Agosto 2018 - n. 9 - Anno XXI - http://emiliaromagna.cia.it

agrimpresa

Periodico di informazione agricola e tecnico economica
EMILIAROMAGNA

Il calice bio ha il suo Decreto

La reintroduzione dei *voucher* fa discutere

Le nuove varietà di pesche e albicocche resistenti alle malattie

Poste Italiane SpA - Sped. in abb. postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comm. 1

Numeri e politica in disaccordo

Claudio Ferri,
direttore Agrimpresa

*Chi pensa che numeri, cifre e dati economici elaborati da esperti di settore siano oggettivi si sbaglia. Recentemente il ministro dell' Interno, Matteo Salvini, ha messo in discussione le proiezioni del presidente dell'Inps Boeri (economista bocconiano) circa i tanti soldini necessari per pagare le pensioni. Ed è un primo esempio. Tra i sempre più frequenti dibattiti che mettono in contrapposizione politici e studi di settore entra poi, con pari dignità, anche la discussa validità del trattato di libero scambio con il Canada, il Ceta, un accordo che divide anche le rappresentanze agricole. Da una parte Agrinsime, che raggruppa Cia, Confcooperative, LegaCoop, Agci, Confagricoltura e Copagri, favorevole al trattato, e dall'altra Coldiretti che si è sempre schierata contro. Di mezzo ci sono sempre le cifre che non collimano e, riguardo ai formaggi che sono arrivati in suolo canadese dall'Italia, i dati forniti dalle Dogane di quella nazione evidenziano che fino a maggio del 2018 l'*export *è cresciuto del 3,86%, pari ad oltre 2.500 tonnellate. Bene, in questa diatriba il titolare del Discastero agricolo prende tempo e dice di "voler prima capire con dati concreti se l' accordo sia vantaggioso per il nostro Paese" ma, precisa, "per ora sembra di no".*

*La titubanza di Centinaio deriva dal fatto che solo 41 Ig italiane su 249, ragiona il ministro dell'Agricoltura, sarebbero tutelate sul mercato canadese. Ma sempre la precisa freddezza dei numeri mette in luce che le 41 denominazioni italiane rappresentano il 90% del fatturato dell'*export *a marchio d'origine nel mondo. Meglio di niente, aggiungo io.*

*La guerra delle cifre non risparmia casa Coldiretti dove il presidente nazionale Moncalvo si dice contrario al Ceta (posizione assai nota) mentre Nicola Bertinelli, da poco al vertice della 'associazione gialla' parmense - nonché presidente del Consorzio del Parmigiano - prevede un aumento dell'*export *del 're dei formaggi' grazie all'accordo.*

Nella vicenda entra nel merito anche l'Aicig, l'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche, la quale propone di istituire un tavolo tecnico nazionale che possa valutare gli esiti di applicazione del Ceta "per portare dati oggettivi, numeri concreti e verificare l'effettiva applicazione dei contenuti dell'accordo rispetto ai prodotti Dop e Igp, al fine di formulare un giudizio completo, obiettivo e definitivo". Insomma, l'Aicig riconduce il dibattito sulla concretezza dei numeri, come dire che su quelli bisogna fare affidamento, e non alle sensazioni o alle percezioni captate dai centri nervosi periferici che troppo spesso intercettano solo le note più chiassose.

Non è sbagliato individuare uno strumento tecnico che confermi - o smentisca- alcune affermazioni sul tema, e ben venga un organismo capace di fare chiarezza sulla reale portata dell'accordo. D'altra parte un Tavolo tecnico (come una Commissione d'inchiesta, per trovare un parallelismo con la sfera politica), non si nega a nessuno.

Il vino biologico ora è disciplinato da un Decreto ministeriale

r.a.

