

via Nicola Abbagnano, 3  
60019 Senigallia (AN) Italy  
tel. +39 071 668244  
fax +39 071 6611272  
cod. fisc. e p. iva 02464490420

Reg. Imprese di Ancona n. 02464490420  
N. R.E.A. 189254  
N. Albo Cooperative A215250  
Sezione Cooperative a Mutualità Prevalente  
Capitale Sociale variabile

## COMUNICATO STAMPA

### **ETICHETTE PARLANTI, TRACCIABILITA' INFORMATIZZATA, CONFEZIONI TRASPARENTI, ANALISI E CERTIFICAZIONI: LE GARANZIE AL CONSUMATORE DEL CONSORZIO MARCHE BIOLOGICHE**

**Cresce la domanda di prodotti biologici e con essa la richiesta di garanzie, da parte dei consumatori, sulla veridicità delle produzioni e la salubrità degli alimenti. Le cooperative aderenti al Consorzio Marche Biologiche da anni rispondono con sistemi di tracciabilità, etichette parlanti, confezioni trasparenti, certificazioni nazionali e internazionali. Affinché i fruitori, informati correttamente sulla qualità e la provenienza degli alimenti che consumano, possano fare, fiduciosamente, scelte consapevoli.**

Il diffondersi di frodi alimentari che coinvolgono la commercializzazione di materie prime biologiche innesca una doppia richiesta di tutela, sia da parte degli agricoltori biologici sia da parte dei consumatori finali. Entrambi vittime, penalizzati dal punto di vista commerciale e salutare, chiedono più trasparenza dei processi, informazioni precise sulla filiera produttiva, affidabilità etica e ambientale degli alimenti. A questo proposito le cooperative socie del Consorzio Marche Biologiche da tempo si adoperano per garantire **procedure di attenzione alla qualità nell'intero processo produttivo, dalla semina al prodotto finito. Etichettano i loro prodotti con informazioni dettagliate sui produttori, le loro aziende, le varietà vegetali coltivate, le tecniche di coltivazione, i territori di provenienza. Confezionano in sacchetti trasparenti** che rivelano il contenuto interno, garantendo al contempo un'ottima conservazione e il mantenimento dei principi nutritivi. **Vantano sistemi di tracciabilità informatizzata delle merci in entrata e in uscita,** fornendo una doppia certificazione: di biologicità e di provenienza del prodotto. **Sottopongono, infine, l'intero processo a certificazioni nazionali e internazionali,** a seconda del paese di destinazione. «E' sempre più evidente che per garantire la veridicità delle produzioni biologiche – aggiunge Francesco Torriani, presidente del Consorzio Marche Biologiche - occorre sviluppare di più le sinergie possibili tra “metodo produttivo” e “filiere produttive locali”, esclusivamente dedicate al metodo biologico, come già si sta facendo da alcuni anni in diverse realtà produttive a partire da quelle operanti nella nostra Regione. Tali esperienze di filiera biologica vanno promosse e incentivate nell'ambito dei nuovi Piani di Sviluppo Rurale al fine di favorire la conversione delle aziende agricole italiane al metodo biologico e quindi rispondere adeguatamente alla crescente domanda di materia prima biologica. E' manifesto, inoltre, che anche il sistema di controllo e certificazione previsto per le importazioni dai paesi terzi vada celermente rivisto rendendolo più rigido, prevedendo anche una valutazione preventiva del rischio frode, in quanto non sono più tollerabili truffe alimentari di tale entità».

Questi, nello specifico, i comportamenti attuati da ciascuna cooperativa socia del Consorzio:

La Cooperativa La Terra e il Cielo di Piticchio di Arcevia (AN) munisce pasta, cereali e legumi di **etichette parlanti** che riportano il territorio d'origine del prodotto, le tecniche di coltivazione, di trasformazione, i metodi di conservazione e, naturalmente, le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. In particolare, **la pasta** prodotta dalla cooperativa **porta la doppia firma:** quella del cereale e della varietà del cereale con cui è stata prodotta, e quella, più importante, del produttore o dei produttori che hanno coltivato la materia prima. **Per ogni annata agraria, inoltre, sul sito internet della cooperativa, viene riportato l'elenco dei produttori biologici che ha fornito i cereali per la pastificazione.** Di tutti viene segnalato cognome, nome, comune dei terreni coltivati, provincia, regione e anno di primo associamento.

