

**GENTE** **INCHIESTA** CRESCE L'ACQUISTO DI CIBI NATURALI. SONO SOLDI BEN SPESI?



# 13 milioni **BIOCONFUSI E FELICI**

**UN QUARTO DI NOI  
MANGIA "VERDE",  
PERÒ NON HA IDEE  
CHIARE. I NOSTRI  
ESPERTI SPIEGANO  
CONTROLLI  
E QUALITÀ.  
MA FA MEGLIO  
ALLA SALUTE?  
«DIPENDE»**

**HANNO PIÙ GUSTO**  
Nicola Sorrentino, 62 anni,  
specialista in Scienze  
dell'Alimentazione:  
«Il "bio" ha un apporto  
di nutrienti in più. Ma,  
soprattutto, ha più gusto».



## L'ETICHETTA BIOLOGICA

Cosa deve riportare?

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

[il termine «Biologico» è posto nella denominazione se almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è Bio]

### INGREDIENTI

**PREPARAZIONE A BASE DI CILIEGIE BIOLOGICHE**  
Ingredienti: ciliegie\*, succo d'arancia concentrato\*, succo di limone\*; frutta utilizzata 100 gr per 100 gr di prodotto finito. \*Biologico  
CONTENUTO 270 g e

### MARCHIO UNICO EUROPEO

In vigore dal 1° luglio 2012

### SIGLA ITALIA

### INDICAZIONE DELL'ORIGINE DEL PRODOTTO

UE/non UE

### MARCHIO COMMERCIALE E/O NOME DELL'AZIENDA

### CODICE OPERATORE

### CODICE DI 3 NUMERI dell'organismo di controllo autorizzato dal ministero

### LO STESSO SIMBOLO IN TUTTA EUROPA

Qui a fianco, un esempio delle informazioni che devono essere riportate sulla etichetta di ogni prodotto "bio". Dal 2012 l'Unione Europea si è data un unico marchio: una foglia stilizzata con 12 stelle bianche su fondo verde. L'etichetta deve permettere di identificare il produttore e la provenienza dell'ingrediente principale (qui, le ciliegie), ma anche l'ente che garantisce il rispetto delle regole.

"bio" costa circa il doppio del "tradizionale", siamo sicuri che sia veramente biologico? E tanto sforzo è compensato dal fatto di mangiare cibo migliore?

Per poter stampare sulle etichette la foglia stilizzata con 12 stelle bianche su fondo verde, dal 2012 simbolo nell'Unione Europea del "bio", le 60 mila aziende devono essere "certificate" da uno dei 14 organismi che in Italia verificano il rispetto delle regole. «Devono essere stilati piani di coltivazione nei quali sia indicata la superficie utilizzata e la resa stimata; in più va presentata un'analisi dei rischi che tenga conto, per esempio, se nelle vicinanze ci siano altre aziende che impiegano pesticidi. In funzione di tutti questi dati sono or-

di Francesco Groni

**C**hi: una persona con un elevato titolo di studio, reddito medio-alto e con figli minori di 12 anni. Dove: supermercati e negozi specializzati. Quando: ogni volta che fa la spesa. Perché: più sicurezza per la salute (27 per cento) e rispetto dell'ambiente (20 per cento). È l'identikit di chi nella dispensa sceglie di avere prodotti biologici: frutta, verdura, carne, ma anche pasta, riso o conserve. Sono sempre di più i biodipendenti: nei primi sei mesi di quest'anno le vendite sono cresciute del 21 per cento e oggi sono 13 milioni gli italiani che portano

in tavola cibo "bio" almeno una volta a settimana. Scegliendo cioè prodotti coltivati (o allevati) in modo assolutamente naturale, senza fertilizzanti chimici o prodotti geneticamente modificati, la cui conservabilità non è aumentata artificialmente, e per i quali sia garantito il non uso di antibiotici, il rispetto dei cicli naturali di coltivazione e maturazione e la qualità della vita degli animali in allevamento.