In linea con i consumi dei prodotti biologici, anche la domanda di vino 'organico' aumenta. Le superfici crescono, quindi, grazie anche agli aiuti previsti per il settore, e in Emilia Romagna si registrano già più di 3.000 ettari investiti a questa coltura.
Nell'ultimo anno i ' biovigneti' hanno superato i 100 mila ettari di superficie a livello nazionale e le vendite nella Grande distribuzione hanno segnato un aumento superiore al 40%.
Per accompagnare lo sviluppo del settore, accanto al Regolamento comunitario 848/2018, arriva al traguardo il Decreto ministeriale che disciplina il vino biologico: le nuove regole, pubblicate il 27 giugno in Gazzetta Ufficiale, recepiscono il Testo unico del vino.
Il vino biologico è quindi un prodotto le cui vendite in questi ultimi anni sono incrementate in modo rilevante, così come sono aumentate anche le superfici vitate condotte con tecniche a basso impatto ambientale.
Il vino biologico è soggetto alle norme pertinenti in materia di alimenti biologici trasformati, ciononostante, dal momento che costituisce una categoria specifica e importante di prodotti bio, si è reso indispensabile stabilire norme dettagliate di produzione aggiuntive specifiche per questa tipologia. Il vino quindi deve essere interamente prodotto a partire da materie prime biologiche, con la sola aggiunta di prodotti e sostanze non bio che devono però essere autorizzati. Ne consegue che l'uso di talune pratiche, processi e trattamenti enologici nel processo produttivo possono essere consentiti in presenza di condizioni ben definite.
Il Decreto ministeriale, infatti, concede a Regioni e Provincie autonome di determinare i criteri che giustificano il ricorso a deroghe, in caso di accertate condizioni meteorologiche eccezionali sull'utilizzo di anidride solforosa oltre il limiti previsti per i vini biologici. Questo però potrà avvenire sulla base di apposite linee guida che entro il mese di agosto 2018 dovranno essere emanate da parte del Mipaaf, in accordo con le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano.
Per l'utilizzo di sostanze ad uso enologico non ottenute con metodo biologico, il vinificatore è autorizzato ad utilizzare formulati convenzionali nel caso in cui almeno due fornitori di prodotti bio non siano in grado di procurare, per diversi motivi, i principi attivi 'naturali' necessari.
L'operatore ha tuttavia l'obbligo di conservare tutta la documentazione per un periodo di cinque anni, dalla quale risulta che in una determinata campagna viticola si è avvalso della deroga.

Il nuovo regolamento sull'agricoltura dal 1° gennaio 2021

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - È stato pubblicato a giugno sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea il nuovo regolamento sull'agricoltura biologica che entrerà in vigore dal 1° gennaio 2021. "L'Italia - ha dichiarato il ministro delle Politiche agricole **Gian Marco Centinaio** - si conferma *leader* europeo per l'agricoltura biologica, sia in termini di mercato sia in termini di superfici. Tra gli aspetti innovativi: la modifica del regime di importazione da paesi terzi e l'introduzione della certificazione di gruppo. Inoltre, è stato affrontato il tema della soglia dei residui nei prodotti bio. Abbiamo tre anni per lavorare alle modifiche necessarie a rendere, ad esempio, ancora più stringenti le regole sulla qualità oppure per lavorare e correggere il tiro su temi come le deroghe o la conversione".

In base al nuovo regolamento, i controlli sui produttori avranno cadenza annuale e potranno diventare biennali se non si riscontreranno frodi per tre anni consecutivi. Al fine di ridurre i costi, i piccoli produttori potranno ottenere certificazioni di gruppo. Per quanto riguarda le importazioni da paesi extra Ue, si passerà dall'attuale principio di equivalenza, che richiede solo il rispetto di *standard* analoghi, alla necessità che le aziende esportatrici verso l'Ue si conformino alle norme comunitarie.

Le aziende miste, che producono sia alimenti convenzionali sia biologici, dovranno far sì che le due coltivazioni siano chiaramente ed effettivamente separate. Per evitare la contaminazione con i pesticidi, gli agricoltori saranno obbligati ad adottare misure precauzionali. In caso di sospetta presenza di un pesticida o di un fertilizzante non autorizzato, il prodotto finale non potrà adottare l'etichetta di biologico fino a un'ulteriore indagine. Se la contaminazione sarà deliberata o il coltivatore non avrà adottato precauzioni, l'azienda perderà la certificazione biologica.

