

IL BIOLOGICO IN ITALIA CRESCE, NONOSTANTE LA CRISI.

BIO IN CIFRE 2012: I DATI DEL BIOLOGICO ITALIANO. PRIME ANTICIPAZIONI DEL SINAB

Dalla prima analisi dei dati forniti al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali dagli Organismi di Controllo (OdC) operanti in Italia al 31 dicembre 2012, sulla base delle elaborazioni del SINAB – Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica (www.sinab.it), risulta che **gli operatori biologici certificati sono 49.709** di cui: 40.146 produttori esclusivi; 5.597 preparatori (comprese le aziende che effettuano attività di vendita al dettaglio); 3.669 che effettuano sia attività di produzione che di preparazione; 297 operatori che effettuano attività d'importazione. Rispetto ai dati riferiti al 2011 si rileva un **aumento complessivo del numero di operatori del 3%**. La distribuzione degli operatori sul territorio nazionale vede, come per gli anni passati, la Sicilia seguita dalla Calabria tra le regioni con maggiore presenza di aziende agricole biologiche; mentre per il numero di aziende di trasformazione impegnate nel settore la leadership spetta all'Emilia Romagna seguita da Lombardia e Veneto.

La superficie coltivata secondo il metodo biologico, risulta pari a **1.167.362 ettari**, con un **aumento complessivo**, rispetto all'anno precedente, del **6,4%**. I principali orientamenti produttivi sono il foraggio, i cereali e i pascoli. Segue, in ordine d'importanza, la superficie investita ad olivicoltura.

Per le produzioni animali, distinte sulla base delle principali specie allevate, i dati evidenziano rispetto allo scorso anno un aumento consistente, in particolare per i suini (+32,2% del numero di capi) e per le api (+29,2% del numero di arnie).

Intanto sul fronte della domanda la crisi dei **consumi** sembra ancora non toccare i prodotti biologici. A testimoniarlo è l'ultima rilevazione del **Panel famiglie Ismea/GFK-Eurisko** che indica, **nel primo quadrimestre 2013, una spesa bio ancora in espansione (+8,8%** rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente).

I dati, riferiti agli acquisti di prodotti biologici confezionati presso i punti di vendita della grande distribuzione organizzata, rivelano in valore andamenti particolarmente favorevoli per i biscotti, i dolci e gli snack e gli ortofrutticoli freschi e trasformati, in entrambi i casi in aumento superiore al 12% rispetto al primo quadrimestre 2012.

I risultati del primo quadrimestre 2013 confermano anche una serie di dinamiche che trovano consolidamento nel corso del tempo. Prima fra tutte, la consistente concentrazione degli acquisti su poche categorie, con le prime tre (**ortofrutta fresca e trasformata, lattiero-caseari ed uova**) che coprono quasi due terzi della spesa totale. In secondo luogo la notevole maggiore propensione al consumo di prodotti biologici nelle **regioni settentrionali, che rappresentano da sole oltre il 73%** della spesa totale bio, sebbene l'andamento degli acquisti dei primi quattro mesi del 2013 riveli un andamento positivo in tutte le aree ad eccezione del Centro dove si registra una flessione rispetto al pari periodo del 2012.

Tra esportazioni e consumi interni il giro d'affari complessivo del biologico ammonta in Italia, secondo gli ultimi dati FIBL-IFOAM, a circa **3 miliardi di euro**. Un fatturato che pone l'Italia al quarto posto al livello europeo dietro Germania, Francia e Regno Unito e in sesta posizione nella classifica mondiale.

UN COMMENTO A CALDO

Da: IO DONNA del 29, 06,2013 (pag. 49)

CONSUMI

di Ermanno Lucchini – (21 giugno 2013)

Al supermercato il bio fa boom

Dalla frutta alla pasta: gli italiani spendono il 3 per cento in meno per la spesa “normale”. Ma per evitare i rischi nascosti negli alimenti, preferiscono riempire il carrello di prodotti biologici

Recessione? Sì, ma non per tutti: il biologico è in pieno boom. Gli italiani limano del 3 per cento la spesa per il cibo, ma **spendono il 7,3% in più per comprare prodotti “bio”** confezionati. Va a gonfie vele anche la vendita di verdura fresca (+8%), pasta (+9%), succhi (+16,5%), dolci (+23%). E non in qualche gastronomia vegana dai prezzi proibitivi: i dati Ismea Gfk-Eurisko, relativi al 2012, si riferiscono ai normali supermercati. Nei discount, il “bio” cresce ancor di più: 25,5%. E in ogni città spuntano ristoranti bio (più di 500), biogelaterie, agropizzerie, mense biologiche (BioBank ne ha censite 1.196). Merito di una pubblicità mirata? Esatto: gli spot più convincenti sono stati la mucca pazza, e poi le mozzarelle blu, il pesce al mercurio, le uova con l'escherichia coli, il batterio dei germogli, la carne di cavallo spacciata per bovina. La serie prosegue: «Nel 2013 gli allarmi alimentari sono aumentati del 26%» denuncia Coldiretti. La campagna del terrore convinto molti italiani del fatto che, forse, conviene spendere qualche euro in più (in media i prodotti “bio” sono più cari del 20%) ma in cambio portare in tavola cibi più gustosi e soprattutto sani.