Il punto è questo. Dal momento che il

**+21%**  
**L'AUMENTO**  
**DI VENDITE**  
**NEI PRIMI**  
**6 MESI 2016**

organizzate le analisi a campione dei prodotti. Almeno una volta all'anno, poi, il produttore deve essere sottoposto a una verifica», riassume Filippo Trifiletti, direttore generale di Accredia, l'ente che, a sua volta, vigila sui 14 organismi e i laboratori di analisi. Tutto perfetto. Peccato che, come ha denunciato la trasmissione Report, proprio quest'anno grano non biologico sia stato spacciato per "bio" finendo sugli scaffali dei supermercati. «La "fame di prodotto" rischia di far prendere scorciatoie pericolose, per questo abbiamo chiesto una maggiore vigilanza sulle norme», dice Vincenzo Vizioli, presidente di Aiab, l'Associazione italiana per l'a-

## INCHIESTA. IL CIBO "BIO" È DAVVERO TALE? ED È PIÙ SALUTARE?

### SONO LIBERE DI RAZZOLARE

Galline allevate all'aperto: secondo i dettami del "bio" gli allevamenti devono garantire la miglior qualità della vita per gli animali: in questo caso niente gabbie.



### BANCARELLE SUPER NATURALI

Un mercatino per la vendita di prodotti "bio". Secondo i dati di Biobank, in Italia si contano 221 mercati oltre a 1.395 negozi specializzati in "bio".

### SI TROVANO ANCHE NEI SUPERMERCATI

Il banco "bio" di un supermercato Esselunga. Dal 1999 la grande catena di distribuzione ha un proprio marchio: «Sottoponiamo tutti i prodotti ad analisi rigorose», assicurano.

gricoltura biologica. I numeri gli danno ragione, visto che dal 2009 la stessa Accredia è intervenuta per 8 volte comminando sanzioni contro organismi di certificazione. «Stiamo lavorando per incrociare i dati dei diversi organismi ed evitare casi come quello denunciato in Tv», ammette Trifiletti. A scanso di equivoci, i grandi gruppi di distribuzione come Esselunga, che dal 1999 ha una linea "bio", aggiungono altri controlli: «Prima che carne, frutta e verdura finiscano sugli scaffali con il nostro marchio, effettuiamo altre analisi e in alcuni casi chiediamo ai fornitori il rispetto di regole più stringenti, fanno sapere da Esselunga.

**14**  
**I CENTRI CHE CERTIFICANO I PRODOTTI BIOLOGICI**

Parlando ancora di analisi, sicurezza e differenze tra frutta e verdura "bio" e "convenzionale", Trifiletti si lascia andare a un'ammissione: «Guardi che il 98 per cento della produzione analizzata è più che in regola e quasi il 50 per cento potrebbe essere considerata "bio" anche se non ha il bollino». Lo conferma un'inchiesta di Altroconsumo, l'associazione dei consumatori che ha fatto analizzare cento campioni di frutta e verdura acquistati in una ventina di negozi: "Sotto il profilo della composizione nutrizionale non ci sono praticamente differenze di sorta", scrivono. Quindi non è vero che il "bio" sia

migliore del tradizionale? Dario Bresanini, docente di Chimica e tecnologie degli alimenti all'Università dell'Insubria e autore di *Contro natura - Dagli Ogm al "bio": falsi allarmi e verità nascoste del cibo che portiamo a tavola* (Rizzoli, 11 euro), taglia corto: «Se, come nella maggior parte dei casi, si pensa che il "bio" faccia meglio, la risposta è no». Nel suo libro cita il caso del riso: «È solo la certificazione "bio", la documentazione cartacea, che attesta il suo status. Detto in altre parole, il riso convenzionale non è distingui- ▶

**4,3 MLD**  
**IL VALORE DEL MERCATO "VERDE"**

