.

Sulle uova c'è il problema opposto: a volte ci chiamano lamentando che il tuorlo del bio è più chiaro. ci sono i coloranti aggiunti ai mangimi convenzionali.

Anche lo standard della Gdo per l'ortofrutta è un problema. Si traduce in un aumento dei costi. La vo come quella convenzionale. E siamo spesso costretti a cedere i raccolti "non conformi" a quello stan all'industria alimentare di trasformazione. Che paga meno.

Zootecnia a parte, che ne è dei prezzi negli altri settori?

Su altri beni – come la pasta e la passata di pomodoro – il prezzo del bio può essere anche inferiore della marca *premium*, la quale affronta i costi della pubblicità di cui il bio ha poco bisogno. Su tali pro prezzo più alto dal 10 al 20% rispetto alla media di scaffale è compatibile con le rese inferiori, la filier dimensioni minori, la ridotta economia di scala. Il bio non ha il 20% del mercato. È al 2, al 5 e deve sp costi su quei volumi.

Poi c'è la fascia di prezzi intermedia dell'ortofrutta, del fresco, dove un 20-30% di differenza è plausib molto dipende dall'andamento stagionale. Ci sono annate in cui è molto faticoso avere buon prodott sono inferiori, i frutti sono meno vicini allo standard atteso e si ha più scarto. Ma ci sono anni in cui i dell'ortofrutta bio non sono distanti dal convenzionale. Con le differenze proprie della resa delle varie conto è l'uva da tavola, altro la mela. Quest'anno al Nord è andata bene, mentre al Sud ci sono stati p con la neve. Ora invece al Nord si fanno i conti con la siccità, che sta creando forti difficoltà, mentre a meglio.

Quindi i prezzi del bio sono nella norma. Nessuno specula?

Speculare sarebbe di corto respiro. Uno dei motivi dell'aumento dei consumi del bio è che i prezzi sono in progressiva crescita. E la tendenza sarà quella, con la crescente diffusione nella GDO e nei *discount*. Il problema è che abbiamo ancora costi fissi (logistica, personale, certificazione, scarti, rese) che incidono troppo. I costi crescono molto – +20% nel 2016 – ma ancora rappresentano poco più del 3% dei consumi alimentari. Fatte 100 le vendite di alimenti nella distribuzione moderna, il 3% è bio. E i costi incidono su quello. Non il bio costa meno nella Gdo che fa economia di scala, mentre i negozi specializzati sono meno efficienti. In prospettiva, è certo che all'aumentare del volume del bio, caleranno i prezzi.

Con una domanda in continua crescita il bio italiano non assume ancora dimensioni importanti. Per

Se pure raddoppiassimo i terreni coltivati a bio il prodotto non basterebbe. Il problema sono le aziende agricole tradizionali, che hanno paura di perdere potere. Vuol dire acquisire tutto quello che non hanno: la certificazione, le competenze specifiche. Quindi sconsigliano i loro associati, o comunque non sono propensi alla spinta sul bio.

Coldiretti promuove solo la logica del km zero. Senza distinguere tra chi è più buono o bravo. Il bio deve essere solo quello a km zero.

Confagricoltura ha una federazione di produttori bio, ma resta in mezzo al guado, poiché fa più lobby degli OGM che del bio. CIA invece è socio di Federbio da sempre. E negli ultimi 2-3 anni ha creato un'associazione dei produttori biologici. Continuando così saremo sempre costretti a importare dall'estero per rispondere alla domanda.

Fonte

FOLLOW US ON INSTAGRAM @CUCINA_NATURALE
