



Prodotti alimentari biologici: definizione, principi e regole

Techane Bosona (PhD) & Girma Gebresenbet (Prof)

Aswedish University of Agricultural Sciences, Department of
Energy and Technology

Uppsala (Sweden)

techane.bosona@slu.se

girma.gebresenbet@slu.se

Linee Generali

I contenuti principali includono:

- 1. Definizione di alimenti biologici**
- 2. Norme e procedure per la produzione di alimenti biologici**
- 3. Percezione dei consumatori sul prodotto biologico**
- 4. Vincoli e opportunità del metodo di produzione di alimenti biologici**

Risultati dell'apprendimento

I principali risultati dell'apprendimento sono :

- i. Conoscenza degli alimenti biologici
- ii. Maggiore consapevolezza delle regole e delle procedure
- iii. Comprendere la differenza tra i metodi di produzione di alimenti biologici e convenzionali
- iv. Maggiore consapevolezza dei consumatori nei confronti degli alimenti biologici
- v. Comprensione dei vincoli e delle opportunità nei metodi di produzione biologica

Definizione ed etichettatura degli alimenti biologici

- L'agricoltura biologica può essere descritta come segue:

“ un sistema di gestione olistico della produzione che promuove e migliora la salute degli ecosistemi agricoli, compresa la biodiversità, i cicli biologici e l'attività biologica del suolo. Sottolinea l'uso di pratiche di gestione di preferenza all'uso di fattori di produzione esterni all'azienda agricola, tenendo conto del fatto che le condizioni regionali richiedono sistemi adattati localmente. Ciò si ottiene utilizzando, ove possibile, metodi agronomici, biologici e meccanici, in contrapposizione all'uso di materiali sintetici, per svolgere una funzione specifica all'interno del sistema.” (FAO, 1999)

Definizione ed etichettatura degli alimenti biologici

- Il settore della produzione di alimenti biologici dovrebbe essere collegato alla produzione alimentare sostenibile e dovrebbe utilizzare principalmente risorse rinnovabili disponibili a livello locale, nonché rifiuti e sottoprodotti di origine vegetale e animale.
- La produzione di alimenti biologici è associata a:
 - ❖ Salute dei consumatori
 - ❖ Benessere degli animali
 - ❖ La sicurezza alimentare per sfamare il mondo
 - ❖ Vantaggio ambientale

Definizione ed etichettatura

- In ambito europeo pratiche tipiche dell'agricoltura biologica includono:
 - ❖ rotazione pluriennale delle colture;
 - ❖ uso efficiente delle risorse in loco
 - ❖ limiti rigorosi all'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici, antibiotici per il bestiame, additivi alimentari, ausiliari di fabbricazione e altri fattori di produzione;
 - ❖ uso di specie vegetali e animali resistenti alle malattie e adatte alle condizioni locali;
 - ❖ il divieto assoluto di utilizzare organismi geneticamente modificati.

Definizione ed etichettatura

Etichettatura di alimenti biologici:

- Nel settore alimentare, l'etichetta biologica indica che l'alimento è prodotto con il metodo di produzione biologica.
- Qualsiasi lingua ufficiale dell'UE può essere utilizzata per l'etichettatura e la pubblicità degli alimenti biologici.
- Il logo biologico dell'UE può essere utilizzato insieme a loghi nazionali o privati.



EU logo del biologico



Logo svedese del biologico

Definizione ed etichettatura

- Il logo biologico dell'UE è stato progettato per creare maggiore chiarezza per i consumatori dell'UE.
- L'etichetta biologica è consentita solo se almeno il 95% degli ingredienti alimentari sono biologici.
- La soglia di etichettatura UE per gli OGM è dello 0,9%, cioè se il contenuto di OGM è pari o inferiore allo 0,9%, gli alimenti possono essere etichettati come biologici.
- I prodotti biologici sono anche denominati prodotti "bio" ed "eco".

Norme e principi per la produzione di alimenti biologici

Esistono alcuni principi o norme stabilite per l'agricoltura biologica. Ad esempio nell'ambito della Commissione europea (CE)

- ❖ **Regolamento (EC) 834/2007:** definisce la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici
- ❖ **Regolamento (EC) 889/2008:** stabilisce norme dettagliate per l'attuazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli
- ❖ **Regolamento (EC) 1235/2008:** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi

Regole e principi

Principi generali (Regolamento (EC) 834/2007):

- La produzione biologica si basa sui seguenti principi:
 - ❖ la progettazione e la gestione adeguata dei processi biologici basati su sistemi ecologici che utilizzano risorse naturali interne al sistema
 - ❖ la restrizione dell'uso di input esterni
 - ❖ la rigorosa limitazione dell'uso di input sintetizzati chimicamente
 - ❖ l'adeguamento delle norme della produzione biologica tenendo conto dello stato sanitario, delle differenze regionali in termini di clima e condizioni locali, delle fasi di sviluppo e delle pratiche zootecniche specifiche

Regole e principi

Norme generali relative alla produzione di alimenti trasformati
(articolo 19 del regolamento (CE) n. 834/2007)