Infine, il nuovo regolamento stabilisce che i Paesi come l'Italia, dove al momento si applicano soglie massime per le sostanze non autorizzate nei cibi biologici, come i pesticidi, potranno continuare a farlo, a condizione che permettano ai prodotti bio provenienti da altri paesi Ue di entrare nel loro mercato, se rispettano le regole dell'Unione.

Dunque, fin qui le parole del ministro e alcuni punti che caratterizzano il regolamento ma le associazioni, gli enti certificatori, gli agricoltori che seguono il biologico cosa ne pensano? Per Anabio, l'associazione per il biologico di Cia Agricoltori Italiani, le nuove regole europee sull'agricoltura biologica non sono assolutamente in linea con i livelli e gli *standard* di

Le principali novità della nuova normativa

• Lo scopo di applicazione è esteso ai prodotti elencati nell'allegato I del Trattato di funzionamento dell'Unione europea (es. sale marino e altri sali; bozzoli di bachi da seta; cera d'api; tappi di sughero; cotone, lana e pellami); nonostante le forti richieste, la ristorazione resta esclusa ma è facoltà degli Stati membri riconoscere standard *nazionali applicabili al settore fermo restando il divieto dell'utilizzo del logo europeo in questi casi;*

• Sono inserite, tra le altre, le definizioni di "misure preventive" e "misure precauzionali" con riferimento specifico ai requisiti della produzione bio, e la definizione di "nanomateriali" (esplicitamente proibiti);

• È consentito agli Stati membri di avere regole che proibiscono l'etichettatura di prodotti che contengono sostanze non ammesse sopra una determinata soglia, ma tali regole non devono impedire la commercializzazione di prodotti biologici ottenuti in altri Stati membri;

• I certificati emessi dagli Organismi di certificazione tornano ad essere chiamati con il loro nome e non più "documenti giustificativi"; sono individuate 7 categorie di prodotti che possono essere certificate e gli operatori possono scegliere diversi Organismi di certificazione per diverse categorie di prodotti; sono definiti criteri per esonerare gli operatori dall'essere "certificati";

• È introdotta anche sul territorio europeo la certificazione di "gruppi di operatori" i cui membri devono soddisfare alcuni requisiti (costo di certificazione superiore al 2% del fatturato bio; fatturato inferiore a 25.000 euro/anno; superfici massime diverse per tipologie produttive; il gruppo deve avere personalità legale ed istituire un sistema di controllo interno, nonché avere un sistema di commercializzazione comune tra i membri che devono trovarsi in prossimità geografica);

• Sono previste ulteriori deroghe al requisito del controllo minimo annuale degli operatori;

• Le nuove modalità di import *saranno basate solo su due canali: uno prevede accordi commerciali bilaterali tra l'Unione europea e i singoli Paesi richiedenti; l'altro prevede il riconoscimento di Autorità od Organismi privati unicamente per gli scopi della certificazione in conformità al nuovo regolamento.*

