

Il nuovo biologico

di [Nando Merisi](#)

per Dieta-Dimagrante.com

© Tutti i diritti Riservati

Il nuovo Biologico

Si preannuncia una rivoluzione nel campo del biologico. Da Gennaio 2009 entrano in vigore nuove norme europee sulla produzione di alimenti vegetali e animali, sulla loro trasformazione, etichettatura, il commercio e i controlli. Queste regole sostituiranno il precedente Regolamento sul Biologico, che risaliva al 1991.

Novità

Tra le novità principali vi sono:

- La definizione di norme più severe per l'uso dei termini "Biologico", "Bio" ed "Eco";
- L'introduzione di una soglia massima di Ogm tollerati;
- L'obbligo da Luglio 2010, di inserire in tutte le etichette il nuovo logo europeo che contraddistingue i prodotti biologici;
- L'obbligo di informare i consumatori sul luogo di provenienza dei prodotti, anche di quelli importati che recano il marchio "Ue";
- La decisione di elaborare disposizioni dettagliate per i settori del biologico ancora privi di regolamenti specifici, come l'acquacoltura, la vitivinicoltura, le alghe e i lieviti;
- La possibilità di segnalare anche sull'etichetta dei prodotti convenzionali, l'eventuale impiego di ingredienti biologici.

La nuova normativa europea

Il nuovo regolamento comunitario disciplina l'intero settore del biologico. Tutto ciò che riguarda la coltivazione, l'allevamento e la trasformazione ricalcano le norme in vigore fin ora, ma sono state introdotte novità consistenti. Prima di tutto, l'aggiornamento e la semplificazione delle procedure a cui devono attendersi le aziende agricole che intendono convertirsi al biologico. Inoltre, per i consumatori introduce innovazioni che rendono più semplice identificare i prodotti biologici e che forniscono maggiori informazioni sulla loro origine e sugli ingredienti.

No ai pesticidi e agli allevamenti all'aperto

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione che cerca di offrire al consumatore prodotti freschi, gustosi e genuini, rispettando il ciclo della natura. Oltre che su pratiche comuni, si fonda su obiettivi e principi ideati per minimizzare l'impatto umano sull'ambiente e allo stesso tempo per permettere al sistema agricolo di operare nel modo più naturale possibile. Le pratiche biologiche generalmente, includono:

1. La rotazione delle colture per un utilizzo efficiente delle risorse;
2. Limiti molto ristretti nell'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici, di antibiotici nell'allevamento degli animali, di additivi negli alimenti e coadiuvanti, e altri fattori produttivi;
3. Il divieto dell'uso di organismi geneticamente modificati (Ogm);
4. L'uso efficace delle risorse del luogo, come il letame per fertilizzare la terra o la coltivazione dei foraggi per il bestiame all'interno dell'azienda agricola;
5. La scelta di piante o animali che resistono alle malattie e si adattano alle condizioni del luogo;
6. L'allevamento degli animali a stabulazione libera, all'aperto e nutriti con foraggio biologico;
7. L'utilizzo di pratiche di allevamento appropriate per le differenti specie di bestiame.

Contaminazione da Ogm: tollerata solo se accidentale

Ovviamente, chi produce alimenti biologici non può ricorrere agli organismi geneticamente modificati, in alcuna fase del processo di coltivazione, allevamento e preparazione alimentare. Le contaminazioni accidentali però, non risparmiano nessuno, nemmeno i campi e i frutteti condotti secondo i principi dell'agricoltura biologica. Dunque, l'unione europea ha preferito introdurre anche per i prodotti biologici il concetto di contaminazione accidentale e tecnicamente inevitabile, stabilendo una soglia di tolleranza minima dello 0,9%. Il ministero per le politiche agricole, Alimentari e Forestali ha dunque fissato per decreto la soglia massima di contaminazione da Ogm accidentale tollerata allo 0,1%.

Prodotti verdi al 95%

Dall'anno 2009, chi acquista prodotti biologici, bio o eco, potrà essere certo che si tratta realmente di un alimento realizzato con almeno il 95% di ingredienti ottenuti da agricoltura biologica. Si tratta di una novità inserite nel nuovo regolamento, che abolisce i biologici di "serie B" che contenevano non più del 70% di ingredienti bio. Gli alimenti devono possedere requisiti essenziali:

- Contenere ingredienti non provenienti da agricoltura biologica solo se autorizzati dalla Commissione europea o dagli Stati membri;
- Essere privi di aromi e coloranti;
- Essere preparati ricorrendo ai soli additivi e coadiuvanti autorizzati dalla Commissione
- I produttori devono fornire la garanzia che gli ingredienti Biologici e convenzionali siano conservati, maneggiati e lavorati separatamente in ogni fase produttiva.

Si potrà produrre anche il vino

Una Novità molto attesa è la definizione delle regole per la vinificazione biologica, che dovrebbero essere pronte per il 2010. In Europa ci sono ben 80000 ettari di vigneti biologici, eppure non esiste ancora una norma comune sulla produzione e sull'etichettatura dei vini ottenuti. E' in corso il progetto "Orwine", cofinanziato dalla Commissione europea, per dare basi scientifiche al futuro regolamento europeo sul vino biologico.

Obbligatorio il nuovo bollino

Per vederlo comparire sulle confezioni bisognerà aspettare Luglio 2010, perché la versione grafica approvata qualche mese fa dalla Commissione Ue è stata annullata, in quanto troppo simile al logo di una catena di discount tedesca. Al fianco del bollino Europeo sarà possibile trovare in etichetta anche i loghi nazionali e privati.

In etichetta anche il luogo di coltivazione

Rappresenta una modifica rivoluzionaria, che permette ai consumatori di conoscere il prodotto più nel

dettaglio e di compiere scelte più consapevoli. Dal 1° Luglio 2010 dovrà comparire sulle etichette il luogo di provenienza delle materie prime impiegate nella produzione. In pratica, si potranno leggere le diciture "Eu", "non-Eu" o il nome del paese in cui sono stati coltivati il prodotto o i suoi ingredienti.

Nando Merisi