

# Il Bio nell'alimentazione: spunti di agricoltura biologica



***dott. Michela Luise***



Centro Esperienza “La natura a portata di mano” Ronzo-Chienis Val di Gresta  
Agenzia Provinciale Protezione Ambiente – Settore informazione e qualità dell’ambiente PAT

## ***Le grandi tappe delle scoperte agricole:***

in principio l'uomo era raccoglitore di frutti, radici, erbe. Poi capì l'importanza dei semi:, imparò a seminare e divenne agricoltore, apprese l'utilità della concimazione e poi della rotazione agraria (per non impoverire troppo il terreno).

Nel XVIII secolo cominciò lo studio scientifico del "funzionamento" delle piante e nel XIX secolo del rapporto piante - terreno.

Il grande sviluppo della chimica del secolo scorso portò gli scienziati a produrre in laboratorio gli elementi base per la concimazione (inizi del XX secolo). Nacque l'agricoltura chimica, la grande produzione quantitativa, la "vittoria della scienza sulla fame". Era solo un primo passo, utile per la comprensione, ma che si dimostrerà sbagliato nelle applicazioni. Quella che sembrava la soluzione divenne poi un danno. Si tradusse, infatti, in un grave danno per l'ambiente, in una grande quantità di produzione, ma qualitativamente scarsa e per di più avvelenata.

*“Invenzione” per superare i limiti di una  
insufficiente caccia- raccolta”*

- Conseguenze per l'uomo
- Stanzialità dei nuclei familiari
- Domesticazione di piante e animali
- Aumento di disponibilità alimentari e scorte per i momenti difficili
- Promozione dello sviluppo della popolazione umana

## *Conseguenze per l'ambiente*

- Passaggio da ecosistemi naturali ad agroecosistemi
- Alterazione del ciclo della materia con asportazione di biomassa (prodotti)
- Integrazione dell'energia naturale (sole) con energia ausiliaria (fossile)
- Aumento della capacità portante della terra,

# Alcune note

Liebig migliora l'analisi organica e applica all'agronomia la scoperta del grande biologo elvetico De Saussure, che ha compreso che le piante si nutrono di anidride carbonica tratta dall'aria e di sostanze minerali prelevate dal suolo. Anche l'azoto è fondamentalmente ricavato, secondo Liebig, dall'atmosfera. Il caposaldo della sua teoria agronomica è costituito, comunque, dall'assorbimento dal suolo del fosforo, per lui il più importante degli elementi da restituire al terreno, siccome non viene fornito, dai fenomeni atmosferici, al terreno.

# AGRICOLTURA UN PO' DI STORIA

Fino al 1839: - sfruttamento fertilità naturale del suolo

- utilizzo fertilizzanti naturali

- utilizzo preferenziale di specie autoctone

1839: Liebig scopre che utilizzando prodotti chimici

(Sodio, Fosforo, Potassio) i vegetali crescono più rigogliosi

1920: produzione industriale di fertilizzanti chimici

1939: introduzione degli insetticidi

1948: introduzione degli erbicidi e quindi delle produzioni industriali

# AGRICOLTURA UN PO' DI STORIA

1944: Messico: rivoluzione verde

approccio innovativo ai temi della produzione agricola che, attraverso l'accoppiamento di varietà ad alto potenziale genetico a sufficienti input di fertilizzanti, acqua ed altri prodotti agrochimici, ha consentito un incremento significativo delle produzioni agricole in gran parte del mondo. Tale processo di innovazione delle tecniche agrarie iniziò in Messico nel 1944, ad opera del Premio Nobel per la pace e scienziato statunitense Norman Borlaug con l'obiettivo di ridurre le aree a rischio di carestia. Oggi è diffusa in particolare in America, Europa, Oceania, Asia e Sudafrica. A causa delle condizioni climatiche e della situazione geo-politica tali pratiche agricole non si sono però rivelate applicabili con facilità nell'Africa sub-sahariana, che ancora oggi soffre di carestie endemiche.

**NASCE L'AGRICOLTURA INDUSTRIALE**

# *I sistemi agricoli*

**Industriale**: sfruttamento intensivo dei terreni e “eccessivo” utilizzo di sostanze chimiche. Massimizzazione delle rese tendenzialmente monoculture, grosso apporto di energia dall'esterno dell'azienda.

