

## I prodotti biologici

Il metodo di coltivazione e di allevamento biologico ammette solo l'impiego di sostanze naturali, cioè già presenti in natura, escludendo l'utilizzo di concimi, diserbanti, insetticidi o altri prodotti di sintesi chimica.

Le tecniche di coltivazione e di allevamento permettono il mantenimento dell'ecosistema, la salvaguardia dell'ambiente e il benessere animale. Si raggiungono così due obiettivi:

- un beneficio per la collettività (salute, ambiente);
- il risparmio di risorse non rinnovabili.

### Gli allevamenti

I sistemi di allevamento prediligono le razze autoctone e pongono la massima attenzione al benessere degli animali, che vengono nutriti con erba e foraggio biologico, prodotto per lo più nella stessa azienda, e non vengono forzati farmacologicamente per stimolarne la crescita e la produzione di latte.

Le aziende inoltre devono garantire la presenza di spazi ampi ed adeguati che consentano agli animali di muoversi e pascolare liberamente.

### Le colture

Alla difesa delle colture si provvede innanzitutto in via preventiva, selezionando specie resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate, come per esempio:

- la rotazione delle colture, cioè la successione di colture sullo stesso campo;
- la piantumazione di siepi e alberi;
- la consociazione, cioè la coltivazione dello stesso campo con due colture sfasate come periodo di raccolta.

L'uso di concimi chimici è sostituito da fertilizzanti naturali come il letame, e la fertilità dei terreni è ottenuta anche attraverso i sovesci, cioè incorporazioni nel terreno di piante appositamente seminate, come trifoglio o senape.

In caso di necessità, per la difesa delle colture si interviene con sostanze naturali vegetali, animali o minerali: estratti di piante, insetti utili che predano i parassiti...

### L'etichetta dei prodotti biologici

La garanzia che ci troviamo davanti ad un prodotto proveniente da agricoltura biologica è data dall'etichettatura. Infatti i termini riferiti al metodo di produzione biologico – nonché derivati o abbreviazioni quali "bio", "eco", ecc. – non possono essere utilizzati nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfano le prescrizioni del regolamento (Ce) n. 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

L'etichetta dei prodotti biologici deve riportare le seguenti indicazioni:

1. **nome e indirizzo dell'operatore** e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
2. **nome del prodotto** accompagnato:
  - a. da un riferimento al metodo di produzione biologico nella denominazione di vendita, per i prodotti con almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola biologici;
  - b. da un riferimento al metodo di produzione biologico soltanto nell'elenco degli ingredienti, per i prodotti con meno del 95% in peso degli ingredienti di origine agricola biologici;
  - c. da un riferimento al metodo di produzione biologico nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, per i prodotti in cui

- l'ingrediente principale sia un prodotto della caccia o della pesca;
- numero di codice**, attribuito dagli Stati membri, dell'organismo di controllo cui è soggetto il produttore o l'operatore che ha effettuato la trasformazione più recente. Il numero di codice dell'organismo inizia con la sigla di due lettere identificativa dello Stato membro o del paese terzo ("IT" per l'Italia), comprende un termine che rinvia al metodo di produzione biologico (ad es. "biologico", "bio", "eco", ecc.), comprende un numero di riferimento stabilito dall'autorità competente (per l'Italia il Ministero delle Politiche agricole).
  - logo europeo** (per quanto riguarda gli alimenti preconfezionati).

### **Il logo europeo**

Nelle etichette stampate a partire dal 1° luglio 2010 è riprodotto il nuovo "logo di produzione biologica dell'Unione Europea", il quale deve presentare le caratteristiche di cui al regolamento (Ue) 271/2010. Le etichette stampate anteriormente a tale data, recanti il vecchio logo europeo dell'agricoltura biologica, potranno continuare ad essere utilizzate fino ad esaurimento delle scorte, ma comunque non oltre il 1° luglio 2012.



Il logo europeo si deve apporre ai prodotti chiusi confezionati ed etichettati, con una percentuale prodotto di origine agricola bio di almeno il 95%. È invece facoltativo nei prodotti con le stesse caratteristiche ma provenienti da Paesi terzi.

Il logo europeo è infine proibito nei prodotti con una percentuale prodotto di origine agricola bio inferiore al 95%.

Il logo europeo può essere utilizzato soltanto se il prodotto di cui si tratta è prodotto nel rispetto dei requisiti stabiliti previsti dalla normativa europea in tema di prodotti biologici (regolamenti (Ce) 834/2007 e 1235/2008), dagli operatori che hanno assoggettato la propria impresa al sistema di controllo per l'agricoltura biologica (di cui al regolamento (Ce) 834/2007).

