



bio
Agricoltura
Biologica
Marche



Conoscere il biologico nelle Marche



Conoscere il biologico nelle Marche



Conoscere il biologico nelle Marche

Pubblicazione a cura del

Servizio Agricoltura Forestazione e Pesca – Regione Marche

Testi:

Ugo Testa, *ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche*

Leonardo Valenti, *Servizio Agricoltura Forestazione e Pesca - Regione Marche*

Un ringraziamento a

Demetrio Pancotto e Stefano Bartolucci per il loro prezioso contributo

www.agri.marche.it

<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it/>

Conoscere il biologico nelle Marche



Maura Antonella Malaspina

*Assessore
Agricoltura e Ambiente
Regione Marche*

Questa pubblicazione vuole essere uno strumento informativo su un settore, il **biologico**, su cui si sta concentrando l'interesse di un numero crescente di consumatori.

La Regione Marche, in linea con la nuova politica comunitaria sulla conservazione e la salvaguardia dell'ambiente, considera l'Agricoltura Biologica come parte integrante del sistema economico e sociale e il sostegno al settore è stato inserito come uno degli obiettivi prioritari nel Piano di Sviluppo Rurale. In passato, inoltre, la Regione Marche ha promosso una serie di azioni di educazione alimentare rivolte alle scuole marchigiane e ha emanato la legge regionale per la diffusione dei prodotti biologici nelle mense scolastiche e nelle refezioni ospedaliere.

Il Programma di Sviluppo Rurale 2007 – 2013 della Regione Marche prevede una serie di misure per il sostegno dell'agricoltura biologica, riguardanti la formazione degli operatori, il primo insediamento, l'ammodernamento delle aziende, i sistemi di qualità dei prodotti e la promozione. Anche il prossimo periodo di programmazione dei fondi FEASR 2014/2020 sarà improntato ad una ulteriore spinta soprattutto nelle filiere agroalimentari del biologico.


La **Guida** è stata concepita per offrire al consumatore e al cittadino un utile strumento alla scoperta della filiera dell'agricoltura biologica marchigiana, andando incontro all'esigenza sempre più sentita di quanti scelgono quotidianamente di acquistare prodotti agroalimentari certificati biologici.

Molto spesso ciò di cui ci preoccupiamo è quello che indossiamo o quello che abbiamo, senza renderci conto che quello che mangiamo, che immettiamo nel nostro corpo, è in assoluto la cosa più importante. Una corretta educazione all'alimentazione ci consente di scegliere ciò che siamo e che cosa vogliamo per noi e per i nostri figli. Una cultura del territorio e dei suoi prodotti farà, nei prossimi anni, la differenza in termini di ambiente, di qualità della vita ma anche di risorse finanziarie per noi e per gli altri.

Essa fa parte di un percorso complessivo di promozione del settore biologico, che si articola in: sito internet (**<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it>**), partecipazione a fiere, incontri con le scuole e i consumatori, la promozione delle filiere Biologiche e degli Agrinido, il sostegno a sistemi di certificazione locale come l'uso del Marchio QM (Qualità Marche) ed altri momenti promozionali ed informativi.

L'obiettivo finale è quello di far crescere nel consumatore la consapevolezza della qualità delle produzioni biologiche e fornirgli gli strumenti necessari per effettuare scelte consapevoli.





Che cos'è l'agricoltura biologica	pag. 9
Perché consumare prodotti biologici?.....	pag. 13
Coltivare in modo biologico	pag. 17
Allevare in modo biologico	pag. 21
I prodotti biologici trasformati	pag. 25
Come riconoscere un prodotto biologico	pag. 29
I controlli sulle produzioni biologiche	pag. 33
I vantaggi del consumo di prodotti biologici	pag. 39
Dove acquistare i prodotti biologici?.....	pag. 45
Il biologico in internet	pag. 47



Che cos'è l'agricoltura biologica

L'agricoltura è un'attività produttiva che opera comunque una semplificazione dell'ambiente naturale, cercando di raccogliere i frutti di una sola pianta dove la natura ne farebbe crescere almeno dieci.

Fino agli anni '50 del secolo scorso l'attività agricola era svolta utilizzando quasi esclusivamente le risorse presenti in azienda: sementi riprodotte in proprio, concimi organici e residui colturali aziendali, forza lavoro aziendale. Inoltre nella rotazione colturale erano presenti sempre colture foraggere che venivano poi utilizzate per l'alimentazione del bestiame.

Pertanto l'allevamento all'interno dell'azienda agricola era di estrema importanza, poiché l'inserimento delle foraggere all'interno del ciclo colturale permetteva sia di ripulire il terreno dalle piante infestanti che arricchire, assieme al letame, il terreno per le colture successive.

L'agricoltura in quegli anni occupava oltre il 40 % della forza lavoro complessiva e svolgeva un ruolo molto importante nella società, anche per la trasmissione delle esperienze e delle tradizioni dei luoghi, tramandate nel tempo.

Successivamente, con l'avvento del petrolio e dei suoi derivati (diserbanti, concimi chimici, carburanti), si è assistito ad una progressiva accelerazione dei cicli biologici delle colture, con l'abbandono delle rotazioni e l'utilizzo della sostanza organica dei terreni accumulatasi negli anni, che ha permesso di raggiungere le attuali produzioni.

Il passaggio si è potuto verificare grazie alla ricerca scientifica che, considerando le piante e gli animali come "cose" o "macchine", ha industrializzato il settore agricolo, ignorando completamente il sapere millenario dei contadini.

Nel tempo, il ruolo del settore primario è divenuto progressivamente sempre più marginale, fino a diventare di interesse secondario e subordinato al settore industriale (meccanico e chimico), perdendo la sua centralità nello sviluppo economico della nostra società.

