

Agricoltura Biologica

In Europa, l'agricoltura moderna si è sviluppata nella seconda metà del 900 con modelli di produzione orientati all'autosufficienza alimentare e caratterizzati da elevata produttività, ottenuta grazie all'introduzione della meccanizzazione ed all'utilizzo di sementi selezionate e di prodotti di sintesi (fertilizzanti, pesticidi etc.). Oltre ad incontestabili benefici, l'applicazione di tali sistemi ha portato, tuttavia, ad un impoverimento della biodiversità e ad una generalizzata alterazione dell'ambiente.

Al fine di ridurre almeno in parte tali effetti, negli ultimi decenni, si è lavorato nell'ottica di una maggiore sensibilità nei confronti della tutela dell'ambiente e del benessere degli animali.

L'Unione europea ha implementato modelli agricoli produttivi più sostenibili e rispettosi dell'ambiente con il Regolamento (Ce) n. 834/2007 che disciplina il metodo di produzione biologico attraverso la previsione di norme generali e di norme di produzione specifiche per diverse categorie di prodotto.

La disciplina dispone uno schema certificativo nonché un sistema di etichettatura per i prodotti biologici: in tal modo, si persegue l'obiettivo, da un lato, di garantire il prodotto e le sue specificità grazie all'intervento di un ente terzo certificatore, dall'altro di garantire la massima trasparenza nei confronti del consumatore finale.

Con riferimento alle norme inerenti l'etichettatura dei prodotti biologici preconfezionati, la disciplina definita dai Regolamenti (Ce) n. 834 e n. 889/2008 dispone che si debba procedere ad una classifica del prodotto in funzione della sua specifica composizione. Essa, i distingue tra:

- alimenti **biologici integralmente** costituiti da materia prima biologica da ingredienti biologici per il **95%** in peso sul prodotto finito;
- alimenti costituiti da ingredienti biologici in **quantità inferiore al** in peso sul prodotto finito;
- alimenti costituiti da prodotti ottenuti in regime di **conversione**.

Gli alimenti **integralmente biologici** devono riportare in etichette seguenti informazioni:

- il termine "biologico" o eventuali abbreviazioni "bio", "eco";
- il logo europeo (Figura 1);
- l'indicazione dell'origine dei prodotti biologici ("Agricoltura UE", "coltura non UE", "Agricoltura UE/non UE"); nel caso di un unico F di origine delle materie prime agricole "UE" o "non UE" possono essere sostituiti dal nome del Paese);
- il codice dell'organismo di controllo ed il codice dell'operatore.

Figura 1. Logo europeo in tre versioni, con indicazione del codice dell'organismo di controllo e del luogo di produzione



IT BIO 999
Agricoltura UE



IT BIO 888
Agricoltura non UE



IT BIO 777
Agricoltura ITALIA

Gli alimenti costituiti per **almeno il 95% da ingredienti biologici** possono riportare le stesse informazioni di quelli integralmente biologici a patto che:

- gli ingredienti biologici siano facilmente individuabili;
- gli ingredienti di origine non agricola siano previsti dal Regolamento (Ce) n. 889/2009 e gli ingredienti di origine agricola non biologici rientrino tra quelli contemplati dalla disciplina.

Per gli alimenti costituiti da ingredienti biologici in **quantità inferiore al 95%** in peso sul prodotto finito, il termine "biologico" (o eventuali abbreviazioni "bio", "eco") può essere utilizzato esclusivamente nell'elenco degli ingredienti per i componenti di origine biologica cui deve seguire il tenore percentuale in peso sul totale. Non è consentito l'utilizzo del logo e non sono richieste le indicazioni del codice dell'organismo di controllo, del codice dell'operatore e del luogo di origine.

Gli alimenti ottenuti in regime di **conversione** possono riportare la dicitura "**prodotto in conversione all'agricoltura biologica**" se sussistono le condizioni previste dal Regolamento (Ce) n. 889/2009 (Art. 62) e cioè, se:

- è stato osservato un periodo di conversione di almeno 12 mesi prima del raccolto;
- la dicitura è presentata in modo da non risultare maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto;
- il prodotto contiene un solo ingrediente vegetale di origine agricola;
- la dicitura rimanda al numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo.


In relazione ai prodotti biologici commercializzati allo stato sfuso, le informazioni relative al codice dell'organismo di controllo, al codice dell'operatore controllato ed alla dicitura "biologico" (o "bio" o "eco") devono comparire sul documento di trasporto o di accompagnamento.



Oltre al sistema europeo regolamentato, si stanno diffondendo altri modelli agricoli rispettosi dell'ambiente dedicati alla produzione primaria. Tra i più noti, si segnalano la produzione integrata e l'agricoltura biodinamica.

La produzione integrata (o lotta integrata) è un modello di produzione agricola che consiste nel ridurre l'utilizzo di prodotti di sintesi attraverso la valutazione e l'individuazione del miglior compromesso tra lo sfruttamento delle risorse naturali (ad esempio, l'utilizzo di colonie di insetti come antiparassitari) e le tecniche convenzionali al fine di soddisfare adeguatamente sia esigenze ambientali, sia necessità economiche.