L'ambiente naturale rimane colpito ed impoverito come la salute degli agricoltori e dei “consumatori”

**Integrato**: azione preventiva efficace utilizzando al meglio tutte le conoscenze agronomiche , valutando di volta in volta la gravità e la pericolosità degli organismi dannosi (lotta guidata), utilizzo preferenziale di fattori naturali (lotta biologica), utilizzo di sostanze chimiche poco tossiche e molto selettive (riduzione fino al 50% di antiparassitari e del 25% fertilizzanti)

# *I sistemi agricoli*

**biologico**: riduce drasticamente l'impiego di inputs esterni attraverso l'esclusione di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario, utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie."

Definizione IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement).

Il sistema biologico quindi prevede una gestione che valuta e massimizza in modo unitario i vari processi vitali che intervengono nella produzione.

Esso vieta l'utilizzo dei preparati chimici di sintesi, garantendo così una produzione di qualità ottenuta nel rispetto dell'ambiente e della salute, valorizzando le risorse ambientali, contenendo al minimo il dispendio energetico

# AGRICOLTURA BIOLOGICA

## In pratica

1. Coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (cioè artificiali, costruiti nei laboratori chimici) e prive di OGM (organismi geneticamente modificati).
2. Uso di difese proprie delle colture e del suolo per la prevenzione da parassiti, malattie, erbe infestanti; uso delle consociazioni vegetali (le piante si offrono aiuto reciproco nella difesa).
3. Mantenimento dell'equilibrio del terreno.

# AGRICOLTURA BIOLOGICA

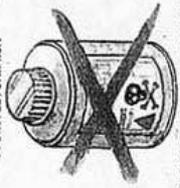
## In pratica

4. Fertilizzazione del terreno (e non delle piante) soltanto con materie organiche e minerali naturali.
5. Uso di tecniche e lavorazioni dolci: il terreno è un organismo vivente.
6. Esclusione della monocoltura e trasformazione dell'azienda agricola in un organismo differenziato, ecologicamente completo e perciò complesso (vegetazione, insetti, fauna, bosco, siepi, fossi).

# che cos'è l'agricoltura biologica

Con il termine "Agricoltura Biologica" si intende un insieme di tecniche volte ad ottenere prodotti alimentari di elevate qualità gustative e nutrizionali senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi!

SI ESCLUDONO FITOFARMACI  
DI SINTESI CHIMICA



SOLO FERTILIZZAZIONE ORGANICA  
CON COMPOSTAGGI, SOVESCI E  
LETAME



DIFFUSIONE E PROTEZIONE  
DELLE SIEPI E DEI BOSCHI



BIODIVERSITÀ

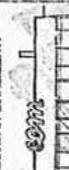
ROTAZIONE DELLE  
CULTURE



SI EVITA LA  
MECCANIZZAZIONE  
PESANTE



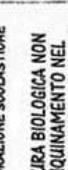
NEGOZI SPECIALIZZATI



GRANDE DISTRIBUZIONE



RISTORAZIONE SCOLASTICHE



L'AGRICOLTURA BIOLOGICA NON  
PRODUCE INQUINAMENTO NEL  
TERRENO NELL'ACQUA, NELL'ARIA



LAVORI E PRODUZIONI  
IN ARMONIA CON I CICLI  
STAGIONALI E CON LE  
CARATTERISTICHE  
DEL TERRENO



CONTRO I PARASSITI  
SOLO TRATTAMENTI  
ECOCOMPATIBILI



DIFFUSIONE DEI  
MEFICI NATURALI  
DEI PARASSITI



UTILIZZO DI SEMI DI  
QUALITÀ BIOLOGICA



ASSENZA DI  
CULTURE INTENSIVE



MAGAZZINI, CENTRI DI RACCOLTA  
E STOCCAGGIO



## CHI GARANTISCE I PRODOTTI BIOLOGICI?

LE AZIENDE AGRICOLE PER POTER COMMERCIALIZZARE I PROPRI PRODOTTI COME "BIOLOGICI" DEVONO RISPETTARE LE NORME TECNICHE STABILITE DAL REGOLAMENTO CEE 2092/91 E SOTTOPORSI AL CONTROLLO DI UN ENTE AUTORIZZATO. L'ITALIA RICONOSCE ATTUALMENTE QUESTI OTTO ORGANISMI DI CONTROLLO

# **AGRICOLTURA BIOLOGICA**

***Coltivare senza usare veleni,  
nutrire i campi con concimi naturali  
perché la qualità del cibo  
dipende dalla salute della terra***

# ***I sistemi agricoli***

**biodinamico**: la gestione dell'azienda si basa sul concetto di cooperazione tra terra e uomo e deve seguire gli equilibri e le relazioni tra componenti materiali e immateriali presenti in natura.