In netto contrasto con l'agricoltura convenzionale moderna si inserisce il ruolo ambientale e di qualità dell'**Agricoltura Biologica: attività economica, che**



raggiunge i propri obiettivi produttivi utilizzando al meglio sia le risorse naturali, sia l'energia rinnovabile e gratuita fornita dal sole, oltre ai saperi della "civiltà contadina" e le più recenti acquisizioni della ricerca applicata.

Le produzioni ottenute dall'Agricoltura Biologica si fondano su un'approfondita conoscenza dei meccanismi naturali che stanno alla base dei cicli biologici delle colture e dei meccanismi di controllo delle malattie e degli insetti nocivi. Di fronte a situazioni eccezionali, di proliferazione di parassiti, in cui è necessario intervenire, l'Agricoltura Biologica, grazie alla ricerca più recente, riesce a contenere le avversità senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi.

Per quanto riguarda la zootecnia, il metodo di produzione biologico si basa su uno stretto legame tra animali e superfici agricole; legame che prevede un accesso ad ampie aree di pascolo all'aperto, in accordo con le esigenze etologiche dell'animale, e un'alimentazione non solo biologica ma ottenuta in buona parte nell'azienda stessa.

Oggi si mangia **bio**



Agrib / Ad/Venure

Conoscere il biologico nelle Marche



<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it/>

Perché consumare prodotti biologici?

Di norma il cittadino è scoraggiato ad acquistare i prodotti da **Agricoltura Biologica**, a fronte di una spesa superiore rispetto agli equivalenti prodotti convenzionali; ciò è giustificato dai seguenti motivi:

- le rese produttive delle colture sono mediamente più basse del 20 – 40% rispetto ai prodotti convenzionali;
- l'uso delle rotazioni con foraggiere riduce la produttività complessiva dell'azienda agricola;
- l'operatore biologico sostiene costi maggiori per la commercializzazione del suo prodotto, dovuti alla bassa incidenza del settore Biologico sul mercato (la realtà del Biologico rappresenta mediamente il 10% delle aziende agricole e l'1,5 - 2% dei prodotti alimentari normalmente consumati).

I consumatori di prodotti biologici sono consapevoli di questi aspetti e del valore intrinseco che queste produzioni hanno, manifestando una visione lungimirante circa la conservazione dell'ambiente naturale attraverso la loro scelta di acquistare prodotti a marchio Bio; come già accennato, infatti, l'Agricoltura Biologica sarà una delle poche agricolture che permetterà alle prossime generazioni di godere anch'esse del capitale naturale (terra, acqua, aria) di cui attualmente disponiamo, in virtù del concetto di sostenibilità.

Per tutti questi motivi è d'uopo riconoscere al prodotto biologico un **“valore ALTrO”**, che tenga conto di tutti quei costi che l'agricoltura convenzionale scarica sulla collettività.

Il cittadino-consumatore o l'amministrazione pubblica che acquista prodotti biologici possono essere considerati “co-produttori” nella misura in cui, scegliendo di consumare prodotti derivanti dall'Agricoltura Biologica, investono sull'ambiente naturale da cui tutti noi dipendiamo; essere “co-produttori” vuol dire sentire la responsabilità di poter orientare, con le proprie scelte di consumo, un settore fondamentale come quello agro-alimentare, dal quale dipende la salute e l'economia del bilancio delle famiglie nonché il futuro delle nostre generazioni.



Riconoscere l'“ALTrO valore” alle produzioni biologiche vuol dire, nel concreto, assumere delle scelte consapevoli (da parte del consumatore o dell'amministrazione pubblica), sostenere l'agricoltura locale (come quella marchigiana, da sempre **pioniera** in questo settore) e supportare tutte le piccole aziende dislocate nel territorio regionale che hanno scelto, altrettanto consapevolmente, di contribuire alla nascita della filiera corta, alla trasparenza del prezzo, allo sviluppo della certificazione biologica, aprendo infine le proprie aziende a quanti vogliono dividerne gli sforzi profusi.

Dando importanza a tali considerazioni ed ai “vantaggi del consumo di prodotti biologici”, riportati a pagina 39 del presente opuscolo, **il consumatore italiano nel 2012, come nei precedenti 7 anni, ha incrementato, come certificato dall'ISMEA, il consumo dei prodotti biologici rispetto all'anno precedente del 7,3%, di fronte a una riduzione nel consumo dei prodotti convenzionali.**



Coltivare in modo biologico

Nelle coltivazioni biologiche si esaltano e si facilitano i meccanismi naturali per l'incremento dei raccolti e per il controllo delle malattie e degli insetti nocivi: a tal fine, **l'Agricoltura Biologica fa uso di prodotti fitosanitari e fertilizzanti di origine naturale**, vieta l'utilizzo di ormoni della crescita, antibiotici o manipolazioni genetiche.

Gli agricoltori biologici fanno ricorso ad una serie di tecniche che contribuiscono al mantenimento degli ecosistemi, riducendo l'inquinamento e valorizzando le naturali capacità delle piante di creare un equilibrio con l'ambiente ed il territorio.

GESTIONE DEL SUOLO

Le tecniche di produzione biologiche tutelano la risorsa suolo, evitando fenomeni di erosione e desertificazione, eliminando l'utilizzo di sostanze inquinanti e contemporaneamente, mettendo in atto strategie per incrementare il livello di fertilità del terreno.

Le principali azioni sono la riduzione della profondità di lavorazione, la copertura del terreno anche nel periodo invernale, l'impiego di letame o altro materiale organico, le rotazioni colturali, ecc.