- La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.
- Il prodotto è ottenuto principalmente a partire da ingredienti di origine agricola;
- Solo gli additivi, i coadiuvanti tecnologici, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli amminoacidi e altri micronutrienti negli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare possono essere utilizzati e solo nella misura in cui sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica;

Regole e principi

Regole generali sulla produzione di cibo trattato (Regolamento (EC) n. 834/2007)

- Gli ingredienti agricoli non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica;
- Un ingrediente biologico non deve essere presente insieme ad un ingrediente in forma non biologica, o ad un ingrediente in conversione da convenzionale a biologico;
- Gli alimenti prodotti da colture in conversione contengono un solo ingrediente vegetale di origine agricola.
- Non possono essere utilizzate sostanze e tecniche che ricostituiscono proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici, che correggono i risultati di negligenza nella trasformazione di tali prodotti o che altrimenti possono essere fuorvianti circa la vera natura di tali prodotti.

Regole e principi

Principi specifici relativi alla trasformazione degli alimenti biologici (regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio)

- ❖ la produzione di alimenti biologici a partire da ingredienti dell'agricoltura biologica, tranne quando un ingrediente non è disponibile sul mercato in forma biologica;
- ❖ la restrizione dell'uso di additivi alimentari, di ingredienti non biologici con funzioni prevalentemente tecnologiche e sensoriali e di micronutrienti e ausiliari di fabbricazione, in modo che siano utilizzati in misura minima e solo in caso di necessità tecnologiche essenziali o per particolari fini nutrizionali;
- ❖ l'esclusione di sostanze e metodi di trasformazione che potrebbero trarre in inganno circa la vera natura del prodotto;
- ❖ la lavorazione degli alimenti con cura, preferibilmente con metodi biologici, meccanici e fisici.

Regole e principi

Norme generali relative alla produzione di mangimi trasformati (regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio)

- La produzione di mangimi biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.
- Le materie prime per mangimi biologici, o materie prime per mangimi provenienti da una produzione in conversione, non devono entrare in contatto con materie prime per mangimi prodotte con mezzi non biologici nella composizione dei mangimi biologici.

Regole e principi

Norme generali relative alla produzione di mangimi trasformati (regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio)

- Le materie prime per mangimi utilizzate o trasformate nella produzione biologica non devono essere state trasformate con l'aiuto di solventi di sintesi chimica.
- Non possono essere utilizzate sostanze e tecniche che ricostituiscono proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di mangimi biologici, che correggono i risultati di negligenza nella trasformazione o che altrimenti possono essere fuorvianti circa la vera natura di tali prodotti.

Regole e principi

Principi specifici relativi alla trasformazione dei mangimi biologici (regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio)

- La produzione di mangimi biologici a partire da materie prime per mangimi biologici, tranne quando una materia prima per mangimi non è disponibile sul mercato in forma biologica;
- la limitazione dell'uso di additivi per mangimi e ausiliari di fabbricazione in misura minima e solo in caso di esigenze tecnologiche o zootecniche essenziali o per particolari fini nutrizionali;

Regole e principi

Principi specifici riguardo la lavorazione di mangimi biologici (Regolamento (EC) n. 834/2007 del Consiglio)

- l'esclusione di sostanze e metodi di trasformazione che potrebbero indurre in errore sulla vera natura del prodotto;
- la lavorazione dei mangimi con cura, preferibilmente con metodi biologici, meccanici e fisici.
- **È vietato l'uso di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti o mangimi biologici o di materie prime utilizzate in alimenti o mangimi biologici.**

Regole e principi

Standard KRAV

- KRAV è il più noto marchio ambientale svedese per alimenti e bevande, basato su principi ecologici con standard particolarmente elevati per il benessere degli animali, la salute, la responsabilità sociale e l'impatto climatico.
- Tutte le operazioni certificate KRAV devono essere conformi alle leggi nazionali, come la legislazione sul benessere degli animali e sull'ambiente.
- Gli standard KRAV soddisfano altri standard di produzione biologica a livello europeo e internazionale. Ad esempio, KRAV soddisfa gli standard IFOAM (federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica); Regolamento (CE) 834/2007, Regolamento (CE) 889/2008, Regolamento (CE) 1235/2008.

Regole e principi

Le norme e le ispezioni KRAV includono:

- ❖ Condizioni di produzione,
- ❖ Prodotti e ricette
- ❖ Documentazione,
- ❖ Etichettatura
- ❖ Campionamento e analisi su base casuale

Le aree di interesse per KRAV includono:

- ❖ Produzione primaria
- ❖ Ausiliari di produzione e fattori di produzione,
- ❖ Manipolazione, stoccaggio, trasformazione e confezionamento..
- ❖ Vendite e marketing,
- ❖ Prodotti e materie prime certificate secondo altri standard per la produzione biologica

Percezione dei consumatori sul prodotto biologico

- In Europa, i consumatori associano spesso prodotti alimentari locali e biologici con standard qualitativi più elevati (freschezza, valore nutrizionale), alimentazione sana, buon gusto, valori culturali, metodi di produzione più rispettosi dell'ambiente e minori emissioni.
- Con l'aumento della domanda dei consumatori di prodotti locali e alimenti biologici in Europa [3], i terreni coperti da aziende biologiche sono passati da 7,27 milioni di ettari nel 2006 a 11,63 milioni di ettari nel 2014.

