



20	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	NOVEMBRE	2020

FederBio

Intervista con Paolo Carnemolla, Segretario Generale



Da quale esigenza nasce Federbio e che cosa fa?

FederBio nasce nel 1992, con la trasformazione di FIAO in una vera organizzazione unitaria di tutto il settore dell'agricoltura biologica e biodinamica italiana. È stato un momento di forte tensione unitaria del settore e il primo tentativo di dare al biologico italiano una "casa comune" che potesse far dialogare le diverse anime e componenti del settore. È ancora oggi l'unica organizzazione davvero unitaria e interprofessionale nel contesto dell'agricoltura e agroalimentare nazionali.

FederBio coordina e rappresenta il settore, svolgendo attività di comunicazione, promozione e tutela in ogni ambito istituzionale e pubblico. Dopo l'uscita della maggior parte degli organismi di certificazione dalla base sociale avvenuta nel 2018, **FederBio** si è caratterizzata ancora di più come rappresentanza del sistema di imprese di tutta la filiera e anche dei servizi. Nel 2017 è stata creata **FederBio Servizi** srl per supportare non solo la federazione e la sua base sociale ma anche tutte le imprese che sono già nel biologico o che vogliono convertire le loro attività al biologico con attività di formazione, ricerca, promozione e trasferimento tecnologico.

sopra, il dott. Paolo Carnemolla



Il logo ufficiale del Biologico dell'Unione Europea



Quali sono le definizioni di agricoltura biologica e biodinamica?



Secondo la definizione codificata dalla Federazione internazionale del biologico IFOAM, l'agricoltura biologica è un sistema di produzione che sostiene la salute del suolo, dell'ecosistema e delle persone. Si basa su processi ecologici, biodiversità e cicli adatti alle condizioni locali, piuttosto che sull'uso di input con effetti avversi. L'agricoltura biologica combina tradizione, innovazione e scienza perché l'ambiente condiviso ne tragga beneficio e per promuovere relazioni corrette e una buona qualità della vita per tutti coloro che sono coinvolti".

In Unione europea esiste ormai dal 1991 una normativa relativa all'agricoltura e ai prodotti biologici recentemente modificata con il Reg Ue 848/2018 che identifica i biologici come prodotti agricoli tal quali, prodotti trasformati destinati all'alimentazione umana e mangimi ottenuti, certificati e etichettati in conformità alle norme del Regolamento.

I prodotti biodinamici sono prodotti biologici certificati che rispettano inoltre dei disciplinari privati, il più conosciuto dei quali è DEMETER.



Che cosa significa Biologico 1.0, 2.0, 3.0? Perché queste definizioni?

Queste definizioni sono state adottate dalla federazione internazionale del biologico IFOAM per identificare le varie fasi dell'evoluzione del settore biologico, in particolare in Ue. Il biologico 1.0 è quello dei pionieri, con norme private anche differenti fra di loro e senza certificazione riconosciuta, il biologico 2.0 corrisponde alla fase successiva all'approvazione del primo Regolamento nel 1991 e all'introduzione di norme e certificazione obbligatorie mentre il biologico 3.0 è la fase attuale, nella quale il metodo biologico è diventato anche uno strumento delle politiche pubbliche per la sostenibilità e la transizione ecologica in agricoltura e nella filiera alimentare, come dimostra la strategia europea Farm to Fork.



L'agricoltura biologica combina tradizione, innovazione e scienza perché l'ambiente condiviso ne tragga beneficio



22	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	NOVEMBRE	2020

Qual è la fotografia aggiornata della diffusione di produzione bio in Italia ad oggi?

I dati più recenti mostrano come l'agricoltura biologica italiana abbia una posizione di deciso rilievo nell'Unione europea, sia per numero di imprese sia per superficie. Il rapporto "Bio in cifre 2020" rileva, infatti, che la superficie agricola coltivata in biologico ha raggiunto nel 2019 circa 2 milioni ettari, con un incremento significativo del 79% dal 2010. L'incidenza dell'agricoltura biologica, sul totale della superficie coltivata in Italia, è pari 15,8 a fronte di una media Ue del 7,5%. Mentre gli operatori nel 2019 sono 80.643, con un incremento del 2% rispetto al 2018 e del 69% negli ultimi 10 anni. Il dato conferma la leadership del nostro Paese in Europa per numero di operatori nel settore biologico. Aumentano anche i cittadini che scelgono il bio, con un valore di acquisto pari a 3,3 miliardi di euro nel 2019 (+180% negli ultimi 10 anni).

Con quali strumenti agite per controllare e verificare che le aziende produttrici e trasformatrici rispettino le vostre linee guida?

Le aziende del settore biologico devono essere tutte certificate, dunque è il sistema di certificazione vigilato dal MiPAAF e dalle Regioni che deve garantire il rispetto della normativa vigente. Le linee guida di FederBio, come ad esempio quella sul benessere animale, sono necessariamente a carattere volontario e anche in questo caso è tramite il sistema di certificazione che se ne garantisce il rispetto.

L'attuale produzione riesce a soddisfare le esigenze del comparto professionale della ristorazione?

Essendo il biologico un sistema di produzione normato non solo in Ue ma anche nel resto del mondo ed essendovi normative e accordi di mutuo riconoscimento per la circolazione dei prodotti biologici certificati, nei fatti la produzione attuale può soddisfare queste esigenze. Altra cosa è se la ristorazione professionale richiede prodotto biologico Made in Italy o locale e con determinate caratteristiche qualitative. In questo caso è necessario entrare nel merito delle singole categorie merceologiche per poter rispondere: in generale per i prodotti base del Made in Italy ovvero cereali, legumi, frutta, olio di oliva, pomodoro e altri ortaggi e vino non ci sono problemi.



Quali garanzie per il ristoratore che il prodotto comunicato come bio sia tale?

Come verificare?

Con quali strumenti?

Il ristoratore deve anzitutto verificare che i propri fornitori di prodotti biologici siano certificati e questo può essere fatto chiedendo copia del documento di certificazione al fornitore e poi verificando presso l'organismo di certificazione di questo se effettivamente il documento è valido e vigente. Se il prodotto acquistato è confezionato è necessario verificare che le diciture obbligatorie presenti in etichetta siano corrette e sia presente il logo Ue, se il prodotto viene acquistato sfuso è necessario verificare che sui documenti fiscali di accompagnamento ci siano i riferimenti alla certificazione biologica al fine della tracciabilità.