

# Bio- letture

Rassegna stampa MAGGIO - GIUGNO 2014

**“Vino bio: il cantiere normativo è ancora aperto”**, di Franca Ciccarelli. “PianetaPSR numero 31 – aprile 2014, [www.pianetapsr.it](http://www.pianetapsr.it)

Il vino biologico nasce il 1° agosto 2012 con l’entrata in vigore del regolamento (UE) n. 203/2012. Per essere definito tale deve essere prodotto con uve biologiche, coltivate senza sostanze chimiche di sintesi, senza impiego di Ogm, e attraverso un processo di vinificazione in linea con i dettami del regolamento. L’emanazione del regolamento del 2012 è stato solo l’ultimo atto di un lungo percorso: infatti, è del 1991 il reg. n. 2092 che prevedeva solo la categoria ‘vino da uve biologiche’ e non ‘vino biologico’. E’ stato dunque necessario attendere più di quindici anni perché i risultati del Progetto ORWINE (2006-2009) su tecniche di vinificazione, richieste dei consumatori e impatto ambientale, fornissero la base scientifica per proporre un regolamento di vinificazione biologica.

Nel giugno del 2010, in assenza di un accordo tra gli Stati membri sulle restrizioni da porre ai solfiti, si sospendono i lavori. A luglio 2011 si riapre il dibattito con la proposta avanzata da rappresentanti della EOWC (Carta Europea del Vino Biologico) e dell’IFOAM UE di individuare dei limiti di solfiti aggiunti in base al contenuto di zucchero residuo. L’8 febbraio 2012 lo SCOF si esprime positivamente sull’approvazione delle nuove regole e l’8 marzo vede dunque la luce il regolamento n. 203/2012. Ma mentre la normativa procedeva con lentezza, i viticoltori biologici sviluppavano disciplinari contenenti buone pratiche per la lavorazione dei vini coerenti con i principi dell’agricoltura biologica. Intanto la ricerca è proseguita: il progetto EUVINBIO , “Applicazione norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali”, finanziato dal Mipaaf all’interno del Programma Nazionale per l’Agricoltura Biologica, ha lavorato sulla conservabilità, in particolare con riferimento agli effetti che l’aggiunta di SO<sub>2</sub> o di additivi alternativi di origine naturale hanno sul processo ossidativo. E proprio la ricerca sembra destinata a svolgere un ruolo importante: la nuova legislazione consente infatti di rivedere entro il 2015 l’uso di alcune sostanze e delle tecniche di produzione del vino biologico. I produttori di vino bio hanno dunque il tempo di verificare in cantina la validità delle nuove norme e di acquisire l’esperienza che permetta loro di fornire validi suggerimenti. In questo contesto progetti di ricerca e sviluppo saranno essenziali.



**“Biologico: le vendite superano i 35 miliardi, record negli Usa”**, di Marta Albè. “Greenbiz.it”, 22 maggio 2014, <http://www.greenbiz.it>

Negli Stati Uniti il biologico continua ad acquistare popolarità, secondo il nuovo rapporto della Organic Trade Association (OTA). Le vendite totali hanno raggiunto i 35 miliardi di dollari nel 2013, con 32,3 miliardi provenienti dal settore alimentare, corrispondenti al 92% del totale. Gli alimenti biologici rappresentano il 4% delle vendite complessive per il settore food negli Usa, e la crescita è del 10% annuo dal 2010. Il [rapporto dell'OTA](#) rappresenta in modo dettagliato la situazione del biologico negli Usa. Più di 200 aziende hanno risposto al sondaggio proposto, che è stato condotto quest'anno dal 27 gennaio al 4 aprile. Le aziende hanno comunicato dati relativi alle vendite, agli acquisti e alla crescita del fatturato. Solo 10 anni fa il biologico rappresentava una nicchia nella grande industria alimentare statunitense. Il settore ora continua ad essere guidato dalle vendite di frutta e verdura, per un totale di 11,6 miliardi. Risulta inoltre in espansione il comparto dei prodotti confezionati e dei piatti pronti, che contribuisce alle vendite alimentari bio per il 10% e per un totale di 4,8 miliardi di dollari. La domanda di prodotti biologici è in salita, anche grazie a prezzi più accessibili. Una sfida che sta portando le maggiori catene di supermercato a presentare prodotti low cost con il proprio marchio. L'intero settore dovrà, invece, impegnarsi maggiormente nel trasmettere ai consumatori il valore dei prodotti biologici dal punto di vista della salute e dell'alimentazione. Secondo l'OTA, infatti, sarebbe proprio l'aspetto educativo e divulgativo a rappresentare l'ostacolo più critico da affrontare - soprattutto tenendo conto che gli Stati Uniti rimangono la patria del fast food.