La cooperativa, inoltre, controlla l'intero processo produttivo, dalla semina alla commercializzazione, attraverso un sistema misto di strutture: interne, societarie e di terzi. L'organizzazione aziendale prevede che i soci conferiscano la materia prima, che viene successivamente stoccata, trasformata, confezionata e commercializzata direttamente o tramite distributori. In particolare:

-lo stoccaggio di cereali avviene in 4 silos con prepulitura e refrigerazione per una migliore conservazione naturale del prodotto. I silos vantano una capienza di 10 mila quintali di merce.

-la molitura di cereali avviene, per i prodotti integrali, presso il mulino e pietra di proprietà della cooperativa, azionato con turbine ad acqua, mentre per la produzione di altre semole la cooperativa si avvale di molini a cilindri.



-la pastificazione avviene impastando semola biologica con acqua proveniente dalle sorgenti del Gran Sasso.

-la decorticazione di farro, la pulitura di cereali e legumi, così come il loro confezionamento avviene presso gli impianti interni alla cooperativa

La Cooperativa Agricola Terra Bio di Schieti di Urbino (PU), da sempre impegnata nella ricerca e nell'innovazione, ha dato vita a un progetto di **filiera biologica controllata** per valorizzare le produzioni biologiche marchigiane, migliorandone i requisiti di sicurezza e qualità. A questo scopo ha realizzato un moderno impianto di stoccaggio, selezione e trasformazione delle materie prime nel quale lavora esclusivamente i prodotti provenienti dalle aziende socie. Da poco tempo è in attività anche un impianto di pulitura e confezionamento per il prodotto finito e le sementi, che consente alla cooperativa di garantire ai clienti la massima sicurezza alimentare su ogni prodotto. L'intero ciclo produttivo verte su un **sistema di rintracciabilità informatizzato** di tutte singole partite di materia prima in ingresso e in uscita. Gli addetti al controllo della qualità al momento della ricezione di una qualsiasi fornitura, controllano il sistema di trasporto e le condizioni della merce in arrivo, effettuano una prima verifica visiva sulla materia prima, accertano la regolarità dei documenti che devono accompagnare la merce (fornitore, trasportatore, d.d.t., certificazione), infine verificano tutte le caratteristiche merceologiche e di sicurezza alimentare, quali: peso, impurità, umidità, bianconature, volpature, germinature, slavature, presenza di muffe, odori sgradevoli e insetti vivi e/o morti, peso specifico, proteine e glutine. I campioni prelevati e analizzati vengono sigillati in presenza del fornitore e mantenuti per ogni eventuale contestazione della merce. Le informazioni ottenute dalle analisi vengono registrate sul sistema di gestione interna che attribuisce ad ogni fornitura un **lotto di destinazione**, così come vengono registrate tutte le transazioni di merce che entrano ed escono dagli stabilimenti per essere lavorate e confezionate, in modo da garantire sempre le informazioni necessarie per la tracciabilità. **Su ogni confezione destinata al consumatore finale viene, infine, indicata la tracciabilità dell'apezzamento di coltivazione.** La cooperativa è, dunque, in grado di fornire una **doppia certificazione: di biologicità e di tracciabilità.**

Gino Girolomoni Cooperativa Agricola di Montebello (PU) garantisce i propri prodotti con un controllo serio e serrato. **Al fine di mantenere una totale rintracciabilità del prodotto finito, sottopone tutti i processi di lavorazione a verifiche e registrazioni delle varie attività, dalla materia prima al prodotto finito.** Le analisi qualitative, vengono effettuate direttamente nel laboratorio interno all'azienda (peso specifico, contenuto proteico, determinazione di umidità, ceneri prove di cottura, panel test qualitativi, ecc.), mentre altre analisi, volte a monitorare l'assoluta salubrità del prodotto, vengono fatte presso laboratori esterni accreditati ACCREDIA (analisi microbiologiche, rilevazioni di eventuali contaminazioni ambientali indirette da pesticidi, micotossine, metalli pesanti, OGM, ecc). **Le spese per analisi corrispondono allo 0,4% del fatturato: un valore elevato, ma che è sinonimo di maggiore garanzia e sicurezza per l'azienda e per il consumatore finale** in quanto quello che si vuol garantire non è solo la veridicità del processo produttivo, ma anche la qualità assoluta del prodotto finito. Il grano raccolto viene controllato e collocato nei silos di stoccaggio che si avvalgono di un moderno impianto di refrigerazione. Le semole integrali vengono poi prodotte attraverso la molitura a pietra, le semole normali attraverso molini a cilindri. L'azienda è in grado di garantire in ogni momento la rintracciabilità di tutto il processo produttivo dal pacco di pasta al grano utilizzato. La pasta è realizzata direttamente nel proprio pastificio a totale gestione biologica con acqua delle colline circostanti Montebello, l'essiccazione prevede medie-basse temperature e tempi lunghi per il mantenimento dei valori organolettici contenuti nella materie prima. È in questa consapevolezza che si iscrive la scelta di produrre in modo biologico, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi in ogni fase della coltivazione, della conservazione fino alla trasformazione.