fonte: Ccpb

biologica scatterà

qualità che sono applicati da anni in Italia, che è al primo posto in Europa per produzione e al secondo per superficie coltivata a "bio".
"Esprimiamo - aggiunge Anabio - tutta la nostra contrarietà come Agricoltori Italiani. Si tratta, di fatto, di norme che non riformano il settore biologico. Soprattutto non apportano alcun miglioramento per i consumatori nel momento in cui non intervengono sulle regole che riguardano la contaminazione dei prodotti, eliminando dai negoziati la questione delle soglie per i residui di fitofarmaci. In questo modo si penalizza il nostro Paese, che è tra i più virtuosi nel rispetto del metodo di produzione biologica e del sistema dei controlli, ponendoci in una condizione di svantaggio competitivo in Europa. Ora bisogna lavorare su due fronti: da un lato insistere a Bruxelles affinché, con gli Atti delegati ed esecutivi, si vada verso misure armonizzate sulle contaminazioni e maggiori tutele per i produttori biologici; dall'altro lato riprendere in mano il Disegno di legge nazionale sul biologico che il Parlamento uscente non è riuscito ad approvare". Il Ccpb, l'ente di certificazione e controllo di prodotti biologici, condivide i dubbi evidenziati da Eocc, l'associazione dei principali organismi di certificazione europei sul biologico. Per **Fabrizio Piva**, amministratore delegato del Ccpb, infatti, "I punti critici del nuovo regolamento sono soprattutto due: la mancanza di omogeneità tra i vari paesi nel definire la soglia massima di residui presenti nei prodotti biologici e l'eliminazione della visita ispettiva annuale per aziende considerate non a rischio. Nel primo caso ogni paese può stabilire delle differenze, che seppur minime, creano un sistema per cui prodotti che in alcuni paesi non possono essere venduti come biologici, per altri lo sono". Questo per Eocc crea una "competizione sleale tra aziende di paesi diversi" che però operano in un mercato comune. I tre anni di discussioni su questo punto non sono bastati per trovare un accordo di buona qualità, ma solo un compromesso che scontenta molti. "La visita ispettiva annuale - rileva ancora Piva - è il cuore della fiducia dei consumatori e degli operatori nel sistema di certificazione. Il controllo annuale rimarrà per la maggior parte delle aziende, ma in un periodo di grande crescita del bio, così si creano delle eccezioni e si apre la porta ad un abbassamento della frequenza del controllo, il vero pilastro delle garanzie offerte dal biologico".
Per il presidente di FederBio, Federazione italiana agricoltura biologica e biodinamica, **Paolo Carnemolla**, in generale, il giudizio sul nuovo Regolamento europeo sull'agricoltura biologica continua ad essere in parte negativo pur apprezzando come il documento integri alcune delle principali richieste dei produttori biologici. Tra i temi al centro dell'attenzione l'accesso alla certificazione di gruppo che, seppur valutato positivamente, andrebbe modificato inserendo il criterio del fatturato al posto della dimensione aziendale. Per quando concerne i residui accidentali e tecnicamente inevitabili di pesticidi, FederBio rimarca che la soglia di contaminazioni non autorizza l'uso di fitofarmaci di sintesi nella produzione biologica, soglia che serve solo per offrire criteri uniformi di valutazione nello svolgimento dell'attività di controllo. Sul punto relativo alla coltivazione fuori terra, la Federazione sottolinea come si tratti di un regime transitorio concesso a un gruppo di aziende biologiche danesi, svedesi e norvegesi, che possono coltivare funghi, fragole e ortaggi in cassoni di terra nelle serre, sistema di coltivazione vietato a livello europeo. Sugli Ogm si precisa che la soglia di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile con quelli autorizzati in Ue non è neppure citata nel regolamento sulle produzioni biologiche. È stata invece definita in quota 0,9% dal Reg. CE 1829/03 e si applica a tutte le produzioni, convenzionali e biologiche, a condizione che gli operatori siano in grado di dimostrare alle autorità competenti di avere adottato tutte le misure appropriate per evitarne la presenza. Positivo il giudizio sulla certificazione delle importazioni che prevede lo stesso controllo e le medesime tecniche di produzione adottate in Europa per i prodotti biologici extra Ue. Infine, per quanto concerne la frequenza dei controlli, ritiene che dopo tre anni di ispezioni senza problemi, la verifica obbligatoria debba continuare ad essere annuale e non biennale come prevede il nuovo Regolamento.