L'agricoltura biodinamica è finalizzata al mantenimento della fertilità dei terreni agricoli, al miglioramento della resistenza delle piante alle malattie ed ai parassiti ed alla produzione di prodotti agricoli di elevata qualità. Essa si fonda sull'utilizzo degli elementi presenti in natura, della rotazione dei campi, del compost, dei preparati biodinamici, del calendario delle semine (basato sull'influenza lunare in agricoltura) e delle forze cosmiche (valutate in considerazione del transito della Luna nei diversi segni zodiacali).

 **Fotografa il QR Code e seguici sul web!**

www.unabuonaoccasione.it

Realizzato nell'ambito del Programma generale di intervento "Per una nuova cultura del consumo" con fondi del Ministero dello Sviluppo Economico



Una buona occasione: impariamo a leggere

l'etichettatura dei prodotti alimentari



Simbologia Indicazioni facoltative


Una Buona Occasione



Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Merceologiche

Alcune indicazioni facoltative che possiamo trovare sull'etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichettatura (1) dei prodotti alimentari preconfezionati (2) è definita da molti come un "venditore silenzioso": è grazie alla sua attenta lettura che possiamo conoscere preziose indicazioni sull'alimento che desideriamo comperare!

Contiene numerose informazioni (obbligatorie e facoltative) che la rendono una vera e propria "carta di identità del prodotto". Ecco quelle obbligatorie previste dal d. lgs. 109/1992: impariamo a riconoscerle!

- A. Denominazione di vendita;
- B. Elenco degli ingredienti;
- C. Quantità;
- D. Termine minimo di conservazione (TMC) o data di scadenza;
- E. Nome o ragione sociale o marchio depositato e sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Cee (ora Ue);
- F. Sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- G. Titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- H. Lotto di appartenenza del prodotto;
- I. Modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- L. Istruzioni per l'uso, ove necessario;
- M. Luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto.

Nelle pagine accanto, sono riportate, invece, alcune indicazioni **facoltative** che possiamo trovare sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

I seguenti simboli raffigurano tre certificazioni dell'Unione europea note come **DOP** (Denominazione di Origine Protetta), **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) e **STG** (Specialità Tradizionale Garantita). Esse sono nate per promuovere e per proteggere i nomi dei prodotti agricoli e alimentari di "qualità" da abusi e da imitazioni e per aiutare i consumatori a riconoscere alimenti connotati da specifiche caratteristiche.



Denominazione di Origine Protetta

Riguarda i prodotti agricoli ed alimentari che sono prodotti, trasformati e preparati in una determinata area geografica, utilizzando conoscenze e metodiche di produzione definite ed irripetibili altrove.



Indicazione Geografica Protetta

Riguarda i prodotti agricoli ed alimentari strettamente legati ad una zona geografica. Almeno una delle fasi di produzione, di trasformazione o di elaborazione avviene in una determinata area geografica.



Specialità Tradizionale Garantita

Evidenzia il carattere tradizionale della composizione o dei metodi di produzione.

La natura dei materiali e degli oggetti destinati ad entrare in contatto coi prodotti alimentari deve essere indicata nella rispettiva etichettatura. I materiali e gli oggetti che non sono chiaramente destinati ad essere contenitori o imballaggi di prodotti alimentari devono recare la dicitura «**Per contatto con i prodotti alimentari**» o il simbolo raffigurante un bicchiere ed una forchetta.



Prodotto di montagna: Oltre a strumenti consolidati come le certificazioni DOP, IGP e STG, il Legislatore della Ue, introducendo questa indicazione facoltativa di qualità, ha voluto valorizzare, tutelare e salvaguardare le produzioni delle aree rurali e svantaggiate.

Essa, inoltre, mira alla riduzione dei rischi di confusione sull'origine montana dei prodotti attraverso l'individuazione di criteri oggettivi quali, ad esempio, i metodi di produzione o l'approvvigionamento di materie prime e di semilavorati provenienti da zone non montane.

Lo schema certificativo è attualmente allo studio e, per il suo ottenimento, è previsto il rispetto di due specifici requisiti di produzione: (1) sia le materie prime, sia i mangimi per gli animali da allevamento devono provenire essenzialmente da zone di montagna; (2) la trasformazione del prodotto deve avvenire in zona montana.

Alcuni simboli dell'etichettatura ambientale.



Non disperdere il contenitore nell'ambiente: simboli facoltativi per il settore dei prodotti alimentari.



Marchio internazionale per i materiali riciclabili: è utilizzato per indicare che l'imballaggio o il prodotto è riciclabile oppure che l'imballaggio o il prodotto è fatto di materiale riciclato (in questo caso deve essere indicata la %).



Appiattire dopo l'uso: esorta a ridurre il volume dell'imballaggio.

(1) Per "etichettatura" si intende l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, su anelli o su fascette legati al prodotto medesimo o, in mancanza, sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare (art. 1, d. lgs. 109/1992).

(2) Per "prodotto alimentare preconfezionato" si intende l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata (art. 1, d. lgs. 109/1992).