

[ IL CASO ]

# Un cittadino su due mangia biologico e l'export aumenta

NEL 2013 GLI ACQUISTI DOMESTICI SONO SALITI DEL 7% NELLA GDO E DI OLTRE IL 10% PRESSO I NEGOZI SPECIALIZZATI MENTRE LE VENDITE OLTRECONFINE AVANZANO IN USA, NORD EUROPA E ASIA. QUESTO HA DETERMINATO UNA CRESCITA COSTANTE DI PRODUTTORI CERTIFICATI

**Milano**

Se la crisi impone una *spending review* anche al mondo del consumo, quasi la metà degli italiani (il 45% secondo Coldiretti) non rinuncia a portare sulla sua tavola prodotti biologici. È il segnale che i consumatori italiani, nonostante i costi più elevati di questi prodotti rispetto a quelli convenzionali, sono sempre più attenti alla qualità e salubrità degli alimenti che acquistano. «Dal 2008 il mercato dei prodotti biologici è in significativa e costante crescita anzitutto a livello nazionale, in evidente e significativa tendenza rispetto alla crisi e al calo dei consumi che ha colpito l'agroalimentare in generale— conferma Paolo Carnemolla, presidente di Federbio

— Anche nel 2013 sul mercato interno gli acquisti domestici sono cresciuti più del 7% nella Gdo e oltre il 10% nel canale specializzato che ancora rappresenta oltre la metà del mercato di questi prodotti in Italia». I consumatori richiedono però più biologico anche fuori dai confini europei, come dimostra la crescita dei prodotti italiani di settore nell'export: «In particolare, verso il Nord Europa, gli Usa e l'Asia, essendo l'Italia il principale produttore di biologico in Europa e all'ottavo posto a livello mondiale», puntualizza Carnemolla.

Questo ha determinato una crescita progressiva delle imprese certificate, in particolare di trasformazione e distribuzione, con conseguente aumento costante delle certificazioni. «Nel settore biologico dal 2009 si effettuano solo certificazioni aziendali e non di prodotto, dunque il trend di aumento ha seguito quello

dell'aumento delle imprese "convertite" interamente o solo per alcune linee di produzione al biologico, variando a seconda degli anni dal 3% a più del 10%», sottolinea il numero uno di Federbio. In base ai dati aggiornati a tutto il 2013, gli operatori del settore attivi in Italia sono 50mila, ognuno dei quali, per rendere conforme la propria attività e i propri prodotti alla normativa europea e nazionale di settore, si sottopone al controllo di uno degli organismi di certificazione accreditati da Accredia e autorizzati dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

Sia per i bio che per i prodotti Dop, Igp e Stg, gioca un ruolo importante in termini di trasparenza il cosiddetto fattore "MP": cioè, la materia prima per l'alimentazione degli animali. «La zootecnia italiana da sempre produce alimenti di origine animale nel rispetto del-





Le tradizionali metodologie di allevamento e lavorazione, costantemente aggiornate con le innovazioni tecnologiche utili a garantirne una crescente qualità nel tempo», premette Vittorio Sala, ordinario di Malattie infettive degli animali domestici al Dipartimento di Scienze veterinarie e Sanità pubblica dell'Università di Milano. Tuttavia, osserva l'esperto, «è innegabile che anche il settore delle produzioni animali abbia pesantemente subito una crisi economica. Ma bisogna comunque dare atto agli allevatori italiani, o almeno alla maggior parte di essi, di aver mantenuto, anche nelle ristrettezze economiche, i loro standard tecnici e operativi». «Semmai — aggiunge — da queste difficoltà sono uscite più forti e organizzate le aziende zootecniche meglio gestite soprattutto negli aspetti sanitari. Mentre quelle più carenti hanno subito la crisi fino a

dover cessare, in qualche caso, la loro attività».

D'altra parte, fa notare l'esperto, anche all'interno della stessa filiera produttiva «sono attivi sistemi di garanzia rappresentati di volta in volta dai grandi disciplinari di produzione, dalla tracciabilità dei migliori prodotti alimentari e dalle procedure di autocontrollo nell'ambito dei sistemi Haccp. Per la corretta applicazione di tutti questi sistemi — avverte — è però fondamentale il ruolo di enti e organismi europei e nazionali, che ne garantiscono i presupposti organizzativi e ne sorvegliano la regolarità nel tempo».

Per finire e andando un po' oltre le forme istituzionali di garanzia, Sala sottolinea che «sarebbe opportuno che i consumatori divenissero i primi "garanti" della propria sicurezza alimentare e credo che possano fare questo prestando, prima di tutto, attenzione a ciò che acquistano». «Gli alimenti di origine animale nazionale — conclude — provenienti dalle filiere tradizionali e dai consorzi che impongono disciplinari e controlli regolari, sono senza ombra di dubbio in grado di garantire i migliori standard di salubrità».



1



2

**Paolo Carnemolla (1)**  
Feberbio e  
**Vittorio Sala (2)** Università di Milano

(v.d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



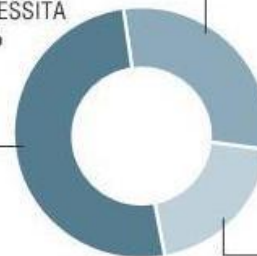
## I CONTROLLI ALIMENTARI

Opinioni sul sistema in Italia, in % sul totale

SONO EFFICACI ANCHE SE SU ALCUNI PRODOTTI HO QUALCHE PERPLESSITÀ  
**50,7%**

I CONTROLLI E LE NORME GARANTISCONO LA SICUREZZA  
**29,4%**

SONO POCHI I PRODOTTI SICURI E CONTROLLATI SERIAMENTE  
**19,9%**



Fonte: Osservatorio Accredia-Censis

EDI