

## Requisiti di qualità di legna da ardere e bricchette di legno usate nella ristorazione Il regolamento HACCP e la certificazione Biomassplus®. Il caso del comune di Milano.

A cura di Matteo Favero e Giuseppe Marabello, AIEL

### PREMESSA

Questa nota intende chiarire se sia o meno obbligatorio per gli operatori del settore alimentare utilizzare biomassa legnosa (es. legna da ardere e bricchette) di qualità certificata e se esista una certificazione di qualità specifica per la biomassa legnosa utilizzata per la cottura dei cibi.

### L'IGIENE DEGLI ALIMENTI E IL PROTOCOLLO HACCP

Il Regolamento europeo volto a garantire l'igiene degli alimenti fino al loro consumo è il [Regolamento \(CE\) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari](#).

Il principio chiave del Regolamento è che tutti coloro che operano nel settore alimentare devono garantire che gli alimenti siano trattati in modo igienico e sicuro in ogni fase del processo, attraverso l'adozione delle corrette prassi e procedure in materia d'igiene, basate sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

In particolare, i principi d'igiene alimentare e le procedure HACCP prevedono l'obbligo di:

- identificare eventuali pericoli che devono essere controllati;
- identificare i punti critici di controllo e stabilire i limiti critici;
- stabilire e attuare un monitoraggio efficace;
- stabilire azioni correttive, ove necessario;
- stabilire procedure per verificare che le procedure HACCP funzionino efficacemente;
- istituire documenti e registri che dimostrino l'effettiva applicazione delle procedure HACCP.

Si veda anche: <https://eur-lex.europa.eu/IT/legal-content/summary/food-safety-from-farm-to-fork.html>

### LA LEGNA DA ARDERE E BRICCHETTE DI LEGNO UTILIZZATE PER LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

Alcune specifiche caratteristiche della legna da ardere e delle bricchette di legno contribuiscono al soddisfacimento degli adempimenti HACCP dell'operatore: l'assenza di contaminazione (legno vergine), la tracciabilità del materiale e l'insieme delle caratteristiche di "salubrità", inclusa l'assenza di stadi di degradazione biologica particolarmente visibili, quali carie o muffe.

Peraltro, la necessaria assenza di contaminazione è un requisito definito esplicitamente anche alla Parte II, Sezione 4, dell'Allegato X alla Parte Quinta del Testo Unico Ambientale ([D.lgs. 152/2006](#)), che prescrive che le biomasse combustibili come legna da ardere e bricchette debbano essere vergini, cioè ottenute dalla lavorazione esclusivamente meccanica e/o dal trattamento con aria, vapore o acqua anche surriscaldata.

Ciò premesso, la legna da ardere e le bricchette di legno impiegate per la cottura degli alimenti deve quindi essere gestita da ciascun operatore del settore alimentare nell'ambito delle proprie procedure HACCP, e non esiste alcuna certificazione che distingua specificatamente una o più tipologie di legna da ardere e bricchette di legno "ad uso alimentare" richiamando espressamente il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Tuttavia, la verginità del materiale legnoso e l'assenza di carie o muffe sono elementi espressamente considerati dalle norme tecniche internazionali che definiscono le classi di qualità dei biocombustibili legnosi, a loro volta adottate e riflesse dagli schemi di certificazione di qualità della legna da ardere e delle bricchette che, a loro volta, garantiscono la tracciabilità della filiera di approvvigionamento.

In particolare, la norma tecnica ISO 17225-5:2021, *Biocombustibili solidi - Specifiche e classificazione del combustibile - Legna da ardere*, individua le caratteristiche qualitative della legna da ardere, definendone le relative classi di qualità. Tale norma ammette che la legna da ardere venga ottenuta da tronchi, piante intere senza radici, residui delle utilizzazioni forestali e residui delle lavorazioni del legno non trattati chimicamente. Considerazioni analoghe valgono per le bricchette di legno e la relativa norma tecnica (ISO 17225-3).

Inoltre, la norma tecnica impone che la legna da ardere di migliore qualità, quella ricadente in classe A1, sia caratterizzata dall'assenza di carie e muffe visibili.

## **TRACCIABILITÀ E CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ BIOMASSPLUS®**

Biomassplus® è lo schema di certificazione della qualità dei biocombustibili legnosi quali legna da ardere e bricchette di legno e la sua classificazione qualitativa richiama quella delle norme tecniche di riferimento. Inoltre, **Biomassplus® garantisce sempre la tracciabilità del materiale o ne permette la rintracciabilità lungo l'intera filiera di approvvigionamento.**

Lo standard di [certificazione Biomassplus®](#) dà quindi la garanzia al consumatore finale, inclusi i titolari di attività produttive alimentari e di ristorazione, che il combustibile legnoso certificato rispetti i requisiti delle norme tecniche per l'impiego di materie prime (legno) non contaminate e, nel caso delle classi di qualità A1 e A1+ della legna da ardere, per l'assenza di carie e muffe visibili.

**L'acquisto di legna da ardere e bricchette di legno certificate Biomassplus® è quindi utile a soddisfare e dimostrare il rispetto dei requisiti connessi al protocollo HACCP, garantendo la tracciabilità del materiale e attestandone l'assenza di contaminazione e, per la legna da ardere, la salubrità (assenza di carie e muffe).**

È comunque utile sottolineare che la responsabilità dell'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) rimane sempre in capo all'operatore alimentare.

## **UN CASO PARTICOLARE: IL COMUNE DI MILANO**

Un caso particolare per l'utilizzo di legna da ardere e bricchette di legno nell'ambito delle attività di ristorazione è rappresentato dal Comune di Milano che, mediante [Regolamento per la qualità dell'aria](#) approvato con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 56 del 19/11/2020, ha stabilito che:

*“Per le attività produttive alimentari e di ristorazione che fanno uso di biomasse legnose, è fatto obbligo di utilizzare biocombustibili rientranti in classe non inferiore ad A1 (ai sensi delle norme tecniche UNI EN ISO vigenti), certificati da un Organismo accreditato. I biocombustibili devono essere conservati in modo tale da non consentire alterazioni delle loro caratteristiche.*

*La documentazione pertinente, comprovante la certificazione delle forniture di biocombustibili, deve essere conservata per almeno un anno e messa a disposizione, ove richiesto, del personale addetto al controllo e alla vigilanza”.*

Pertanto, **nel Comune di Milano tutte le attività produttive alimentari e di ristorazione sono tenute a utilizzare legna da ardere e bricchette di legno di qualità certificata e non inferiore alla classe A1.** La certificazione deve essere altresì “completa” e rilasciata da un Organismo di certificazione accreditato (perciò non sono sufficienti autodichiarazioni o analisi di laboratorio *una tantum*). **La certificazione Biomassplus® risponde pienamente alle disposizioni normative.**

## **RICHIESTA INFORMAZIONI**

Per informazioni sulla [certificazione Biomassplus®](#) o sui produttori e distributori certificati è possibile contattare AIEL all'indirizzo email [biomassplus.aiel@cia.it](mailto:biomassplus.aiel@cia.it)

## **DISCLAIMER**

La presente Nota ha carattere informativo ed è formulata sulla base delle informazioni disponibili al momento della sua stesura (11/04/2024). La verifica della completezza e della veridicità delle indicazioni riportate è responsabilità esclusiva di chiunque sia interessato a vario titolo dai contenuti di questa stessa Nota.