Anabio-Cia: riconfermato presidente Federico Marchini

ROMA - Secondo mandato alla guida di Anabio, l'associazione per il biologico di Cia-Agricoltori Italiani, per l'imprenditore agricolo marchigiano **Federico Marchini** e rinnovo della carica anche per il direttore **Antonio Sposicchi**. La nomina in occasione dell'assemblea che si è riunita a Roma in giugno alla presenza del presidente della commissione agricoltura della Camera, **Filippo Gallinella**. "Noi agricoltori - ha sottolineato Marchini - abbiamo in mano una delle leve più potenti del pianeta, la terra. Abbiamo il compito, arduo e forse pretenzioso, di migliorarla, a cominciare dal linguaggio, perché occorrono termini nuovi se quelli esistenti sono mal usati, inadeguati o appaiono ancora privi di un corrispettivo concreto. La nostra ricchezza è prima di tutto nel capitale umano. Creare lavoro e lavoratori ad alto valore aggiunto deve essere la più grande ambizione e soddisfazione di un agricoltore. In Cia c'è terreno fertile su cui costruire il futuro del settore biologico, lavorando prima di tutto sulla partecipazione e lo scambio''.

L'Emilia Romagna supera i 150 mila ettari di superificie biologica

A.G.

BOLOGNA - In attesa dei dati completi relativi al 2017 che saranno presentati al prossimo appuntamento settembrino con il Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale in programma a Bologna, possiamo già anticipare qualche numero che fotografa un mondo in continua espansione, anche in Emilia Romagna. L'agricoltura biologica - come da previsione dell'Ufficio Studi Cia presentato alla recente assemblea di Anabio - arriverà a fatturare fino a 7 miliardi entro il 2020, superando l'incremento del 30% prefissato nel 2016 dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del settore. Nel 2017 è stata già raggiunta quota 5 miliardi (3,5 nel 2014).

La stima a rialzo di Cia tiene conto delle scelte degli agricoltori, più aperti alle innovazioni e attenti ad una produzione sostenibile. Sono 72.154 gli operatori certificati bio (gennaio 2017) di cui per un 20% aderenti ad Anabio-Cia. Dal 2012 il terreno destinato a biologico è aumentato del 53% facendo dell'Italia (5° in Europa con 14% del totale agricolo) uno dei Paesi in cui l'agricoltura biologica pesa di più sull'intero settore. A trainare, consumatori consapevoli e selettivi. Ci sono prodotti bio nella spesa dell'88% delle famiglie italiane.

Scelgono per lo più derivati dei cereali (+3,2%), frutta (+19,3%), ortaggi (+12,7%) e latticini (+3,2%) prodotti che da soli fanno il 68% delle vendite totali non tradizionali. Nella grande distribuzione, sottolinea ancora la Cia, il comparto è arrivato oltre 1 miliardo e mezzo di vendite.

Nei supermercati viene acquistato il 48% dell'agroalimentare bio, negli ipermercati il 35%.

Altri dati interessanti si leggono grazie all'assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna che riflette sulle superfici dedicate al biologico, superfici incrementate dal 2014 ad oggi, in Emilia Romagna, del 70%. In particolare sono 150.600 gli ettari convertiti al biologico, il 15% del totale dei terreni coltivati.

E se si guarda poi alle sole aziende biologiche che aderiscono al Psr, Programma per lo sviluppo rurale regionale, con 130 mila ettari sono in pratica raddoppiate le superfici destinate alle coltivazioni bio.

Le risorse investite nel settore

BOLOGNA - La Regione Emilia Romagna investe 16,7 milioni di euro per finanziare, con due bandi, le produzioni biologiche per ulteriori 71.000 ettari di territorio e per sostenere la biodiversità e un'agricoltura capace di consumare sempre meno risorse come aria, acqua e suolo su una superficie di quasi 10 mila ettari. Ottima l'adesione degli agricoltori che con 3.269 richieste, di cui 3.256 ammesse, hanno risposto ai bandi "Agroclima-ambiente" e "Agricoltura biologica" del Programma di sviluppo rurale rivolti alle imprese emiliano romagnole.

I finanziamenti complessivi, che daranno il via agli interventi in tutta la regione, ammontano a 16,7 milioni di euro per il 2018 cui andranno ad aggiungersi, dopo una modifica del Psr in corso di approvazione, circa 6 milioni per arrivare alla totale copertura di tutte le domande ammissibili.