Frutta organica. Ortaggi senza pesticidi. Farina e pasta ricavati dal grano di una volta. Latte e formaggi “a chilometro zero”. Se sulla tavola il cibo è “buono”, per l'economia è ottimo: il biologico in Italia fattura 3,5 miliardi di euro.



Ma basta un antidoto di tre lettere, b-i-o, a scongiurare il pericolo degli alimenti-killer? Solo pochi giorni fa, la finanza ha scoperto una truffa colossale: una banda di 30 criminali stava smerciando 800 tonnellate di semi di soia importati dall'India e certificati “bio”, ma contaminati da un pesticida tossico, il *clormequat*. E allora, a che bio votarsi? *Io donna* ha chiesto lumi ai primi della classe, quelli che garantiscono in prima persona, mettendoci la faccia.

Coop, leader nella vendita di prodotti biologici e con una propria linea di prodotti certificati bio (**Viviverde**), è corsa ai ripari potenziando i laboratori con nuove strumentazioni. L'ultimo cannone puntato contro i bio-pirati si chiama Heracles 2: un gascromatografo che capta le microparticelle volatili emesse dagli alimenti, in pratica un sofisticatissimo “naso digitale” che, annusato il prodotto, ne identifica ogni componente, anche in quantità infinitesimali. Lo abbiamo visto all'opera, nel Centro Qualità di Coop Italia, mentre tracciava “l'impronta digitale” di un olio extravergine: una dettagliata carta d'identità, con specificata perfino la zona di coltivazione delle olive. Con il finger printing, Coop controlla anche la tipicità dei prodotti. Risultato: vero bio, vero dop. Nel laboratorio di biologia molecolare, viene poi esaminato il dna per accertare l'autenticità degli alimenti: i cromosomi del cavallo non nitriscono, ma non mentono. Così pure i geni dell'orata, magari “pescati” da fi- letti surgelati. Nei laboratori di biologia e chimica, caccia grossa all'eventuale presenza di tossine, coloranti, patogeni, allergeni e ai contaminanti provenienti dalle confezioni.

Ecor-NaturaSi, catena di oltre cento supermercati specializzati nella vendita di prodotti alimentari biologici, con oltre 4.000 referenze, ha in organico due agronomi e 5 tecnici che spedisce nelle fattorie dei fornitori «per verificare se i campi sono stati diserbati con mezzi meccanici e non con sostanze di sintesi, e concimati solo con fertilizzanti organici» spiega Biagio Calcavecchia, responsabile qualità. «Garantire la tracciabilità del cibo è un comandamento. Questo vale anche per uvetta passa, albicocche, fichi secchi che arrivano dalla Turchia, riso basmati dall'India, quinoa dall'Equador, zucchero da Paraguay e Cuba». Nell'occhio del ciclone, oggi, sono i cereali a filiera lunga, importati e rivenduti da più intermediari. Per produrre la propria pasta integrale bio senza correre rischi, NaturaSi ha selezionato le aziende agricole e perfino la varietà di frumento da seminare. «Il grano Senatore Cappelli, non standardizzato come le varietà più recenti e quindi con una minor resa produttiva perché più alto e più difficile da trebbiare, è però molto resistente ai parassiti. Quindi richiede pochi trattamenti in campo». Poi, il mulino: il frumento stoccato non va spruzzato con insetticida. «Autorizzata solo la tecnica del freddo o, se serve, l'azoto. In pratica si toglie ossigeno dai silos, come se fosse sigillato sotto vuoto: gli infestanti muoiono e il grano si conserva».

Esselunga Bio (300 prodotti) stipula contratti di ferro con i fornitori: le aziende agricole devono dedicarsi solo a coltivazioni biologiche. Per evitare contaminazioni, vengono escluse quelle che si trovano vicino a fattorie convenzionali.

Oltre alle certificazioni di legge, i prodotti della linea **Il Biologico di Conad** - catena che celebra il mezzo secolo con il libro di Antonio Galdo *Lo scaffale degli italiani* (Mondadori) - rassicurano i consumatori anche sotto il profilo etico: il marchio "Fairtrade" garantisce che nella coltivazione e nella produzione sono stati rispettati i diritti di braccianti e operai, a ogni latitudine.

