

## **AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Il termine "agricoltura biologica" indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi).

Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

Per salvaguardare la fertilità naturale di un terreno gli agricoltori biologici utilizzano materiale organico e, ricorrendo ad appropriate tecniche agricole, non lo sfruttano in modo intensivo.

Per quanto riguarda i sistemi di allevamento, si pone la massima attenzione al benessere degli animali, che si nutrono di erba e foraggio biologico e non assumono antibiotici, ormoni o altre sostanze che stimolino artificialmente la crescita e la produzione di latte. Inoltre, nelle aziende agricole devono esserci ampi spazi perché gli animali possano muoversi e pascolare liberamente.

## **LE COLTIVAZIONI**

In agricoltura biologica non si utilizzano sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere). Alla difesa delle colture si provvede innanzitutto in via preventiva, selezionando specie resistenti alle malattie e intervenendo con tecniche di coltivazione appropriate, come, per esempio:

- la rotazione delle colture: non coltivando consecutivamente sullo stesso terreno la stessa pianta, da un lato si ostacola l'ambientarsi dei parassiti e dall'altro si sfruttano in modo più razionale e meno intensivo le sostanze nutrienti del terreno;
- la piantumazione di siepi ed alberi che, oltre a ricreare il paesaggio, danno ospitalità ai predatori naturali dei parassiti e fungono da barriera fisica a possibili inquinamenti esterni;

□ la consociazione: coltivando in parallelo piante sgradite l'una ai parassiti dell'altra.

Nell' agricoltura biologica si usano fertilizzanti naturali come il letame compostato ed altre sostanze organiche compostatee sovesci, cioè incorporazioni nel terreno di piante appositamente seminate, come trifoglio o senape.

In caso di necessità, per la difesa delle colture si interviene con sostanze naturali vegetali, animali o minerali: estratti di piante, insetti utili che predano i parassiti, farina di roccia o minerali naturali per correggere struttura e caratteristiche chimiche del terreno e per difendere le coltivazioni dalle crittogame.

Il ricorso a tecniche di coltivazione biologiche ricostruisce l'equilibrio nelle aziende agricole; qualora, comunque, si rendesse necessario intervenire per la difesa delle coltivazioni da parassiti e altre avversità, l'agricoltore può fare ricorso esclusivamente alle sostanze di origine naturale espressamente autorizzate e dettagliate dal Regolamento europeo (con il criterio della cosiddetta "lista positiva").

## **LA SICUREZZA ALIMENTARE**

La definizione di sicurezza alimentare comunemente accettata a livello internazionale è quella elaborata al World Food Summit nel 1996, secondo la quale essa descrive una situazione in cui: "tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana".

Dal punto di vista prettamente sanitario la sicurezza alimentare è intesa anche come sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e dei mangimi nell'ottica di filiera integrata ambientale .

Dal punto di vista economico-sociale, laddove le condizioni di base della popolazione sono caratterizzate da forte rischio di denutrizione, per sicurezza alimentare si intendono primariamente le misure che assicurano la copertura delle esigenze delle popolazioni da un raccolto all'altro, con un sufficiente livello di scorte per le evenienze negative.

Nei paesi in cui il pericolo di carestie generalizzate è basso, le problematiche di sicurezza alimentare sono prevalentemente di tipo qualitativo (igiene alimentare).

L'università di Padova fornisce la possibilità di percorrere uno studio su questa tematica, attraverso un corso triennale che si chiama sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti.

## **La sicurezza alimentare- Unione Europea**

La politica di sicurezza alimentare dell'Unione europea (UE) mira a proteggere i consumatori, garantendo allo stesso tempo il regolare funzionamento del mercato unico. A partire dal 2003, tale politica si incentra

sul concetto di tracciabilità ,sia dei flussi in entrata (ad esempio, il mangime)

sia dei flussi in uscita (ad esempio, la produzione primaria, la lavorazione, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio).

L'UE ha emanato norme per assicurare l'igiene degli alimenti, la salute e il benessere degli animali, la salute delle piante e il controllo della contaminazione da sostanze esterne, quali i pesticidi. Sono effettuati rigorosi controlli ad ogni passaggio e i prodotti importati dai paesi terzi devono rispettare le stesse norme; inoltre, sono sottoposti agli stessi controlli degli alimenti prodotti all'interno dell'UE.

**L'HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo la garanzia della sicurezza igienica e quindi della commestibilità di un alimento.

Il sistema è caratterizzato da principi di base (sette) per l'Identificazione di potenziali rischi associati alla produzione di un alimento in tutte le sue fasi dal ricevimento merci fino al consumo, per la determinazione dei punti critici di controllo (CCP).