## **La vita nasce laddove è già presente la vita**

I principi furono elaborati da Rudolph Steiner nel 1924 durante un corso per agricoltori in Polonia

L'azienda agricola viene intesa come un organismo chiuso, che deve trovare al suo interno quanto è necessario al proprio funzionamento

Viene data molta importanza ai preparati biodinamici e ai cicli astronomici

**biodinamico**: lo schema della rotazione delle superfici coltivabili è indicativamente Frutto – Fiore – Foglia – Radice

Es: pomodori, fiore, spinaci e carote

Molta importanza alla quantità e qualità dell'humus

**Agricoltura naturale**: agricoltura del non fare

**Permacoltura** organizzazione consapevole dei vari elementi di un territorio con rapporti funzionali e reciprocamente benefici

# Relazione tra i sistemi agricoli e i protagonisti

	Industriale	Integrato	Biologico	Biodinamico
Uomo	- trattamenti aerei	+ attenzione	+ attenzione	++ benessere armonico
Animale	- animale=macchina	+ animale=macchina	+ benessere animale	++ benessere animale
Pianta	- interventi sempre	+ intervento mirato	+ sviluppo difese naturali	++ armonia con le forze
Aria	- residui incontrollati	+ residui controllati	+ principi attivi naturali	++ dinamizzazione
Acqua	- contaminazione	+ sistemi di controllo	+ basso impatto	++ impatto nullo
Suolo	- impoverimento	+ apporti/asporti	+ conservazione fertilità	++ suolo come essere vivente

## **Biodiversità**

Per biodiversità o diversità biologica si intende la totalità dei patrimoni genetici, delle specie e degli ecosistemi presenti sulla terra. Essa riveste grande importanza per l'uomo sia sotto l'aspetto economico (risorse biologiche), sia sotto quello scientifico. Più importante ancora è il ruolo che la biodiversità svolge nel funzionamento dell'ecosistema terrestre, contribuendo a governare i cicli biogeochimici, dando stabilità al clima, regolando i deflussi delle acque, rinnovando il suolo. Può essere espressa considerando la ricchezza di specie presenti all'interno di un ecosistema o in una parte di esso.

I sistemi agricoli hanno comportamenti diversi nei confronti della biodiversità

# Relazione tra i sistemi agricoli e la biodiversità

	Industriale	Integrato	Biologico	Biodinamico
Biodiversità	- massima semplificazione	+ - mantenimento	+ manteniment o/incremento	++ massima complicazione

# Bio è logico

Perche scelgo bio?

Tre domande (BioBank su 241 intervistati):

1) Perché hai scelto di mangiare biologico?

Indica i primi tre motivi.

2) Come e quando hai iniziato?

3) Per chi acquisti gli alimenti biologici?

4) In ordine di importanza quali gruppi di alimenti biologici acquisti?

# 1: Perché mangio bio?

tre motivi di fondo :

- 47% la Salute, motivazione della sfera personale con il del punteggio,
- 28% l'Etica, come motivazione della sfera collettiva con il e la specificità del Prodotto bio,
- 25%. caratteristiche intrinseche del prodotto

TOTALE 78%

# 1: Perché mangio bio?

## **Parole chiave area salute:**

- Salute
- Sano
- Benessere
- Maternità

## **Quindi per stare bene**

Altre parole: Senza additivi, Senza Ogm (11%)

bio è soprattutto una scelta di sicurezza, una via di fuga dall'artificiale legato al cibo.

Le altre motivazioni indicate sono Patologia, Intolleranza, Allergia, Dieta, Terapia (11%) e ci riportano a chi il biologico l'ha scelto per necessità, come soluzione a problemi di salute, come indicazione dietetica o come vera e propria terapia medica.

# 1: Perché mangio bio?

## **Parola chiave area etica:**

- 51% Ambiente, Senza pesticidi
- 31 % Scelta Etica o con la volontà espressa di far crescere la Filiera bio, in particolare i produttori bio, ma per alcuni anche l'industria bio ed i negozi bio
- 18% Consapevolezza, scelta meditata, voluta, in alcuni casi accompagnata da un'alimentazione vegetariana e poi l'educazione familiare a testimoniare in quest'ultimo caso una scelta dei genitori trasmessa ai figli nel vivere quotidiano.