"Con questi bandi – ha dichiarato l'assessore regionale all'agricoltura **Simona Caselli** - sosteniamo interventi di lungo periodo che vanno ad incidere sulla sostanza della nostra agricoltura e che offre enormi garanzie di sostenibilità. Oltre alla crescita del biologico sono previsti interventi anche per ridurre le emissioni inquinanti e contribuire a contrastare il cambiamento del clima".

Etichette dei bioprodotti a marchio: le novità

ROMA - Il 10 aprile Mipaaf ha emesso la nota in cui si chiarisce in modo definitivo che sull'etichetta dei prodotti biologici a marchio del distributore deve essere riportato il codice dell'organismo di controllo dell'operatore che ha eseguito l'ultima operazione sul prodotto.

Nel caso specifico il codice del preparatore che ha confezionato e/o etichettato materialmente il prodotto. Questo a seguito di una richiesta che il Mipaaf ha inviato alla Commissione europea il 9 ottobre 2017 e a cui è seguita la risposta inequivocabile il 7 febbraio 2018.

Questa presa di posizione inverte quanto fino ad oggi sostenuto dal nostro Paese in materia di etichettatura dei prodotti a marchio del distributore. Dunque, qualsiasi distributore di prodotti a marchio dovrà essere certificato ai sensi del Regolamento europeo 834/2007 ma le etichette di questi prodotti dovranno essere valutate dall'organismo di certificazione del fornitore/preparatore che andrà a confezionare e/o etichettare il prodotto e, pertanto, saranno i codici di questi ultimi che dovranno essere apposti sull'etichetta.

La nuova frontiera dell'eco-tavola: nel piatto polli e pesci allevati bio

Ale.G.

DALLA REDAZIONE - Mangiare pesci e polli allevati con il metodo biologico. Un comparto ancora poco conosciuto ma molto promettente. Lo assicura il Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che di recente ha promosso una campagna informativa dal titolo 'Fish&Chicken'. Allevare con metodi biologici significa dare agli animali spazi più larghi nelle gabbie dove il pesce in mare e il pollo in terra possono sviluppare una muscolatura più soda; il che produce carni più sane, compatte e quindi 'diverse' e saporite.

Se i numeri della produzione di pesci bio sono ancora esigui, 5 mila tonnellate per i mitili, 910 tonnellate per la trota e 100 tonnellate tra spigola e orate, per il pollo il fronte è più avanzato con circa 4 milioni su un totale di 520 milioni; numeri destinati a crescere, visto che la Grande distribuzione stima che tra il 2016 e il 2018 i consumi di questa carne cresceranno del 30%. "I consumatori – precisa il Crea - cercano sempre con maggiore convinzione alimenti sani e di qualità, provenienti da allevamenti che rispettano le esigenze degli animali e l'ambiente. Questi principi fondamentali sono alla base dei metodi di allevamento biologici per i prodotti della zootecnia, in particolare pesce, molluschi e pollo. Queste categorie sono relativamente giovani rispetto alla frutta, ai cereali ed agli ortaggi, e questo fa sì che spesso i consumatori siano poco consapevoli del valore aggiunto di questi prodotti biologici". L'acquacoltura biologica, in particolare, è un settore estremamente recente, se paragonato al più antico e radicato movimento dell'agricoltura biologica, basti ricordare che la sua regolamentazione, a livello comunitario, è di poco più di un decennio fa. E pensare che l'Italia è caratterizzata, soprattutto al nord-est, da sistemi vallivi che presentano le caratteristiche ecologiche ideali per questo tipo di allevamento. La domanda stessa di prodotti di acquacoltura biologica è ancora limitata, complice una scarsa e poco chiara informazione diretta ai consumatori, che, nella maggior parte dei casi, non conoscono le caratteristiche del prodotto.

Dal mare alla terra. "Il pollo biologico – precisano ancora dal Crea - ha una produzione limitata con percentuali che non arrivano neanche all'1% di quella convenzionale, anche se nell'ultimo biennio la produzione è in salita del 30% e si stima per il 2018 una produzione in continuo aumento.