Italcer di Osimo (AN) trasforma gran parte dei cereali biologici della Regione Marche. **La produzione aziendale vanta il sistema qualità ISO UNI EN 9001:2000, emesso dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione di Senigallia. Particolare attenzione è stata data anche al controllo delle produzioni.** L'azienda è infatti dotata di un attrezzato laboratorio il quale, anche nel rispetto delle procedure HACCP, garantisce la salubrità e la conformità dei processi. I prodotti da agricoltura biologica, conformemente a quanto previsto dal regolamento comunitario 834/07 e 889/08, sono successivamente certificati da IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione di Senigallia).



**Con Marche Bio – Consorzio Marche Biologiche**

**IL CONSORZIO MARCHE BIOLOGICHE SOSTIENE IL BIOLOGICO MARCHIGIANO  
E VALORIZZA I PROTAGONISTI DELLA FILIERA BIOLOGICA REGIONALE**

**Dal 2010 un supporto concreto fatto di assistenza, formazione e promozione agli oltre trecento produttori e cinque cooperative agrobiologiche associate**

Cresce e si diffonde cospicuamente l'agricoltura biologica nelle Marche: da produzione di nicchia si conferma settore trainante dell'agricoltura regionale. Con 52.000 ettari circa di SAU (pari all'11% della superficie agricola utilizzata) e oltre 2.000 aziende agricole coinvolte, è evidente il ruolo fondamentale del settore primario nella tutela del territorio, dell'ambiente e nella preservazione del paesaggio rurale tipico marchigiano. Anche al di fuori del contesto regionale continua a registrarsi l'espansione inarrestabile della domanda di prodotti biologici, sia a livello nazionale che mondiale. Nel primo semestre del 2013, infatti, gli acquisti domestici di biologico confezionato sono aumentati dell'8,8% in valore, nonostante una flessione del 3,7% della spesa nel settore agroalimentare. Questo avviene anche all'estero, con percentuali maggiormente significative. Alla luce di questo scenario è sorto il Consorzio Marche Biologiche ([www.conmarchebio.it](http://www.conmarchebio.it)) riunendo in un'unica filiera gli agricoltori biologici della Regione. Con Marche Bio - promosso da Gino Girolomoni Cooperativa, Italcer, La Terra e il Cielo Cooperativa, Montebello Cooperativa e Terra Bio - progetta e realizza nuove strategie comuni per rafforzare il biologico marchigiano, favorendo il miglioramento della qualità gestionale delle aziende agricole attraverso azioni specifiche come: l'informazione agli operatori della filiera, la promozione, lo sviluppo di nuovi prodotti, l'assistenza agli agricoltori per la partecipazione al sistema di controllo e certificazione, nuovi investimenti strutturali e tecnologici.

**CONSORZIO MARCHE BIOLOGICHE**

Con Marche Bio  
Via N. Abbagnano 3  
60019 Senigallia (AN)  
Tel. 071 668244  
Fax 071 6611272  
[www.conmarchebio.it](http://www.conmarchebio.it)

**CONTATTI PER LA STAMPA**

**SinergicaMente Ufficio Stampa**

[www.sinergicamente.it](http://www.sinergicamente.it)  
[info@sinergicamente.it](mailto:info@sinergicamente.it)  
Tel. + 39 334 84 53 705