



2017 ... a tutto BIO!

MARIA IDA TURELLO
AIAB-APROBIO FVG

Considerando il crescente interesse verso i prodotti biologici, iniziamo l'anno nuovo con una serie di articoli informativi per fare luce su alcuni aspetti basilari riguardanti il mondo del bio e per dare alcuni strumenti

utili ai lettori per una spesa più consapevole. Il primo passo per essere consumatori più attenti consapevoli è farsi delle domande, quindi... iniziamo!

Che cos'è l'agricoltura biologica?

È un metodo per fare agricoltura e produrre alimenti (e non solo) rispettando l'ambiente, gli equilibri naturali e la salute dei consumatori. L'azienda agricola biologica costituisce un unico "agro-eco-sistema" nel quale l'attività dell'uomo si inserisce utilizzando pratiche agronomiche rispettose della fertilità del suolo, delle piante e degli animali. I metodi di difesa comprendono solo sostanze presenti in natura, escludendo l'utilizzo di concimi, diserbanti, insetticidi e medicinali veterinari di sintesi, nonché l'uso di Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Che cosa si intende per allevamento biologico?

L'allevamento pone particolare attenzione al benessere degli animali, con il rispetto della loro etologia e delle loro esigenze in termini di spazio e movimento. Nelle aziende zootecniche bio il numero di capi è proporzionale alla ter-

ra disponibile per farli pascolare e l'alimentazione è basata su prodotti aziendali e integrata con mangimi biologici. L'elevato livello di benessere garantito e l'alimentazione di qualità sono normalmente in grado di mantenere un buono stato di salute degli animali con una conseguente bassa incidenza di patologie.

Chi garantisce che un prodotto sia biologico?

A differenza di diciture vaghe come per esempio "agricoltura ecologica" o "agricoltura naturale", il metodo biologico è definito da specifici regolamenti comunitari (Reg CE 2092/1991 e successive modifiche e integrazioni). Per poter definire un prodotto "biologico" è dunque obbligatorio che tale normativa venga rispettata da tutti gli operatori della filiera: agricoltori, trasformatori, importatori, ristoratori, ecc. Per esempio, se gli animali di un allevamento biologico vengono macellati in una struttura non certificata, la carne o i trasformati derivanti dalla sua lavorazione non potranno essere considerati bio.

I sistemi di controllo variano da stato a stato?

Il sistema di controllo è uniforme in tutta l'Unione Europea ed è costituito da Organismi di Certificazione, accreditati a livello nazionale, che garantiscono l'osservanza delle regole stabilite attraverso periodiche ispezioni in azienda (almeno una all'anno), verifica della documentazione ed eventualmente analisi chimiche dei prodotti.

In Italia loro attività viene sorvegliata dal Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) e dalle Regioni. In Friuli Venezia Giulia l'ente regionale preposto ai controlli è l'ERSA. I prodotti importati devono rispettare una regolamentazione equivalente: la Commissione Europea attribuisce, infatti, dei codici di identificazione agli organismi e alle autorità di controllo che svolgono ispezioni al di fuori della UE, codici che vanno indicati sui prodotti.

Come funziona la certificazione?

L'adesione al metodo biologico è volontaria e comporta l'obbligo alla tracciabilità dell'intero sistema produttivo aziendale, attraverso specifiche procedure e documentazioni. Le aziende agricole convenzionali che intendono trasformarsi in biologiche devono passare attraverso un periodo di conversione, la cui durata è diversa a seconda della tipologia di coltivazione: per esempio sono necessari due anni prima della semina per le colture erbacee, tre anni per quelle arboree.

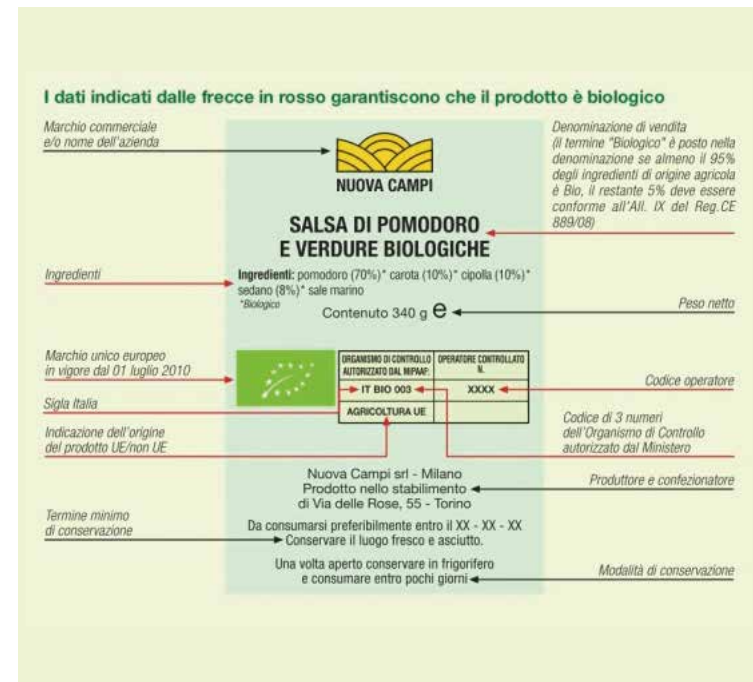
Come si riconosce un prodotto biologico?

A partire dal 1° luglio 2010 è entrato in vigore il logo denominato Eurofoglia, derivante dall'unione tra le stelle della bandiera UE e una foglia, simbolo del biologico. L'obiettivo principale di tale logo è quello di rendere facilmente riconoscibili i prodotti biologici e pertanto il suo utilizzo assicura al consumatore che la loro produzione e/o trasformazione è conforme alla normativa.

Che informazioni si trovano sull'etichetta di un prodotto biologico?

Il logo ed il sistema di etichettatura sono obbligatori per tutti gli alimenti biologici preconfezionati prodotti nell'Unione Europea. Sull'etichetta di un prodotto bio sono presenti:

- Il logo europeo;
- Il codice di identificazione assegnato da ogni Stato Membro all'Organismo di controllo: si tratta di un codice numerico di tre cifre, preceduto dal codice ISO del Paese e da una sigla che indica la produzione biologica (BIO, ORG, ÖKO...);
- Il codice dell'operatore, cioè dell'azienda che ha prodotto o effettuato la preparazione più recente: questo codice viene attribuito all'azienda dall'Organismo di controllo;



- L'origine geografica delle materie prime agricole di cui il prodotto è composto:
 - * Agricoltura UE: se sono state coltivate nell'Unione Europea
 - * Agricoltura non UE: se sono state coltivate in Paesi terzi
 - * Agricoltura UE/non UE: se sono state coltivate parte nell'Unione Europea e parte in un Paese terzo
 - * È possibile trovare indicato il nome del Paese di origine, nel caso in cui tutte le materie prime agricole provengano da quel Paese. Da notare, quindi, che nel bio è consentita la dichiarazione di origine.

E per i prodotti trasformati?

Per i prodotti trasformati è necessario fare una distinzione:

- si può usare il termine "biologico" direttamente nella denominazione di vendita (cioè nel nome del prodotto) solo se è composto da almeno il 95% in peso da materie prime biologiche;
- se la percentuale è inferiore al 95%, l'indicazione "biologico" è consentita solo nell'elenco degli ingredienti; deve comunque essere indicata la percentuale totale degli ingredienti bio presenti.

Per ulteriori informazioni si può contattare l'associazione AIAB-APROBIO FVG, che rappresenta il punto di riferimento dell'agricoltura biologica e biodinamica nella nostra Regione: www.aiab.fvg.it