FERTILITÀ DEL SUOLO

L'Agricoltura Biologica ha come base della capacità produttiva la fertilità intrinseca del suolo. Scopo della fertilizzazione non è quello di nutrire direttamente le piante come avviene con i concimi chimici solubili utilizzati nell'agricoltura convenzionale, ma di rendere vitale il terreno accrescendo la sostanza organica presente.

Il terreno è considerato come un vero e proprio "organismo vivente", che grazie all'azione dei suoi microrganismi trasforma le sostanze organiche complesse in elementi semplici, che verranno poi assorbite dalle piante per le loro necessità produttive.



A tal fine, si predilige l'uso del letame e dei liquami come fertilizzanti, possibilmente aziendali, o di altri concimi organici che si trovano in commercio. Altro fondamentale strumento è il ricorso ai sovesci e alla coltivazione di leguminose, da granella e foraggiere che arricchiscono il terreno di azoto.

DIFESA DELLE PIANTE

La difesa fitosanitaria parte dalla prevenzione. Nelle aziende biologiche si cerca innanzitutto di creare condizioni favorevoli allo sviluppo degli antagonisti naturali dei parassiti e alla crescita sana delle piante coltivate. Vengono ripristinate le siepi e vietate le monocolture, per migliorare la biodiversità aziendale. Le varietà coltivate, dove possibile, sono scelte tra quelle che garantiscono una maggiore resistenza alle malattie.

Nella difesa diretta si fa uso solo delle tecniche di lotta biologica (distribuzione di insetti, acari, nematodi, virus e bacilli che contrastano il proliferare dei fitofagi e l'utilizzo di trappole specifiche), di prodotti ampiamente sperimentati come innocui per l'uomo (zolfo e rame) e altri prodotti naturali (piretro, olio di Neem, legno quassio, polvere di diatomee, propoli, ecc)

CONTROLLO DELLE ERBE INFESTANTI

Il controllo delle malerbe non viene eseguito con prodotti chimici. Si praticano le rotazioni, che evitano la specializzazione della flora infestante e servono anche per mantenere vitale il terreno.

Le tecniche dirette di controllo sono in pratica meccaniche e sono eseguite con mezzi specifici: frese, sarchiatrici, rincalzatrice, zappatrice e erpice strigliatore.

In alcuni casi, con macchine specifiche e ben collaudate, si ricorre al diserbo termico (pirodiserbo), che basa il suo funzionamento sull'effetto distruttivo che il calore genera sui tessuti vegetali.

Viene utilizzata anche la copertura del terreno (pacciamatura), soprattutto in orticoltura.



Allevare in modo biologico

I principi generali cui si ispira la zootecnia biologica sono essenzialmente riconducibili alla complementarità tra suolo e animale e alla garanzia del loro benessere.

Ciò trova giustificazione sia sotto il profilo etico, nel considerare cioè l'animale come soggetto portatore di diritti, sia sotto il profilo economico, essendo le prestazioni produttive dell'animale connesse al suo stato di salute e di benessere, senza l'utilizzo di ormoni della crescita e antibiotici.

Da qui si discende la norma generale, tendente ad assicurare condizioni di allevamento consone alle esigenze etologiche di ogni specie.

STABULAZIONE DEGLI ANIMALI

Negli allevamenti biologici è vietata la posta fissa a catena.

Le condizioni di stabulazione degli animali rispondono alle loro esigenze comportamentali, ed offrono, ad esempio, una superficie coperta adeguata e specifica per ogni specie/categoria di animale, per dormire, nutrirsi e spostarsi. Gli animali, inoltre, hanno accesso a pascoli o recinti o a parchetti all'aperto.

ALIMENTAZIONE

I cardini principali dell'alimentazione zootecnica biologica sono il pascolo e i foraggi, siano essi freschi, essiccati o insilati; nella razione giornaliera i foraggi non possono scendere sotto il 60 %.

L'alimentazione nell'allevamento biologico è condizionata dall'acquisizione di alimenti da Agricoltura Biologica e, prioritariamente, di origine aziendale.

Queste condizioni, ed in particolare l'ultima, impongono all'allevamento biologico la necessità di valorizzare al meglio le materie prime nobili, solitamente producibili in azienda (in particolare orzo, mais, favino, e pisello pro-

teico per i concentrati) e di utilizzare foraggi di qualità, essendo essi la componente principale della razione.

Ciò costituisce una forte differenziazione dagli allevamenti convenzionali in quanto in molte aziende la base dell'alimentazione risulta caratterizzata dall'utilizzo di materie prime extra-aziendali, e da sottoprodotti agro-industriali provenienti dall'estrazione chimica di oli vegetali (farine di estrazione di soia, girasole e colza, ottenute con solventi chimici).

PROFILASSI E CURE VETERINARIE

In zootecnia biologica, oltre alla scelta mirata delle razze allevate, si previene l'insorgere delle malattie stimolando la naturale resistenza degli animali, attraverso un'alimentazione di qualità, una adeguata densità di capi nei ricoveri, un regolare movimento fisico.

Se tali misure dovessero essere insufficienti, si dovrebbero privilegiare i trattamenti fitoterapici ed omeopatici, evitando il ricorso a antibiotici in forma preventiva.

È comunque consentito, nei limiti imposti dal regolamento, il ricorso ai medicinali veterinari nei casi in cui i trattamenti naturali risultassero inefficaci.

Sono drasticamente vietati ormoni per il controllo delle nascite e della riproduzione. A tali restrizioni non sono sottoposte tutte le prescrizioni obbligatorie, come le vaccinazioni, le cure antiparassitarie ed i piani obbligatori di eradicazione e controllo, ad esempio la brucellosi bovina, bufalina, ovina e caprina, o della tubercolosi bovina e bufalina, ecc.