L'allevamento di pollo biologico richiede investimenti consistenti in quanto le densità all'interno del pollaio sono molto più basse ed è prevista intorno al pollaio un'area più grande ricoperta di vegetazione, nella quale i polli devono poter andare tutti i giorni".

La ricerca scientifica applicata al mondo delle produzioni deve necessariamente porsi obiettivi più ampi di quelli tradizionalmente conseguiti finora. "Tutte le criticità che si riscontrano lungo la filiera - dice il Crea - devono costituire argomenti di approfondimento per i ricercatori". Ecco allora il progetto Sanpei 2, Sano come un pesce biologico italiano – Valorizzazione dei prodotti dell'acquacoltura biologica nella ristorazione collettiva pubblica, grazie al quale si è portato il pesce biologico nella ristorazione collettiva, portando avanti un progetto educativo nelle scuole dell'infanzia e primaria. Ancor più si è lavorato sulle componenti ultime della filiera dei prodotti biologici di acquacoltura con il progetto BioBreed-H_2O. La costante carenza di mangimi proteici all'interno dell'unione europea e l'incertezza degli approvvigionamenti è stata poi affrontata con il progetto *Zoobio2systems*. Il successo delle prove sperimentali e la necessità di allargare la filiera a tutte le materie prime per l'alimentazione dei polli da carne è, invece, uno dei temi del progetto Tipibio.

"L'adattabilità – precisa Monica Guarino Amato, che si occupa in particolare di questo progetto - è uno dei principi fondanti dell'agricoltura biologica, insieme al benessere ed al legame degli animali con la terra che si traduce con la coltivazione degli alimenti per gli animali e l'utilizzo delle deiezioni per fertilizzare i terreni". Il pesce e il pollo allevati in Italia, strettamente controllati lungo tutta la filiera, sono prodotti con tecniche di allevamento a basso impatto ambientale. La certificazione biologica conferisce specifiche garanzie: divieto di utilizzo di antibiotici; densità di allevamento compatibili con il benessere degli animali che crescono in ambienti molto più simili a quelli naturali; alimentazione biologica e sostenibile che limita l'impatto sulle risorse naturali.

L'acquacoltura stenta a decollare

Se la carne di polli allevati con il metodo bio è in continua crescita, le vendite di pesce e molluschi stentano a decollare, tanto che si fatica a trovarli nei banchi dei supermercati. L'offerta sul mercato italiano è ancora piuttosto carente e le produzioni rappresentano solo il 3% del totale e sono costituite prevalentemente da mitili. Anche la domanda di pesce proveniente da impianti bio è limitata a causa di un'informazione poco chiara. Basta dire che la maggior parte dei consumatori non conosce le differenze tra pesce allevato in maniera biologica, convenzionale e quello catturato in mare.

Oltre a ciò bisogna considerare le criticità lungo tutta la filiera a partire dalla mancanza di avannotterie certificate bio in Italia, fino allo scarso interesse da parte dei supermercati.

(fonte: 'Il Fatto Alimentare')

CENTRI di RITIRO Progeo 2018

Mais
Sorgo
Soia
Girasole

CREMONA

• RIVAROLO DEL RE
c/o Malachini Gianfranco
Via U. Bassi, 44/46
Tel. 0375 535145
Titolare Bruna Malachini
333 3671221
info@malachini.net
(mais-soia)

PARMA

• CASALE di MEZZANI
c/o Centro Essiccazione Progeo
Strada della Pace, 31
Tel. 0521 817267
337 585462 *(principale)*
335 7231644 *(secondario)*
(mais-sorgo-soia-girasole)

• MADREGOLO di COLLECCHIO
c/o Concessionaria Progeo
Via Roma, 8
Tel. 0521 800974 (negozio)
335 8244253
339 7379313
(sorgo-girasole-soia)

REGGIO EMILIA

• REGGIOLO
c/o Ditta Bertazzoni
Via Guastalla, 2
Tel. 0522 972541
339 1667307
Cellulare Ufficio 334 6893519
(mais-sorgo-soia-girasole)

• MASONE
c/o Mangimificio Progeo
Via Asseverati, 1
Tel. 0522 346411
346686-88
(sorgo-soia-girasole)