**“Controlla online se il prodotto bio è certificato”**, di Francesco Giardina. “PianetaPSR” numero 32 - maggio 2014 - <http://www.pianetapsr.it>

Oggi è possibile conoscere in tempo reale sia i nominativi delle aziende biologiche italiane che il loro stato di certificazione grazie allo sviluppo della banca dati informatizzata che il Ministero delle Politiche Agricole, sulla piattaforma del SIAN. Il SIB (Sistema Informativo del Biologico), infatti, è un sistema che consente di avere online e con un aggiornamento costante, l'elenco degli operatori biologici italiani ed il loro attuale stato di certificazione. Questo sistema porta ad interfacciare i vari attori del sistema: le aziende biologiche, i Centri di Assistenza Agricola, gli Organismi di Certificazione, le Regioni e gli Organismi incaricati della vigilanza favorendo la semplificazione burocratica. Per raggiungere questo risultato sono state digitalizzate le notifiche per quasi tutte le circa 50.000 aziende biologiche italiane ed è stato richiesto agli Organismi di Controllo di caricare sul sistema informativo tutti i documenti giustificativi di ogni singola azienda. Nell'area del SINAB "Trova aziende" ([www.sinab.it](http://www.sinab.it)) è quindi possibile, già da qualche giorno, trovare il link diretto alla applicazione del SIAN e scaricare la posizione delle singole aziende biologiche, da cui visualizzare tutti i documenti di certificazione. Ma il sistema porta dei vantaggi anche al consumatore, che digitando nell'apposita maschera il "codice operatore" (che è disponibile su tutte le etichette di prodotti biologici), potrà interrogare il sistema e conoscere gli aggiornamenti sullo stato di certificazione del produttore, ed avere così maggiori garanzie sul prodotto che sta comprando.

***“Danimarca: ancora in aumento la vendita di prodotti biologici”***. “Organic-Market.Info”, 13 giugno 2014, <http://www.organic-market.info>

Organic Denmark riporta che le vendite di alimenti biologici in Danimarca sono cresciute negli ultimi dieci anni. Il valore del mercato biologico ha raggiunto nel 2013 i 5,8 miliardi di DKK (circa 777 milioni di euro), con un incremento del 6% rispetto al 2012. Il Dansk Supermarked prevede un'ulteriore crescita per il 2014. Le vendite di prodotti biologici sono aumentate ogni anno, ed in particolare di frutta, verdura e prodotti lattiero-caseari nei maggiori supermercati del Paese. Naturmaelk, una delle maggiori latterie del paese, nel primo trimestre del 2014 ha registrato una crescita delle vendite di quasi il 10%, rispetto al primo trimestre del 2013. Circa il 30% del latte venduto in Danimarca è bio.

I prodotti biologici si trovano sempre più spesso anche nelle mense e nei ristoranti. Infatti, le vendite di prodotti biologici per cucine private e pubbliche sono aumentate del 9,4%.

Tutte le informazioni al sito [ORGANIC DENMARK](http://www.organic-denmark.com)

***“Emirati Arabi Uniti: in crescita il mercato dei cibi biologici, che raggiunge i 16,3 milioni di dollari”***. ICE DUBAI, 11 giugno 2014

La domanda per cibi biologici e' in crescita negli EAU. L'incremento della domanda e' legato principalmente alla maggiore informazione sui benefici del consumo di cibi biologici. negli EAU,

Secondo i dati della Societa' di indagini di mercato EUROMONITOR, il mercato dei cibi biologici confezionati ha raggiunto nel 2013 i 16,3 milioni di dollari e le prospettive per il 2018 sono di un incremento del 30% fino a raggiungere i 21 milioni di dollari. I principali segmenti del mercato sono: con il 43% i cibi biologici per bambini , le cui vendite sono state nel 2013 pari a 7 milioni di dollari, seguono con il 35% salse e condimenti (5,7 milioni di dollari) e con il 15% il cibo biologico confezionato (con esclusione dei cibi pronti), zuppe e paste (2,5 milioni), seguono infine i restanti prodotti con il 7% del mercato (prodotti lattiero caseari e bevande soprattutto). Non sono disponibili dati sul “fresco.” I principali consumatori sono negli Eau gli expatriates di origine occidentale, ma secondo le catene distributive aumenta anche il consumo da parte dei locals, soprattutto giovani ad alto reddito e livello di istruzione ed abituati a viaggiare.