ALTRE MISURE

Tra le misure atte a salvaguardare il benessere animale ci sono anche quelle del divieto di decorazione, del taglio della coda, la recisione dei denti o la spuntatura del becco, a meno che alcune di queste operazioni non siano necessarie per tutelare il benessere stesso o l'igiene dell'animale e comunque necessitano di autorizzazione.

Nel carico e scarico degli animali non è consentito l'uso di stimolazioni elettriche.

Il rispetto della fisiologia dell'animale, infine, è perseguito anche nella macellazione, con tempi più lunghi rispetto quelli dell'allevamento convenzionale. **I polli biologici, ad esempio, non possono essere macellati prima di 81 giorni, quelli convenzionali, mediamente sono pronti dopo 40 giorni.**

ACQUACOLTURA BIOLOGICA

Da agosto 2009 è possibile allevare con tecniche biologiche e certificare i pesci degli allevamenti d'acqua dolce (trote, salmoni, ecc.) e salata (spigole, orate, ecc.), oltre a crostacei e molluschi quali gamberi, cozze, ostriche. Questi allevamenti devono rispondere a molteplici requisiti di sostenibilità e qualità tra cui:

- benessere degli animali, assicurando una densità che garantisca le esigenze biologiche e comportamentali ed una macellazione che eviti inutili sofferenze;
- buona qualità delle acque di coltura;
- alimentazione composta da prodotti biologici, senza aggiunta di stimolanti per la crescita e/o di ormoni;
- ridotto impiego di trattamenti veterinari, favorendo la prevenzione delle malattie attraverso il mantenimento delle migliori condizioni di allevamento e benessere animale.

OGGI SI SPIEGA

bio



Cattedra
Ambulante
Biologica

Conoscere il biologico nelle Marche



<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it/>

I prodotti biologici trasformati

La produzione di alimenti biologici trasformati deve seguire procedimenti atti a garantire la persistenza dell'integrità biologica e delle qualità essenziali del prodotto in tutte le fasi della produzione. A tal fine, la progettazione e la gestione dei processi biologici che intervengono lungo la catena di trasformazione si deve basare su una valutazione del rischio, avvalendosi di misure precauzionali e di prevenzione. I principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici sono:

- produzione di alimenti biologici composti da ingredienti provenienti dall'Agricoltura Biologica; gli ingredienti non disponibili sul mercato in forma biologica possono essere utilizzati solo se autorizzati nel metodo biologico.
- Limitazioni nell'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché di micronutrienti e ausiliari di fabbricazione alimentare, in modo che siano utilizzati al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o a fini nutrizionali specifici (alimenti arricchiti e integratori alimentari destinati ad una alimentazione particolare).
- trasformazioni degli alimenti, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

Anche nella trasformazione degli alimenti biologici possono essere utilizzati prodotti, sostanze, ausiliari di fabbricazione e ingredienti non biologici, ma solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica e presenti negli allegati VIII e IX del Reg. (CE) 889/08. Tali prodotti e sostanze si trovano in natura e possono soltanto aver subito processi meccanici, fisici, biologici ed enzimatici. Ad essi si fa ricorso perché altrimenti sarebbe impossibile produrre o conservare gli alimenti, o rispettare determinati requisiti dietetici previsti dalla normativa comunitaria. Per gli OGM e le radiazioni ionizzanti si ribadisce il divieto d'uso.



In Agricoltura Biologica, attualmente sono consentiti solo 47 additivi alimentari, compresi gli eccipienti, per lo più innocui o tollerabili, contro i 360 dell'agricoltura convenzionale, spesso usati per mascherare difetti e carenze di materie prime scadenti.

IL VINO BIOLOGICO

Il vino è l'ultimo dei prodotti inseriti fra quelli certificabili biologici: il 1° agosto 2012 è entrato in vigore il nuovo regolamento sul vino biologico che prevede le norme specifiche sulla vinificazione e le modalità di etichettatura. Prima di tale regolamento la certificazione era limitata alla produzione di uva, mentre era escluso il processo di vinificazione.

In particolare il recente regolamento individua le sostanze ammesse nel processo di vinificazione, le operazioni vietate e quelle soggette a limitazioni.

L'anidride solforosa, il cui impiego nei prodotti alimentari biologici era sinora ammesso solo per il sidro e i crostacei, è stato esteso alle produzioni enologiche, con alcune limitazioni. Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare:

- 100mg/l per i vini rossi con zucchero residuo inferiore a 2g/l.
- 150mg/l per i vini bianchi e rosati con un livello di zuccheri residui inferiore a 2g/l.



Come riconoscere un prodotto biologico

Un prodotto biologico può essere commercializzato come tale, e quindi rendere visibile in etichetta tutte le prescrizioni dell'etichettatura, se risponde a determinati requisiti:

- nella produzione, trasformazione e conservazione sono state rispettate tutte le norme di produzione e controllo sancite dai Regolamenti (CE) 834/07 e 889/08 e successive modificazioni ed integrazioni;
- il prodotto non è stato trattato con sostanze non ammesse;
- il prodotto non è stato trattato con sostanze ionizzanti per aumentare la conservabilità;
- il prodotto è ottenuto senza l'impiego di sostanze OGM. Su questo aspetto si ribadisce l'assoluta incompatibilità degli OGM con l'Agricoltura Biologica, pur prevedendo la possibilità di una contaminazione accidentale entro la soglia del 0,9 %;
- il sistema di etichettatura dei prodotti biologici è da ritenersi a tutti gli effetti un esempio di rintracciabilità di prodotto, dato che in Agricoltura Biologica tutte le fasi del processo produttivo sono controllate e certificate.

