

Giornata biologico, Coldiretti: Italia leader in Europa con 84mila aziende bio



L'Italia conquista la leadership Ue per il bio grazie alle 84mila aziende agricole attive sul territorio nazionale, più del doppio della Germania e un terzo in più della Francia. E' quanto emerge da una analisi Coldiretti su dati Sinab, diffusa durante l'expo agricoltura a Siracusa in occasione della Giornata europea del biologico che si celebra oggi 23 settembre.

Proprio a Ortigia Coldiretti sta raccontando l'agroalimentare italiano con un focus anche sull'agricoltura bio che è arrivata a coprire 2,5 milioni di ettari (+4,5% nel 2023 rispetto all'anno precedente), rappresentando un ettaro su cinque di superficie agricola nazionale, ormai vicinissima al target del 25% di da raggiungere entro il 2030 fissato dalla strategia europea nell'ambito della Strategia Farm to Fork.

A minacciare i record del bio italiano c'è però l'aumento delle importazioni di prodotti biologici dall'estero, cresciute del 40% nel 2023, in controtendenza rispetto al dato dell'Unione Europea. Prodotti che non assicurano la stessa qualità e sicurezza di quelli nazionali ma che finiscono spesso per essere venduti come tricolori grazie alla mancanza di un'etichettatura d'origine riconoscibile.

Gli arrivi di cibo biologico extra Ue in Italia – spiega

Coldiretti – sono passati dai 177 milioni di chili del 2022 ai 248 milioni del 2023, secondo l'ultimo rapporto della Commissione Ue, mentre quelle totali nell'Unione Europea sono diminuite del 9%.

Il settore dove è stato più evidente l'aumento degli arrivi è quello dei cereali, magari usati per fare pasta, pane e altri prodotti con il logo del biologico. Aumenti record anche per gli ortaggi bio e l'olio d'oliva.

Proprio per salvaguardare i consumi di prodotti degli italiani, che nel 2023 hanno raggiunto il valore di 3,8 miliardi di euro nella Gdo, Coldiretti Bio ha elaborato un decalogo con i consigli per scegliere la qualità e difendersi dal rischio frodi.

La prima regola è verificare sempre la presenza del logo europeo del biologico (la foglia bianca in campo verde) nell'etichetta del prodotto bio, verificando anche le indicazioni obbligatorie per il prodotto venduto sfuso e la certificazione del venditore. Importante anche controllare l'origine Italia che nella confezione deve essere sempre presente sotto il logo. Per assicurarsi prodotto bio 100% Made in Italy meglio acquistare direttamente dalle aziende agricole biologiche nei punti vendita o nei mercati contadini come quelli di Campagna Amica.

Allo stesso modo è buona pratica preferire prodotti biologici locali, coltivati vicini al luogo di consumo, magari freschi di stagione. Un contributo alla biodiversità viene anche dallo scegliere specialità bio che recuperano varietà tradizionali e razze di animali autoctone e, soprattutto, che hanno subito trasformazioni minime evitando il bio ultraprocessoato. Guardando alla confezione, vanno preferiti packaging essenziali ed ecosostenibili. Ma anche a tavola è importante adottare una dieta differenziata a base di tutti i prodotti biologici della Dieta Mediterranea come ad esempio verdura, pasta, olio evo, carne e pesce

Ma Coldiretti Bio sostiene anche la necessità di affermare in Europa al più presto il principio di reciprocità rispetto alle importazioni, ovvero stesse regole per il bio comunitario e quello dei Paesi terzi, poiché non è possibile accettare che entrino nel nostro Paese cibi coltivati secondo regole non consentite nella Ue. Fermare la concorrenza sleale delle importazioni a basso costo e valorizzare il vero prodotto tricolore sono le condizioni fondamentali per costruire filiere biologiche dal campo alla tavola.

BIOLOGICO, IL DECALOGO ANTI FRODI

1. verifica sempre la presenza dell'eurofoglia nell'etichetta del prodotto biologico;
2. leggi le indicazioni obbligatorie per il prodotto venduto sfuso e verifica la certificazione per il biologico del venditore;
3. verifica l'origine italiana del prodotto biologico, che nell'etichetta deve essere sempre presente sotto l'eurofoglia;
4. acquista direttamente dalle aziende agricole biologiche nei punti vendita o nei mercati di Campagna Amica;
5. preferisci prodotti biologici locali, coltivati vicini al luogo di consumo;

6. preferisci prodotti biologici freschi di stagione;
7. scegli prodotti biologici che recuperano varietà tradizionali e razze di animali autoctone;
8. scegli prodotti biologici che hanno subito trasformazioni minime, evitando il bio ultraprocessoato;
9. preferisci prodotti biologici con pakaging essenziale ed ecosostenibile;
10. adotta una dieta differenziata a base di tutti i prodotti biologici della dieta mediterranea: verdura, pasta, olio evo, carne e pesce ecc.

Fonte: Coldiretti Bio