



l'albero

DAL 1987 IL BIOLOGICO A MANTOVA

Published on *l'albero* (<https://www.alberobio.it>)

[Home](#) > Mondo Bio

Biologico, perchè?



Entra anche tu nel mondo del Biologico!

Abbiamo cercato qui di proporti una piccola introduzione ai concetti fondamentali dell'agricoltura e dell'alimentazione biologica.

Speriamo che ti sia utile. Naturalmente per ogni dubbio o quesito siamo disponibili personalmente presso ognuno dei nostri negozi, dove troverai personale qualificato e disponibile a parlarti dei concetti base di una buona e sana alimentazione naturale, nonchè di rimedi erboristici ed integratori utili a sopperire eventuali problemi psicofisici e migliorare il benessere e l'armonia personale.

(testo tratto da mangiacomeparli.net)

Biologico, perchè?



Entra anche tu nel mondo del Biologico!

Abbiamo cercato qui di proporti una piccola introduzione ai concetti fondamentali dell'agricoltura e dell'alimentazione biologica.

Speriamo che ti sia utile. Naturalmente per ogni dubbio o quesito siamo disponibili personalmente presso ognuno dei nostri negozi, dove troverai personale qualificato e disponibile a parlarti dei concetti base di una buona e sana alimentazione naturale, nonché di rimedi erboristici ed integratori utili a sopperire eventuali problemi psicofisici e migliorare il benessere e l'armonia personale.

(testo tratto da mangiacomeparli.net)

Categoria:

[Galleria](#) ^[1]

Che cos'è l'agricoltura biologica?



L'Agricoltura biologica è

regolamentata in Europa dai Reg. CE n. 2092/91 (agricoltura) e Reg. CE 1804/99 (zootecnia), i quali prevedono che:

- nella coltivazione dei prodotti vegetali non vengano utilizzati pesticidi (antiparassitari e diserbanti) né concimi chimici di sintesi né sementi geneticamente manipolate (OGM);

la difesa da parassiti, malattie e piante infestanti si basi sulla scelta di specie e varietà idonee al territorio di coltivazione, rotazioni e consociazioni appropriate, salvaguardia e introduzione degli organismi utili (insetti, uccelli, mammiferi...) e, in integrazione, sull'uso di antiparassitari di origine naturale, previsti da un apposito allegato;

- la fertilità del suolo venga mantenuta attraverso le rotazioni agrarie e l'uso di concime animale o altro materiale organico consentito;
- gli allevamenti zootecnici vengano condotti nel rispetto del benessere degli animali, alimentati prevalentemente al pascolo, con divieto assoluto d'uso di mangimi transgenici, ormoni, stimolatori di crescita, farine animali, alimenti sottoposti a trattamenti con solventi;
- terreni, magazzini, ricoveri per animali, impianti di lavorazione dei prodotti vengano tenuti nettamente separati dalle produzioni non biologiche;
- ogni fase della produzione (coltivazione, allevamento, trasformazione, confezionamento) sia verificata da appositi Organismi di Controllo, accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole (Certificazione di Filiera).

Come si riconosce un prodotto biologico?



Sui prodotti biologici certificati deve essere

riportata in etichetta la scritta “DA AGRICOLTURA BIOLOGICA” seguita da:

- Nome (e facoltativamente il logo) dell’Organismo che esegue il controllo e suo n° di autorizzazione ministeriale
- codice dell’Organismo di Controllo
- codice dell’azienda produttrice
- numero di autorizzazione alla stampa dell’etichetta

Nel caso di prodotti con più ingredienti (es. biscotti), per poter utilizzare la dicitura “da Agricoltura Biologica” occorre che almeno il 95% degli ingredienti siano biologici certificati. Il restante 5% è rappresentato da una lista di ingredienti normalmente non certificabili (es. sale). Non è ammessa la miscela biologica e non biologica di un singolo ingrediente (es. farina).

Nel caso di prodotto ad unico ingrediente il 100% deve essere biologico.

Esiste inoltre un marchio unico europeo per l’agricoltura biologica che contraddistingue gli alimenti prodotti nei paesi dell’Unione Europea. L’utilizzo di tale contrassegno è facoltativo e in etichetta deve comunque comparire il riferimento ad uno degli Organismi di Controllo, anche in presenza del marchio europeo.



Chi controlla i prodotti biologici?