Nello specifico, le etichette devono riportare, oltre a quanto già previsto nella legislazione generale per l'etichettatura dei prodotti agro-alimentari, l'indicazione dell'Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF con la dicitura "**Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF**" seguito dal **codice IT**, che identifica il nostro Paese, il **termine BIO**, che si riferisce alla produzione biologica, e il **codice numerico** attribuito al singolo organismo di controllo. In aggiunta deve essere riportata la **dicitura "Operatore controllato N."** seguito da un codice attribuito dall'Organismo di Controllo all'operatore responsabile del prodotto così confezionato.

La presenza del **logo comunitario** in etichetta garantisce che almeno il 95% degli ingredienti utilizzati è di origine biologica.

Come leggere una etichetta

NB. i dati indicati con il verde garantiscono che il prodotto è biologico

Marchio commerciale e/o nome azienda



nuova campi

Denominazione di vendita

Il termine biologico è posto nella denominazione se almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è Bio.

Il restante 5% deve essere conforme all'Art. IX del Reg. CE 889/08

Salsa di pomodoro e verdure biologiche



Ingredienti

Ingredienti: pomodoro (70%)*, carota (10%)*, cipolla (10%)*, sedano (8%)*, sale marino (* Biologico)

Peso netto

Contenuto 340 g e

Sigla Italia e Codice di 3 numeri dell'Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero

Marchio unico europeo in vigore dal 01 luglio 2010



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF:	OPERATORE CONTROLLATO N.
IT BIO 003	XXXX
AGRICOLTURA UE	

Indicazione di origine del prodotto UE/non UE

Codice Operatore

Indicazioni di produzione e confezionamento

NUOVA CAMPI SRL - MILANO
Prodotto nello stabilimento di via delle Rose, 55 - Torino

Termine minimo di conservazione

Da consumarsi preferibilmente entro il XX - XX - XX
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Modalità di conservazione

Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni



È inoltre obbligatorio indicare il **luogo di origine delle materie prime**, ovvero l'**indicazione "AgricolturaUE/Agricoltura non UE"** o il nome del Paese di origine nel caso in cui tutte le materie prime agricole siano originarie di quel Paese.

Nel caso in cui i prodotti abbiano meno del 95% degli ingredienti biologici il logo europeo non può essere usato, ma in etichetta è possibile individuare il singolo ingrediente biologico eventualmente utilizzato.

La normativa di settore permette inoltre di indicare in etichetta il prodotto in conversione.



I controlli sulle produzioni biologiche

L'Agricoltura Biologica ha rappresentato uno dei primi esempi di certificazione di filiera: ogni fase del processo produttivo è controllata e certificata fino al consumatore finale.

La normativa europea rimanda alle Autorità nazionali il potere di regolamentare sul proprio territorio il sistema di controllo.

In Italia la certificazione dei prodotti da Agricoltura Biologica è affidata ad organismi privati autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Un comitato di valutazione verifica che l'organizzazione dell'Ente garantisca l'imparzialità, che il personale ispettivo sia qualificato e non legato da rapporti professionali anche indiretti con le aziende controllate, che disponga di dotazioni tecniche, strutture informatiche e organizzative efficienti.

Gli Organismi di Controllo (Odc) hanno il compito di verificare che tutte le diverse fasi di produzione e trasformazione avvengano nel rispetto delle regole stabilite e sottoscritte dagli operatori.

MODALITÀ DI CONTROLLO

Ogni operatore che intende coltivare, allevare, trasformare, commercializzare e immettere sul mercato prodotti biologici, "notifica" il proprio impegno alla Regione di riferimento.

Nelle Marche la notifica informatizzata deve essere inserita nel sistema Informativo Regionale (SIAR).

Inoltre ogni azienda sceglie liberamente, ma obbligatoriamente, un Organismo di Controllo tra quelli riconosciuti a livello nazionale e redige una descrizione completa dell'unità produttiva con tutte le misure concrete che in-

tende utilizzare per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica (Sistema Qualità).

L'Organismo di Controllo, durante la visita ispettiva aziendale, amministrativa (tenuta dei registri e documenti) e in loco (consistenza dei magazzini, coltivazioni in campo), verifica il "Sistema di Certificazione" proposto. Ogni anno l'agricoltore è tenuto a comunicare il programma di produzione (vegetale e animale) e registrare di volta in volta su appositi documenti l'acquisto di materie prime, la vendita dei prodotti realizzati e tutte le operazioni colturali effettuate.

L'Organismo di Controllo esegue, annualmente, almeno una visita completa all'unità di produzione e può prelevare campioni per eseguire analisi di verifica sull'eventuale presenza di sostanze non autorizzate nei terreni e sulle derrate alimentari.

I suoi prodotti, se riconosciuti conformi, vengono certificati.

Al termine della procedura, dall'azienda uscirà un prodotto che potrà etichettare direttamente (o potrà essere etichettato, se viene venduto per la trasformazione), secondo quanto previsto dai regolamenti, con il riferimento all'Agricoltura Biologica.

Ogni spostamento degli standard stabiliti fa perdere il diritto all'utilizzo del termine **Biologico** per tutta la produzione o il "lotto" incriminato. Nel caso di infrazione ripetuta, l'Ente certificatore revoca all'operatore il diritto di produrre o commercializzare prodotti indicati come biologici.

Le stesse norme valgono anche per i trasformatori e gli importatori delle materie prime Biologiche.

GLI ORGANISMI DI CONTROLLO RICONOSCIUTI E OPERANTI SUL TERRITORIO NAZIONALE

La tutela e la garanzia fornita al consumatore riguardo al fatto che i prodotti che intende acquistare corrispondono alle norme di produzione biologica, stanno nella presenza in etichetta dell'indicazione e/o marchio di uno dei 12 Organismi di Controllo riconosciuti dallo Stato Italiano; altri 3 operano solo nella provincia autonoma di Bolzano.