Alessandro Triantafyllis, presidente di Aiab, Associazione italiana per l'agricoltura biologica, raccomanda di acquistare solo prodotti biologici certificati da un marchio. Per sconfiggere la biopirateria, auspica «più controlli nei campi e alle frontiere. E meno scartoffie: il "made in Italy verde" è fatto di 48 mila aziende, e di 63 mila certificati l'anno». La burocrazia va ridotta. Come la chimica.

Un autorevole commento sull'andamento del Bio in Italia:

Il commento del Ministro alle anticipazioni dei dati Sinab : "Settore vivace, fiducia dei consumatori rimane sempre alta".

5.07.2013

I dati del SINAB sull'agricoltura biologica mostrano un settore dinamico, che gode di una vivacità che ci fa ben sperare per il futuro di tutto il comparto. Il biologico rappresenta un settore in crescita, che punta sulla qualità e sulla scelta consapevole dei consumatori". Così il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Nunzia De Girolamo, ha commentato le prime anticipazioni dei dati sull'agricoltura biologica elaborati dal Sistema di Informazione Nazionale dell'Agricoltura biologica che ha fotografato la situazione del biologico nel nostro Paese al 31 dicembre 2012. Gli operatori biologici certificati in Italia sono 49.709 con una maggioranza di produttori agricoli, ma con numeri interessanti anche di preparatori, imprese di commercializzazione e importatori, che completano la filiera delle produzioni biologiche. Rispetto ai dati riferiti allo scorso anno si



rileva un aumento complessivo del numero di operatori del 3%. La superficie coltivata secondo il metodo biologico, risulta pari a 1.167.362 ettari, con un aumento complessivo, rispetto all'anno precedente, del 6,4%. Anche sul fronte del consumo i dati rilevati dal Panel famiglie Ismea/GFK-Eurisko, nel primo quadrimestre 2013, dimostrano una spesa bio ancora in espansione con addirittura un +8,8% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

“Sono numeri interessanti – ha spiegato il Ministro – che dimostrano che il clima di fiducia da parte dei consumatori per questo tipo di produzioni è sempre molto alto e che ci consentono di mantenere la leadership in Europa per questo tipo di produzioni. Il Ministero – ha concluso il Ministro – è fortemente impegnato per mantenere sempre molto alto il livello di controllo a garanzia del settore e grandi risultati li stiamo ottenendo grazie ad una informatizzazione nella gestione dei dati di settore, che consente la massima trasparenza per tutti i soggetti impegnati nell'attività di controllo e vigilanza, ed una particolare attenzione la stiamo ponendo, anche grazie all'impegno dell'Agenzia delle Dogane, per vigilare sull'ingresso dei prodotti biologici importati da Paesi terzi”.

Nel mese di aprile 2012 i prezzi all'origine dei prodotti biologici hanno registrato una lieve flessione sia a livello congiunturale che tendenziale. Quest'ultima in particolare è stata determinata esclusivamente dalle variazioni negative registrate nel settore ortofrutticolo, mentre negli altri comparti i prezzi sono aumentati rispetto ad aprile 2011. Sempre in riferimento ai prezzi all'origine, il biologico rispetto al convenzionale registra comunque nel mese in esame un andamento generalmente più inflattivo. Soltanto in alcuni comparti zootecnici (bovini, suini ed uova) è accaduto il contrario. Nella fase al consumo, per i principali prodotti si rileva nella Grande Distribuzione una sostanziale stabilità sia a livello congiunturale che tendenziale, con alcune diminuzioni registrate dagli oli extravergini e dalle uova, ed aumenti quasi della stessa entità per alcuni tipi di carne bovina. Risultano invece ad aprile 2012 in lieve flessione tendenziale i prezzi in vendita diretta, a causa soprattutto della diminuzione registrata dall'ortofrutta. Continua intanto la crescita della domanda di prodotti biologici confezionati nella GDO. Nel 2011, secondo i dati del Panel delle famiglie Ismea/GFK-Eurisko, i consumi domestici sono cresciuti dell'8,9% in valore, registrando ancora un ottimo incremento nel corso di un anno caratterizzato da un inasprimento della crisi economica, seppure in rallentamento rispetto al 2010. La tendenza del bio confezionato nel 2011 discende dagli aumenti fatti registrare da quasi tutte le categorie di prodotti biologici monitorate. In ottima crescita in particolare risultano i prodotti lattiero caseari (+16,2%), le uova (+21,4%) ed i biscotti, i dolci e gli snack in aumento anch'essi del 16% circa.

(Fonte: Mipaaf)