In Italia esistono attualmente 16 Organismi di Controllo (cui si aggiungono 4 organismi tedeschi che possono operare esclusivamente nella Provincia autonoma di Bolzano) autorizzati dal ministero delle Politiche Agricole ad accertare che le aziende produttrici, trasformatrici ed importatrici seguano i dettami dell'agricoltura biologica, a garanzia dei consumatori. I controlli consistono in visite ispettive alle aziende (con esame di registri, appezzamenti coltivati, magazzini, stalle,...) e in prelievi di campioni da analizzare alla ricerca di residui di sostanze non consentite.

Gli organismi di controllo sono, a loro volta, sottoposti a periodiche ispezioni da parte delle Regioni (e queste a verifiche dell'Unione Europea).

ELENCO DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO AUTORIZZATI SUL TERRITORIO NAZIONALE

- Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale - ICEA
- Istituto Mediterraneo di Certificazione - IMC
- Bioagricert
- Consorzio Controllo Prodotti Biologici - CCPB
- CODEX S.r.l.
- Q.C. & I. International Services
- Ecocert Italia
- BIOS
- EcoSystem International Certificazioni S.r.l.
- BIOZOO - S.r.l.
- BIOZERT -Zertifizierung Okologisch Erzeugter Produkte*
- INAC - International Nutrition and Agriculture Certification*
- IMO - Institut für marktökologie*
- QC&I – Gesellschaft für kontrolle und zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen GMBH*
- ICS - Control System Insurance Srl
- ABC Fratelli Bartolomeo ss.
- SIDEL S.p.a.
- ANCCP S.r.l.Agenzia Nazionale Certificazione Componenti e Prodotti
- CERTIQUALITY - Istituto di certificazione della qualità
- Suolo e Salute srl

* organismi tedeschi che possono operare solo nella provincia autonoma di Bolzano

Quali sono le caratteristiche degli alimenti biologici?

Vengono prodotti



sintesi, ormoni, additivi, coloranti e

conservanti

- non devono contenere alcuna traccia di ingredienti transgenici essendo per legge OGM free al 100%. Nei prodotti convenzionali c'è una tolleranza dello 0,9% di OGM (organismi geneticamente modificati) senza obbligo di dichiarazione in etichetta, cosa che può trarre in inganno il consumatore, esponendolo inconsapevolmente a dei rischi
- analisi effettuate sugli alimenti biologici evidenziano contenuti in vitamine, zuccheri, polifenoli, flavonoidi, antiossidanti, minerali e materia secca superiori rispetto agli alimenti convenzionali e contenuti in nitrati (sostanze potenzialmente cancerogene) nettamente inferiori: è stato calcolato che nutrendosi di cibi biologici si riduce del 30-40% l'assunzione giornaliera di nitrati.
- la frutta e la verdura sono prodotte rispettando la stagionalità: non sono consentite maturazioni forzate né trattamenti con agenti chimici di sintesi per la conservazione
- per il metodo in cui vengono prodotti non danneggiano l'ambiente, contribuendo anzi alla salvaguardia degli equilibri dell'agrosistema e alla tutela delle risorse naturali (suolo, atmosfera, acque sotterranee e superficiali, organismi animali e vegetali, biodiversità, ecc.). L'agricoltura biologica consente inoltre un immenso risparmio energetico, in quanto non vengono usati prodotti di sintesi derivati dal petrolio e si riducono notevolmente i consumi energetici per le lavorazioni del terreno il quale, accumulando humus, diviene più soffice e immobilizza nello stesso tempo moltissima anidride carbonica che diventa sostanza organica, diminuendo l'effetto serra.

Perché scegliere un'alimentazione biologica?

Considerando che il consumo di alimenti biologici, più ricchi di alcuni nutrienti (minerali, vitamine, zuccheri, polifenoli, aminoacidi essenziali) sia sicuramente positivo per la nostra salute, vogliamo ora evidenziare i prodotti provenienti da coltivazioni