VIGILANZA PUBBLICA SUGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Tutti gli Organismi di Controllo sono sottoposti alla vigilanza del Ministero, tramite l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) dei prodotti agro-alimentari. A livello regionale il controllo avviene tramite l'Unità Territoriale di Vigilanza, che periodicamente effettua ispezioni e visite di verifica presso le sedi degli Odc (Organismi di Controllo) e, a campione, nelle aziende da questi controllate. Ad aprile 2013 è stato siglato l'accordo bilaterale tra l'ICQRF – Ufficio territoriale di Ancona e la Regione Marche per la programmazione delle attività di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni certificate in cui il settore del biologico ha un ruolo prioritario.

Gli Organismi di Controllo sono inoltre accreditati da ACCREDIA, l'Authority italiana in materia di certificazione, che attesta, mediante ispezioni annuali, la loro conformità alla norma internazionale EN 45011.

Nelle commissioni di certificazione degli Organismi di Controllo siedono, inoltre, rappresentanti delle associazioni dei consumatori e di quelle ambientaliste, garantendo ulteriore indipendenza e trasparenza.

Oltre ai suddetti controlli, i produttori biologici sono sottoposti anche alle verifiche dei servizi Veterinari Regionali sull'assenza di OGM nei mangimi utilizzati e del Nucleo Antisofisticazione (NAS).

ORGANISMI DI CONTROLLO OPERANTI NELLA REGIONE MARCHE



Suolo e Salute Srl
Cod. Min. IT BIO 004
E-mail info@suoloesalute.it
Website: www.suoloesalute.it



**ISTITUTO
MEDITERRANEO DI
CERTIFICAZIONE**

IMC
Cod. Min. IT Bio 003
E-mail imcert@imcert.it
Website: www.imcert.it



CCPB Srl
Cod. Min. IT Bio 009
E-mail iccpb@ccpb.it
Website: www.ccpb.it



ICEA
Cod. Min. IT Bio 006
E-mail icea@icea.info
Website: www.icea.info



CODEX Srl
Cod. Min. IT Bio 002
E-mail codex@codexsrl.it
Website: www.codexsrl.it



Bioagricert Srl

Cod. Min. IT Bio 007

E-mail info@bioagricert.org

Website: www.bioagricert.it



BIOS Srl

Cod. Min. IT Bio 005

E-mail info@certibios.it

Website: www.certibios.it



QCERTIFICAZIONI Srl

Cod. Min. IT Bio 014

E-mail lettera@qcsrl.it

Website: www.qcsrl.it



Ecogruppo Italia Srl

Cod. Min. IT Bio 008

E-mail info@ecogruppoitalia.it

Website: www.ecogruppoitalia.it



Sidel Spa

Cod. Min. IT Bio 012

E-mail sidel@sidelitalia.it

Website: www.sidelitalia.it



Oggi si acquista bio

Tieniti informato sulla presenza
di Gruppi di Acquisto Solidale nella tua
città: risparmi tempo e mangi meglio!

Gruppi di
Acquisto
Solidale

Conoscere il biologico nelle Marche



<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it/>

I vantaggi del consumo di prodotti biologici

Il Biologico si è ormai consolidato, nell'opinione pubblica e nell'ambiente produttivo, come una possibile soluzione ad un modello di sviluppo agricolo capace di tutelare contemporaneamente **qualità delle produzioni, salute e ambiente**: numerosi sono gli studi che ne attestano la qualità superiore, sia dal punto di vista nutrizionale sia per l'assenza di sostanze tossiche.

PRODOTTI BIOLOGICI E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI

Uno Studio finanziato dal MIPAAF (INRAN) sulla qualità nutrizionale ed organolettica di frutta da agricoltura biologica e convenzionale (2006) ha messo in evidenza che i livelli di acido ascorbico, di alfa-tocoferolo e di acido citrico sono superiori nella frutta biologica rispetto alla convenzionale.

Altri studi hanno rilevato livelli di glutazione e di vitamina C superiori in fragole biologiche rispetto a quelle convenzionali con gli stessi risultati nei succhi derivati dalla frutta ottenuta dai vari impianti. (Wang S. Y. and Lin H. S. 2003).

Quando espresso in materia fresca, i pomodori biologici presentano contenuti più elevati di vitamina C, carotenoidi, e polifenoli rispetto a quelli ottenuti mediante agricoltura convenzionale. Le concentrazioni di vitamina C e polifenoli sono risultate più elevate anche nei prodotti trasformati. (Caris-Veyrat C., Amiot M.J., Tyssandier V., Grasselly D., Buret M., Mikolajczak M., Guillard J.C., Bouteloup-Demange C., Borel P. 2004).

La comparazione della qualità nutrizionale tra latte biologico e convenzionale ha evidenziato una maggiore quantità di Proteine, ALA, acidi grassi omega-3, acido eicosapentanoico (EPA) e acido docosapentanoico (C 22:5) (Palupi E., Jayanegara A., Ploeger A., Kahl J. J. Sci Food Agric. 2012).



PRODOTTI BIOLOGICI E SALUTE

Recenti dati ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) hanno rilevato nelle acque italiane 131 sostanze chimiche con il 36% dei campioni d'acqua analizzati contaminati da pesticidi (o loro residui non biodegradabili) in quantità superiori ai limiti di legge.

Dati del Ministero della Salute e di Legambiente individuano residui di pesticidi, sempre entro la soglia di tolleranza, nel 36% dei prodotti ortofrutticoli che arrivano quotidianamente sulle nostre tavole; di questi il 17% contiene più residui, con effetti non sempre indagati anche a causa della presenza di pesticidi – “disturbatori endocrini” che possono agire anche in concentrazioni molto inferiori a quelle considerate sicure per gli altri parametri di tossicità. Uno studio, pubblicato dalla Stanford University (2012) ha dimostrato che il 38% dei prodotti convenzionali testati conteneva residui di antiparassitari contro solo il 7% dei prodotti biologici.