# 1: Perché mangio bio?

## **Parola chiave area Prodotto Bio:**

- 41% Gusto e Buono (smentendo i luoghi comuni che vorrebbero gli alimenti biologici penalizzati nel sapore se non punitivi.
- 33% Naturale, Genuino, Sicuro ovvero non manipolato e con maggiori garanzie di sicurezza;
- 13%Qualità, Nutriente, Fresco, Stagionale, quindi un cibo di qualità, che nutre di più, nel rispetto delle stagioni.

## 2: Come e quando ho iniziato

- 16% informazione
- 12 % conoscenza legata al lavoro svolto direttamente o indirettamente
- 8% Maternità
- 7% Curiosità
- 7% Terapia
- 7% presenza vicino a casa di un punto vendita

## 2: Come e quando ho iniziato

- 11% 1960-1980 i pionieri (motivi etici)
- 21% 1981-1990 comincia la prima lenta propogazione della cultura bio
- 38% 1991-2000 periodo della certezza con nascita logo comunitario e della paura “mucca pazza
- 30% 2001-2007 wellness e reperibilità

### 3: Per chi compro bio

- 75% tutta la famiglia
- 25% per sé stessi e per chi mi sta vicino (condivisione di una scelta etica e consapevole)

## 4: Quali prodotti acquisto

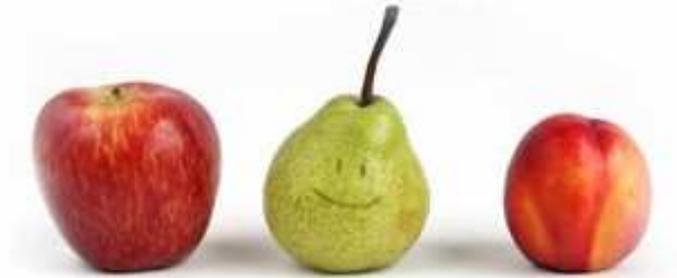
- frutta e verdura (naturalità immediatamente percepibile)
- Cereali e farine
- Pasta
- Pane e prodotti da forno
- Olio e condimenti

# MANGIARE BIO è LOGICO

- Mangiare biologico è garanzia di qualità. L'agricoltura biologica rispetta la natura, non forzandola a produrre contro le sue regole (fuori stagione, in climi e terreni inadatti, etc.).  
E alla fine lo sforzo compiuto dall'azienda biologica viene premiato da alimenti:
  - **più gustosi**, perché meno gonfi di acqua rispetto a prodotti analoghi ottenuti col metodo chimico, che fa largo uso di fertilizzanti totalmente idrosolubili (specie azotati), che vengono così erroneamente assorbiti dalle piante in modo diretto;
  - **più sani**, perché non inquinati né chimicamente, né geneticamente (privi di pesticidi, conservanti e additivi chimici, liberi da OGM);
  - **più nutrienti**, perché più ricchi di minerali e vitamine a differenza degli alimenti chimicamente coltivati, in cui il sovradosaggio specie di sostanze azotate non consente alle piante di assimilare altri fondamentali elementi nutritivi.

# Perchè mangiare alimenti biologici?

01. **Perchè** sono ottenuti senza l'impiego di prodotti chimici e di sintesi
02. **Perchè** rispettano l'ambiente
03. **Perchè** rispettano e mantengono la biodiversità
04. **Perchè** sono buoni, nutrienti e sani
05. **Perchè** la carne non contiene antibiotici
06. **Perchè** la frutta e la verdura rispettano la stagionalità
07. **Perchè** non contengono conservanti e coloranti
08. **Perchè** non contengono nitrati, dannosi specie per i più piccoli
09. **Perchè** sono controllati in ogni fase del processo
10. **Perchè** sono certificati da organismi riconosciuti



# IL CONSUMATORE - TIPO DI PRODOTTI BIOLOGICI

(Indagine condotta dall'Università di Piacenza 2002)



- CLASSE SOCIALE MEDIO-ALTA
- ETÀ COMPRESA TRA 25 E 50 ANNI
- SOPRATTUTTO RESIDENTI IN AREE URBANE DEL CENTRO- NORD
- LIVELLO DI ISTRUZIONE MEDIO-ALTO
- REDDITO MEDIO-ALTO
- PERSONE SINGLE O FAMIGLIE CON BAMBINI
- TRE CATEGORIE DI CONSUMATORI:
  - consumatori politicamente o ideologicamente motivati
  - consumatori - salutisti
  - consumatori “infedeli”

SPESA BIO(dati Ismea)  
20% SUGLI ACQUISTI  
ALIMENTARI

SPESA MEDIA PER FAMIGLIA:  
60 EURO AL MESE

# Bio è certificato



## Cosa si intende per alimenti biologici?

- Si tratta di cibi di origine vegetale o animale ottenuti nel rispetto delle regole e dei metodi previsti dalla Comunità Europea e soggetti per questo a particolari misure di controllo (Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche).