### **L'indicazione d'origine delle materie prime**

Accanto a queste informazioni, un'importante novità introdotta dal regolamento (Ue)

271/2010 è rappresentata dalla presenza in etichetta del luogo di coltivazione dei prodotti. La dicitura "Agricoltura UE" è consentita solo per gli alimenti le cui componenti siano integralmente di origine comunitaria. In caso contrario l'etichetta dovrà riportare la dicitura "Agricoltura non UE", oppure "UE – non UE" per il caso di prodotti con provenienza mista.

Se un prodotto è costituito di ingredienti coltivati solo in Italia, la dicitura "Agricoltura UE" può essere sostituita dal nome del Paese (ad es., "Agricoltura Italia").

L'uso del logo europeo e l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime sono facoltativi per i prodotti importati dai paesi terzi. Tuttavia, se il logo europeo figura nell'etichettatura, diventa automaticamente obbligatoria l'indicazione d'origine delle materie prime di cui il prodotto è composto.

### **Almeno il 95%**

Novità importante introdotta dal regolamento 834/2007 è la ridefinizione del concetto di prodotto "bio": mentre la normativa previgente ammetteva due categorie di prodotti biologici (quelli con contenuto di materia prima biologica superiore al 95% e quelli con ingredienti bio per almeno il 70%), la nuova disciplina, come si è visto, riserva il riferimento al metodo di produzione biologico nella denominazione di vendita **esclusivamente alla prima categoria. È bene però precisare che la percentuale del 95% corrisponde alla quantità in peso di tutti gli ingredienti biologici al momento della loro utilizzazione nella preparazione del prodotto.**

La nuova disciplina intende in tal modo fornire, almeno in parte, una risposta alle preoccupazioni espresse dal mondo agricolo europeo circa le difficoltà, per i consumatori, a orientarsi tra i molteplici prodotti biologici in vendita presso gli esercizi commerciali, anche alla luce delle crescenti importazioni di prodotti biologici provenienti da Paesi extra-comunitari.

### **Vino biologico**

Il 14 marzo 2012 è stato pubblicato il regolamento (Ue) n. 203/2012 che si applica alla produzione biologica nel settore vitivinicolo. Il regolamento, in vigore dal 1° agosto 2012, fissa norme specifiche sulla vinificazione e modalità di etichettatura.

Fin dalla vendemmia 2012, dunque, ai produttori è consentito usare il termine "vino biologico" per etichettare i vini che rispettano tutte le norme previste. È possibile anche etichettare come biologico vino delle annate precedenti, purché se ne dimostri la conformità alle prescrizioni.

Il regolamento impone una serie di divieti e restrizioni all'uso delle pratiche, dei trattamenti e dei processi enologici previsti dalle norme generali. Nel dettaglio le pratiche vietate sono:

- concentrazione parziale a freddo;
- eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- elettrodialisi per la stabilizzazione tartarica del vino;
- dealcolizzazione parziale dei vini;
- scambio cationico per la stabilizzazione tartarica del vino.

Sono invece soggetti a limitazioni i trattamenti termici (temperature non superiori ai 70 °C), centrifugazioni e filtrazioni (dimensioni dei pori non inferiori a 0,2 micrometri).

È stata inoltre definita una lista di sostanze ammesse per l'elaborazione dei prodotti del settore vitivinicolo biologico (44 sostanze, contro le 68 previste per le produzioni convenzionali). Permessi anche l'impiego di anidride solforosa quale coadiuvante di processo, ma la sua concentrazione nel prodotto finito è soggetta a limitazioni più severe rispetto alle produzioni convenzionali.

Gli Stati membri, tuttavia, in casi eccezionali (condizioni climatiche particolarmente sfavorevoli, contaminazioni batteriche o micotiche) ed in specifiche zone potranno



autorizzare l'incremento dell'anidride solforosa fino al tenore massimo ammesso per l'analogo vino convenzionale.

### **Chi controlla**

Per dare ai consumatori l'opportunità di informarsi sugli operatori e sui relativi prodotti assoggettati al sistema di controllo per l'agricoltura biologica, gli Stati membri devono rendere disponibili, secondo modalità adeguate, compresa la pubblicazione su internet, le opportune informazioni circa gli operatori soggetti a tale sistema.

L'elenco completo degli organismi di controllo italiani autorizzati dal Ministero delle Politiche agricole, sempre aggiornato, è reperibile consultando [\*\*www.sinab.it\*\*](http://www.sinab.it)