-

Presenza nei cibi di residui di sostanze chimiche

di sintesi utilizzate in agricoltura, tra cui pesticidi, nitrati, ormoni, antibiotici. Secondo i dati analitici raccolti da Asl, Arpa, Istituti Zooprofilattici regionali e riferiti all'anno 2004, il 52,6% della frutta commercializzata in Italia è contaminata da uno o più residui di pesticidi e il 2,2% è addirittura fuorilegge. Per le verdure la situazione è leggermente migliore: il 22,7% presenta tracce di pesticidi, l'1,2% ha concentrazioni assai pericolose. Preoccupanti i casi di multiresiduo con 4 o 5 pesticidi presenti contemporaneamente nei campioni analizzati (laddove la normativa attuale stabilisce limiti solo per i singoli principi attivi, non tenendo conto dei possibili sinergismi negativi derivanti dalla presenza simultanea di più residui). Inoltre spesso alimenti di provenienza estera sono contaminati da sostanze come Ddt e Dde, proibite in Italia da ormai molti anni per la loro pericolosità. Bisogna tenere conto inoltre che le dosi di residui ammessi per legge sugli alimenti sono stabilite su un corpo adulto del peso di 60 kg. Pertanto i bambini risultano sottoposti a residui di pesticidi in modo molto più elevato ed è per questo che molti medici raccomandano una dieta biologica per l'infanzia e le mense scolastiche.

Correlazione tra pesticidi e malattie:

- Un recente studio finanziato dalla Comunità Europea e pubblicato sulla rivista New Scientist ha dimostrato che i giardinieri amatoriali che fanno uso di pesticidi hanno maggiori probabilità (il 9% in più) di contrarre il Morbo di Parkinson, rispetto a coloro che non usano tali sostanze; tale percentuale sale addirittura al 43% in più nel caso di agricoltori esposti a pesticidi durante il loro lavoro.
- E' dimostrato anche come molti pesticidi abbiano effetti "xenoestrogeni" (simulano cioè gli effetti degli ormoni femminili) e siano pertanto implicati in casi di ipofertilità, sterilità, carcinoma mammario, danni generali all'apparato riproduttivo, nonché in quello che genericamente viene indicato come "stress metabolico", con influenza sulle difese

immunitarie del nostro organismo.

- Molti dei pesticidi attualmente in uso sono risultati, da indagini condotte dallo IARC (il più importante istituto mondiale per la ricerca sul cancro), cancerogeni, teratogeni e mutageni.

E per concludere un po' di storia

L'agricoltura biologica si è sviluppata dagli inizi del secolo soprattutto nei Paesi del Nord Europa. Ancora oggi Germania, Austria e Paesi Scandinavi rappresentano i principali paesi consumatori di prodotti biologici, mentre l'Italia, dopo l'entrata in vigore del Regolamento Comunitario, è diventata il primo produttore a livello europeo (quasi il 40% della produzione agricola bio di tutto il Vecchio Continente arriva dal Belpaese) e il terzo a livello mondiale con più di un milione e mezzo di ettari coltivati, circa 49.000 aziende tra produttori, trasformatori e importatori e un giro d'affari che nel 2004 ha raggiunto la considerevole cifra di 1,4 miliardi di euro.



Che cosa è l'Agricoltura Biodinamica?

L'agricoltura biodinamica nasce dallo sviluppo degli insegnamenti dello scienziato antroposofico austriaco Rudolf Steiner. Prevede la realizzazione di un sistema produttivo a "ciclo chiuso" in grado di autosostenersi con le sole risorse interne all'azienda, riducendo il ricorso ad inputs esterni. Per tale motivo l'azienda biodinamica deve includere l'allevamento degli animali e deve basarsi sulla massima varietà possibile di specie vegetali e animali: la biodiversità è il fondamento per un'agricoltura che riesca ad instaurare un suo equilibrio ecologico. Inoltre l'agricoltura biodinamica tiene conto dei cicli lunari e astronomici nel calendario delle lavorazioni (semine, potature, trattamenti, ecc.) e prevede l'uso di particolari preparati che vengono allestiti a partire da letame bovino, quarzo, piante officinali e organi animali. I preparati biodinamici vengono usati in dosi omeopatiche nella preparazione del composto oppure vengono spruzzati direttamente sul terreno e sulle piante, in questo caso

dopo un processo di “dinamizzazione”.

I prodotti biodinamici sono contrassegnati dal marchio DEMETER.

Chi vuole usare questo marchio deve sottoporsi, oltre al regime di controllo e certificazione previsto per i prodotti biologici, ai controlli previsti dal disciplinare DEMETER (le norme Demeter sono più restrittive rispetto a quelle del biologico).



via Daino 1, 46100 Mantova tel. 0376 329883 mail info@alberobio.it
via Cisa 102 (Porto Mantovano) tel. 0376 398626 mail porto@alberobio.it
Partita I.V.A. 01488750207

Source URL: <https://www.alberobio.it/bio>

Links

[1] <https://www.alberobio.it/galleria>