• POVIGLIO
c/o Concessionaria Progeo
Via Parma, 82/A
0522 967042 *(negozio)*
348 0701173 *(principale)*
366 4930824 *(secondario)*
338 6138828
(mais-sorgo-soia)

• S. GIOVANNI di NOVELLARA
c/o Concessionaria Progeo
Via Pelgreffi, 9
Centro di ritiro: Via Bruciata, 1
Tel. 0522 657111
338 6957680
328 8383158
(sorgo-soia)

MANTOVA

• CARBONARA PO
c/o SAIC Srl
Via C. Battisti, 16/a
Tel. 0386 41792
335 7327710
Fax 0386 41912
(mais-soia)

• S. MARTINO dall'ARGINE
c/o Essiccatoio AGOSTA
Via Kennedy, 34
Tel. 0376 919031 *(centro)*
Tel. 0376 91606 *(abitazione)*
335 7327710
(mais-soia-girasole)

• SUZZARA
c/o Essiccatoio GROSSI
Zona Industriale Rangavino
Rif. Sig. Simonini
335 5351830 • 392 0606269
(mais-soia)

• VIADANA
c/o Concessionaria Progeo
Via G. Rossa, 97
Zona Industriale Gerbolina
Tel. 0375 781107 *(negozio)*
373 5159589 *(principale)*
348 0701171 • 348 0701170
347 4602518
(mais-sorgo-soia-girasole)

• VILLA POMA
c/o Concessionaria Progeo
Via Roma Nord, 147
Tel. 0386 565492
Fax 0386 864006
348 3982835 • 340 2735003
(mais-sorgo-soia)

MODENA

• BOMPORTO
c/o Concessionaria Progeo AGRINOVA Srl
Via Zoccolo, 3
Tel. 059 819143 *(negozio)*
335 6021768
328 2258176
(solo sorgo-soia)

• FINALE EMILIA
c/o Concessionaria Progeo Agrizoo S. Felice
Zona Polo Industriale
Via Rottazzo 1/A
349 3705265
(mais-sorgo-soia)

• RECOVATO di CASTELFRANCO EMILIA
c/o ex Caseificio
Via per Recovato, 29
Tel. 059/937075 *(centro)*
Tel. 059/926168 *(negozio)*
348 7671860
(mais-sorgo-soia-girasole)

• S. MARINO di CARPI
c/o Concessionaria Progeo EMPORIO VERDE Srl
Via Prov.le Motta 77/u
Tel. 059 687085
348 4855406
fax 059 6311700
(sorgo-soia)

BOLOGNA

• CASTEL S. PIETRO
c/o ex Stabilimento CORTICELLA
Via Mori, 690 - Loc. Gallo
Tel. 051 946588
335 1424623
castelsanpietro@progeo.net
(solo sorgo-girasole)

• GRANAROLO EMILIA
c/o Stabilimento Progeo
Via Marconi 4/2
Tel. 051 6067011 - 65
Fax 051 6067022
pesa.granarolo@progeo.net
(mais-sorgo-soia-girasole-vitreo)

• IMOLA
Via Correcchio - Sasso Morelli
347 0438248 *(principale)*
335 5701074 *(secondario)*
(sorgo)

• MOLINELLA
c/o COOP. AUTOTRASPORTI
Via Provinciale
Circonvallazione, 95
Tel. 051 881199
Fax 051 881292
Cellulare Ufficio 347 3404570
(mais-sorgo-soia-vitreo)

• S. MATTEO della DECIMA
ex Az. Agr. FONTANA
Via Fontana, 6
348 7671865
(mais-sorgo-soia-girasole)

• S. PIETRO in CASALE
località Rubizzano
via Fontana, 1025
Tel. 335 5913637 • 338 6516375
(mais-sorgo-soia)

• ZOLA PREDOSA
c/o ex STALLA COOP. PRODUTTORI AGRICOLI
Via Madonna dei Prati, 89/2
347 2301874
(sorgo-girasole-soia)