Percezione dei consumatori

- Stime recenti indicano che i terreni agricoli biologici coprono circa 43,7 milioni di ettari di terreno in tutto il mondo, di cui circa il 26,6% in Europa. In Europa la quota di alimenti biologici è aumentata
- In un solo anno (dal 2013 al 2014), la superficie agricola biologica è aumentata del 2,3%.
- La domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori svedesi è in forte aumento. Ad esempio, solo nel 2015, circa 1600 nuovi prodotti etichettati KRAV sono entrati nel mercato svedese e il mercato degli alimenti biologici è aumentato del 39% nello stesso anno.

Restrizioni e opportunità

Vincoli nella catena del valore degli alimenti biologici:

- Più crescita del mercato biologico che aumento della superficie agricola biologica nell'UE
- Piccola scala di produzione e scarsità di cibo biologico
- Filiere alimentare frammentate con un aumento dei costi di distribuzione ai consumatori (costi logistici elevati)
- I produttori guadagnano meno quote di valore aggiunto lungo l'intera catena di fornitura, soprattutto nei mercati maturi.
- La concentrazione del potere di mercato al dettaglio può scoraggiare altri attori.
- Somiglianza tra le filiere di alimenti biologici e convenzionali

Restrizioni e opportunità

Opportunità di crescita per il settore degli alimenti biologici :

- Buon quadro politico e legislativo a livello UE per la produzione di alimenti biologici
- Disponibilità di sostegno pubblico a livello nazionale e comunitario
- I prodotti alimentari biologici hanno una qualità specifica
- Alta domanda da parte dei consumatori
- Opportunità di creare cooperazione e aumentare il potere contrattuale
- Possibilità di creare marchi biologici a livello regionale
- Coinvolgimento dei settori pubblici (ad esempio scuole, centri sanitari) nell'acquisto di prodotti alimentari biologici.

Bibliografia

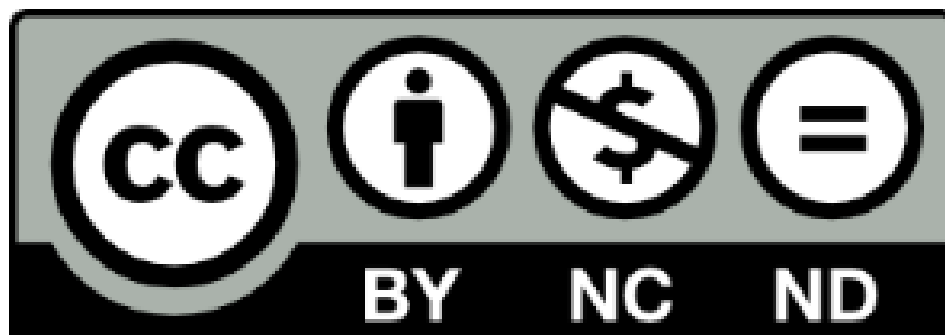
- Rööös E. And Karlsson H. Effect of eating seasonal on the carbon footprint of Swedish vegetable consumption. *Journal of Cleaner Production*, 59 (2013): 63-72.
- EPRS. Short food supply chains and local food systems in the EU. European Parliamentary Research Service (EPRS), 2016.
[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ BRIE /2016/586650/EPRS BRI\(2016\)586650 EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ BRIE /2016/586650/EPRS BRI(2016)586650 EN.pdf).
Accessed November 20, 2017
- ENRD (2014). Organic farming. A publication from European network for rural development. *European rural review*, No. 18.

Bibliografia

- Arbenz M., Gould D., Stopes C. (2015). The world of organic agriculture: Statistics and emerging trends. Research Institute of Organic Agriculture -FiBL and IFOAM-Organics International. ISOFAR International Organic EXPO 2015, Goesan County.
- EC (2007). Council Regulation (EC) No 834/2007 of 28 June 2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91. Official Journal of the European Union.
- KRAV (2018). Standards for KRAV-certified production 2018. The KRAV Association.
http://www.krav.se/sites/default/files/krav_standards_2018.pdf

Bibliografia

- EC (2007). Council Regulation (EC) No 834/2007 on organic production and labelling of organic products and repealing Regulation (EEC) No 2092/91. Official Journal of the European Union.
- Brul P., Mattsson E., Parrott N., Stopes C. (2013). Organic food and farming for all. Swedish Society for Nature Conservation. Project report, Green Action Week 2013 and 2014, Stockholm. ISBN:978-91-558-0115-1.
- FAO (1999). Organic Agriculture. Committee on Agriculture, 25-29 January 1999, Rome. http://www.fao.org/docrep/meeting/X0075e.htm#P86_4004, accessed on 20-10-2016.



This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.