Tali metodi prevedono, nella coltivazione di prodotti vegetali o nell'allevamento di animali, l'utilizzo di tecniche più vicine a quelle tradizionali o comunque più rispettose dell'ambiente e del benessere animale, limitando a casi particolari o escludendo del tutto l'uso di sostanze chimiche di sintesi. In alternativa a queste ultime per fertilizzare il terreno e difendere le colture dalle avversità, la coltura biologica utilizza piante diverse, concimi organici, minerali e farmaci naturali.

# Bio è certificato



## **Posso fidarmi dei prodotti denominati biologici?**

**L'agricoltura biologica è sottoposta a controlli che riguardano tutta la filiera produttiva. Nel biologico non ci si basa su dichiarazioni dell'azienda, ma su un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea e stabilito, sia per la coltivazione delle piante che per l'allevamento degli animali, da appositi regolamenti dell'Unione Europea. L'azienda che vuole avviare la produzione biologica notifica la sua intenzione alla Regione e a uno degli organismi di controllo autorizzati (nove in tutta Italia). L'organismo procede alla prima ispezione con propri tecnici specializzati, che esaminano l'azienda e prendono visione dei diversi appezzamenti, controllandone la rispondenza con i diversi documenti catastali, dei magazzini, delle stalle e di ogni altra struttura aziendale.**

# Posso fidarmi dei prodotti denominati biologici?

Se dall'ispezione emerge il rispetto della normativa, l'azienda viene ammessa nel sistema di controllo, e avvia la conversione, un periodo di disintossicazione del terreno che, a seconda dell'uso precedente di prodotti chimici e delle coltivazioni, può durare due o più anni. Solo concluso questo periodo di conversione, il prodotto può essere commercializzato come di produzione biologica. L'organismo provvede poi alle ispezioni ed ai controlli, anche a sorpresa, e preleva campioni da sottoporre ad analisi. Solo le aziende controllate da organismi autorizzati possono definire le loro produzioni come provenienti da agricoltura biologica.





## **Posso fidarmi dei prodotti denominati biologici?**

La legge prevede che l'organismo di controllo sia indipendente e non schierato "dalla parte dei produttori". Per esempio, nelle commissioni di certificazione degli enti certificatori, siedono anche i rappresentanti delle associazioni dei consumatori per evitare lo sbilanciamento verso i produttori. Alcuni organismi di controllo hanno inteso rafforzare l'immagine di trasparenza ed efficienza dei loro controlli, sottoponendosi alle procedure di ispezione e accreditamento (volontarie e non dovute) da parte di organismi nazionali ed internazionali di accreditamento.

**ETICHETTA GENERICA 95-100 % Reg. CEE 2092/91 Art. 5.3  
PRODOTTI NON TRASFORMATI  
ESEMPIO ETICHETTA ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**



**SEDANO RAPA**  
da agricoltura biologica

*Nome dell'Organismo  
di controllo ed estremi  
della autorizzazione ministeriale*

Prodotto controllato e certificato da:

**Bioagricert srl**

Aut. D.M. Mi.P.A.F., del 29/07/2002 n° 91822  
in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91

Codice: **IT BAC xxxxxx F yyyyyy**

*Codice del prodotto*

*Codice dell'azienda*

*La lettera ministeriale F  
per i prodotti freschi*

*Sigla Italia*

*Sigla dell'Organismo di Controllo  
(codice ministeriale di 3 lettere)*

**Articolo 5.3 del Reg. CEE 2092/91**

**ETICHETTA GENERICA** Reg. CEE 2092/91 Art. 5.3  
**PRODOTTI TRASFORMATI sup. 95%**



**Strudel di mela  
da agricoltura biologica**

Ingredienti: Farina tipo 0\*, Margarina vegetale\*, Zucchero di canna\*,  
Composta di mela 20%: *purea di mela\*(15% sul totale), fruttosio,  
amido di mais\*, gelificante: pectina non amidata, correttore acidità:acido citrico,  
aromi naturali*; Lievito naturale (*farina tipo 0\*, lievito*), Sale, Aromi naturali.  
*\*ingredienti da agricoltura biologica*

*Nome dell'Organismo  
di controllo ed estremi  
della autorizzazione ministeriale*

Prodotto controllato e certificato da:

**Bioagricert srl**

Aut. D.M. Mi.P.A.F., del 29/07/2002 n° 91822

in applicazione del Reg. CEE n. 2092/91

Codice: **IT BAC xxxxxx T yyyyyy**

*Codice del prodotto*

*Codice del produttore*

*La lettera ministeriale T  
per i prodotti trasformati*

*Sigla Italia*

*Sigla dell'Organismo di Controllo  
(codice ministeriale di 3 lettere)*

**Articolo 5.3 del Reg. CEE 2092/91**

## ETICHETTA GENERICA Reg. CEE 2092/91 Art. 5.3

PRODOTTI in conversione

# non troviamo il logo comunitario

The diagram shows a label for 'OLIVE IN SALAMOIA' with the following elements and callouts:

- Image:** A photograph of olives on a branch.
- Commercial Mark:** A banner with the text 'MANGIASANO' is labeled 'Marchio commerciale o nome dell'azienda'.
- Denomination of Sale:** The text 'OLIVE IN SALAMOIA' is labeled 'Denominazione di vendita'.
- Product Description:** Below the denomination, it reads 'Prodotto in conversione da agricoltura biologica'.
- Control Authority:** A callout box on the left points to the text 'Nome dell'organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale'.
- Control Regime:** The text 'Agricoltura Biologica' and 'Regime di controllo Ce' is followed by 'Controllato da XXX', 'Aut. D.M. M.P.A.F.', and 'n° XXXXX del XXXX/XXXX'.
- Ingredients:** A callout box on the right points to the text 'Ingredienti: Olive in conversione da agricoltura biologica, acqua, sale.'

**Ma sento parlare di alimenti  
biologici, naturali, biodinamici...  
che differenza c'è?**

**A volte c'è un po' di confusione,  
vediamo di fare un po' di chiarezza.**

# Alimenti naturali

- Naturale è una parola molto usata in pubblicità, spesso accompagnata da un richiamo poetico ai bei tempi andati, alle cose buone di una volta, alla fattoria della nonna. Nonostante le belle immagini evocate, gli alimenti così propagandati molto spesso sono ben diversi da come sono presentati. Ma cosa vuoi dire "alimento naturale"? Non c'è nessuna legge che lo definisce e ne disciplina l'uso.

# Alimenti ecologici

- La parola "ecologico" è spesso usata da chi presenta i propri prodotti nel senso di "rispettoso dell'ambiente" ma non c'è nessuna legge che la disciplini. In pratica ogni produttore può usarla come crede, e quindi non offre alcuna garanzia di tutela del consumatore.

# Alimenti integrali

- Integrale generalmente è inteso come "non raffinato". Ad esempio un chicco di grano è integrale se non è stato mondato dalle cuticole più esterne, fra cui la crusca. I prodotti integrali possono provenire sia dall'agricoltura biologica che da quella convenzionale, per cui il termine "integrale" può dar adito a degli equivoci e non fa capire come siano stati prodotti.

# **Alimenti prodotti con il metodo della lotta integrata**

- Si tratta di un metodo che consente di diminuire, senza tuttavia eliminarlo, l'uso di antiparassitari nelle coltivazioni, grazie ad una somministrazione più razionale e all'impiego di avversari naturali dei parassiti e consente la concimazione "chimica" in modo tradizionale. Non esiste, per ora, una legislazione specifica o certificazioni dei prodotti così ottenuti.

# Gli alimenti prodotti con metodo biologico

Come abbiamo detto, sono prodotti in rispetto a norme comunitarie che:

- escludono l'uso di sostanze chimiche di sintesi;
- prevedono solo l'utilizzo di concimi organici o minerali, farmaci naturali e tecniche di lavorazione dolci;
- richiedono controlli da parte di Organismi specializzati;
- consentono l'uso del nome "biologico" solo se i prodotti hanno superato i controlli e hanno determinate caratteristiche.

# Gli alimenti prodotti con metodo biodinamico

- Hanno tutte le caratteristiche dei prodotti provenienti da agricoltura biologica e sono, infatti, sottoposti allo stesso regime di controllo e certificazione. L'agricoltura biodinamica, originata dagli insegnamenti di Rudolf Steiner e forte di decenni di sperimentazione, considera l'azienda agricola come un organismo vivente autosufficiente, e tiene conto dei cicli astronomici e lunari nel calendario delle lavorazioni. Utilizza comunque tutte le tecniche dell'agricoltura biologica, più diverse altre, come i preparati biodinamici, non in contrasto con essa.