Il Gruppo di lavoro APAT-ARPA-APPA FITOFARMACI - Il Progetto Residui nel Pranzo Pronto ha analizzato, in 17 laboratori di 14 Regioni, 50 pasti nel 2005, 47 nel 2006, 53 nel 2007 con la ricerca dei residui di fitofarmaci in tutte le portate. In 39 pasti nel 2005, 41 nel 2006 e 50 nel 2007 sono stati riscontrati residui di fitofarmaci.

Dati OMS rilevano l'Italia (seguita da USA, Germania e Francia) come il paese con la maggior incidenza di tumori dell'infanzia (linfomi e leucemie). L'alimentazione biologica riveste un ruolo fondamentale nella prevenzione sanitaria primaria, come rilevato anche dall'Istituto di Pediatria Preventiva e Neonatologia dell'Università di Siena che ha evidenziato nelle urine dei bambini italiani **“valori di residui di pesticidi significativamente maggiori rispetto agli adulti, residui che scomparivano quando si consumava anche un solo pasto biologico al giorno.”**

L'Accademia Americana dei pediatri (AAP) nel 2012 per la prima volta ha valutato la sicurezza alimentare in particolare per l'alimentazione infantile. L'AAP

in un recente rapporto, si è espressa a favore degli alimenti biologici per evitare residui di pesticidi. (Organic Foods: Health and Environmental Advantages and Disadvantages, 2012).

PRODOTTI BIOLOGICI E AMBIENTE

L'Agricoltura Biologica può contribuire all'accumulo di riserve di carbonio organico nel suolo, limitando il riscaldamento climatico globale grazie ad un maggiore assorbimento di CO₂.

Andreas Gattinger (CH), mediante 74 sperimentazioni, osserva che i terreni coltivati in regime biologico sarebbero in grado di accumulare in + 3,5 t/ha di carbonio organico nel suolo, con un tasso di sequestro di 0,45 t/ha/anno, in più rispetto alle coltivazioni tradizionali (rotazioni, sovesci, letamazioni).

L'Okoinstitut di Bolzano ha messo a confronto le emissioni di gas climalteranti prodotte per la produzione di pomodori e pasta ottenendo i seguenti risultati:

Prodotto	CO ₂ -equivalenti
Pomodori freschi, agricoltura Convenzionale	317.99 10 ⁻³ Kg
Pomodori freschi, agricoltura Biologica	223.54 10 ⁻³ Kg
Pasta, agricoltura Convenzionale	895.31 10 ⁻³ Kg
Pasta, agricoltura Biologica	748.26 10 ⁻³ Kg

Per gli aspetti finora esposti l'Agricoltura Biologica ha svolto una funzione pionieristica di sperimentazione di tecniche nella difesa delle colture o nelle pratiche di allevamento che sono state successivamente adottate dall'agricoltura convenzionale.

[La direttiva 2009/128/CE sull'uso sostenibile dei pesticidi e il Decr. Lgs. 150/2012 di attuazione riconoscono (art.21) il ruolo dell'agricoltura biologica nella limitazione dell'uso dei pesticidi, promuovendo e incentivando l'applicazione delle sue tecniche].



L'Agricoltura Biologica può essere considerata perfettamente aderente al principio della **sostenibilità**, essendo in grado di "soddisfare i bisogni delle attuali generazioni senza compromettere tale possibilità per le generazioni future. Questo concetto comporta un bilanciamento tra fattori ecologici, economici e sociali" (Rapporto Brundtlandt, 1987).



Dove acquistare prodotti biologici?

Malgrado nella Regione Marche siano presenti alcune migliaia di aziende agricole certificate biologiche, che occupano l' 11,48% della Superficie Agricola Regionale (SAU) nel 2011, non è sempre facile per il consumatore acquistare queste produzioni. Le ragioni sono molteplici e legate principalmente alle dimensioni medio piccole delle aziende biologiche che non favoriscono la visibilità e la creazione di filiere strutturate.

Alcune delle aziende Bio non si fermano alla produzione dei prodotti agricoli, ma li trasformano in azienda e procedono direttamente alla commercializzazione. Queste filiere corte si concretizzano in mercatini settimanali, punti vendita aziendali e consegna a domicilio di prodotti, che creano un rapporto diretto fra produttore e consumatore, base del processo di fidelizzazione.

Per consentire ad un sempre maggior numero di consumatori, singoli o organizzati in gruppi di acquisto, di poter accedere al mercato, in tutte le sue forme, dei prodotti biologici, il Servizio Agricoltura della Regione Marche ha realizzato un sito web, costantemente aggiornato, sulle aziende biologiche che vendono i loro prodotti direttamente al consumatore finale.

Sul sito <http://conoscereilbiologico.regione.marche.it/>, oltre ad una serie di approfondimenti sui temi del biologico, è possibile fare una ricerca per provincia delle aziende Bio. Di ogni azienda, oltre ai contatti, sono fornite informazioni sulla tipologia dei prodotti e sui servizi forniti.

Conoscere il biologico nelle Marche



Home | Agricoltura Biologica | Attualità News | Newsletter | Registra la tua azienda | Contatti

ORTO BIOLOGICO A SCUOLA, esperienze e valori

La Regione Marche e l'Ufficio Scolastico Regionale per le Marche hanno promosso, nell'ambito del Programma di sviluppo rurale...



Presentazioni



Premessa

Questo sito costituisce l'interfaccia di possibilità verso i soggetti mercato, il coinvolgimento nelle iniziative educative. Una esperienza nata da due percorsi convergenti:

- la presa di atto degli attori della comunità di riferimento in merito alla produzione di un prodotto in un territorio agricolo. Per "conoscere" si intende oggi un percorso non lineare dal punto di vista produttivo ma nel tempo una organizzazione che valorizza le risorse naturali, sociali e culturali locali per una sviluppo sostenibile.
- la nascita di una comunità di pratiche con l'obiettivo di far crescere l'agricoltura biologica nelle Marche, la Regione ha deciso di gestire tutte le informazioni relative al percorso di sviluppo sostenibile e all'interno del processo che costituisce una esperienza di...

Il Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 della Regione Marche prevede una serie di misure per lo sviluppo dell'agricoltura biologica, riguardanti la formazione degli operatori, il primo insediamento, l'accompagnamento delle aziende, i consumi di qualità che prevedono la promozione di prodotti di qualità e il potenziamento del marketing dell'agricoltura biologica e il S.I.S. (Sistemi di Informazione degli Operatori), implementando il punto di riferimento per le aziende che intendono impegnarsi in questo settore per il miglioramento dell'agricoltura italiana.

La Regione Marche si è data l'obiettivo di sviluppare l'agricoltura biologica come una delle attività produttive del territorio, in quanto è un settore che genera occupazione e reddito, è un settore che produce prodotti di qualità e che contribuisce al miglioramento del paesaggio rurale. In questo senso, il Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 della Regione Marche prevede una serie di misure per lo sviluppo dell'agricoltura biologica, riguardanti la formazione degli operatori, il primo insediamento, l'accompagnamento delle aziende, i consumi di qualità che prevedono la promozione di prodotti di qualità e il potenziamento del marketing dell'agricoltura biologica e il S.I.S. (Sistemi di Informazione degli Operatori), implementando il punto di riferimento per le aziende che intendono impegnarsi in questo settore per il miglioramento dell'agricoltura italiana.

Questo sito vuole essere uno strumento informativo sul settore del Biologico, al fine di dare un'immagine di riferimento di un settore produttivo di qualità.

Contattaci al servizio clienti del sito, al numero verde 800 000000, oppure nelle aziende degli uffici dell'Agricoltura Biologica in tutte le Marche. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica.

Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica.

In questo senso, il Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 della Regione Marche prevede una serie di misure per lo sviluppo dell'agricoltura biologica, riguardanti la formazione degli operatori, il primo insediamento, l'accompagnamento delle aziende, i consumi di qualità che prevedono la promozione di prodotti di qualità e il potenziamento del marketing dell'agricoltura biologica e il S.I.S. (Sistemi di Informazione degli Operatori), implementando il punto di riferimento per le aziende che intendono impegnarsi in questo settore per il miglioramento dell'agricoltura italiana.

Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica.

Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica.

Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica.

Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica. Il servizio clienti è a tua disposizione per tutte le informazioni relative al settore del Biologico e al marketing dell'agricoltura biologica.

Ricerca Aziende per Nome

Cerca

Ricerca Aziende per Provincia

Città

Seleziona

Utile News

GR - il biologico e i prodotti tipici

06/10/2013

Il 10 giugno 2013, alle 10.00, si è svolta la conferenza "Il Biologico e i prodotti tipici" organizzata dal Consorzio di Tutela del Prosciutto di Parma.

Biologico & Piacere

01/09/2013

Il Biologico & Piacere è un progetto che mira a promuovere il consumo di prodotti biologici e a migliorare la qualità della vita.

Qualità del Bio

01/09/2013

Il Biologico è un prodotto di qualità che rispetta l'ambiente e la salute.

Il Biologico che non è Biologico

01/09/2013

Il Biologico che non è Biologico è un prodotto che non rispetta i requisiti del Biologico.

Il biologico in internet

IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements)

www.ifoam.org

Commissione Europea - Agricoltura e Sviluppo Rurale

http://ec.europa.eu/agriculture/index_it.htm

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

www.politicheagricole.it

Regione Marche Agricoltura

<http://agricoltura.regione.marche.it>

www.agri.marche.it

SINAB (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica)

www.sinab.it

FEDERBIO (Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica)

www.federbio.it

RIRAB (Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica)

www.rirab.it

INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria)

www.inea.it

Biobank

www.biobank.it

Greenplanet

www.greenplanet.net

Rete Nazionale dei Gruppi di Acquisto Solidali (GAS)

www.retegas.org

Gruppi di acquisto solidale

www.economia-solidale.org



Regione Marche / Giunta Regionale
Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca.

www.agri.marche.it

<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it>

ATI: Agorà srl / Ad.Venture srl

Foto:

Luca Giustozzi (pagg. 6-7, 14, 16, 20)

Massimo Feliziani (pagg. 10, 18, 43)

Si ringraziano Emilia Doga e Patrizio Grilli
del supermercato biologico **Il maggiociondolo** di Pescara
maggiociondolo@negoziobio.it - www.cuorebio.it

Stampato in Italia da
Arte Lito SpA / Camerino (MC)

Stampato su carta
Fedrigoni Arcoprint 1 Extra White da gr. 140 certificata FSC®



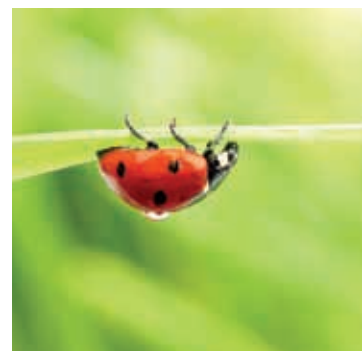
© 2013 Regione Marche



bio
Agricoltura
Biologica
Marche



Conoscere il biologico nelle Marche



www.agri.marche.it
<http://conoscereilbiologico.regione.marche.it>

**REGIONE
MARCHESIA**