



UNC
CONSUMATORI.IT

L'esperto risponde su... prodotti biologici

25 Settembre 2018

Si sente spesso parlare del biologico e delle sue qualità che sembrano giustificare gli elevati costi. Ma i prodotti biologici sono realmente più sicuri?

Indubbiamente il biologico è importante perché viene ottenuto rispettando l'ambiente e la qualità richiama i valori della tradizione. Il livello di sicurezza è del tutto analogo a quello degli alimenti convenzionali. Le produzioni biologiche seguono cicli produttivi "naturali" senza il ricorso a sostanze chimiche "xenobiotiche" e quindi si riduce fortemente o si annulla del tutto il pericolo della presenza di residui di pesticidi, fitofarmaci, farmaci veterinari.

Negli alimenti "convenzionali", l'eventuale presenza di questi residui è comunque molto contenuta e sempre al di sotto dei limiti di sicurezza stabiliti dalle autorità sanitarie nazionali e comunitarie. Il vero problema è che le sostanze chimiche naturali (micotossine, prodotti di degradazione) ed i microrganismi (virus, batteri, parassiti, funghi) di origine ambientale (che possono essere alla base delle tossinfezioni alimentari) possono essere presenti sia negli alimenti biologici sia in quelli convenzionali.

A far lievitare i costi del biologico contribuiscono, oltre che alle minori rese produttive, le norme comunitarie che impongono una "certificazione", le cui spese devono essere sostenute direttamente dai produttori. Ridurre i costi per le certificazioni (rendendole anche più efficienti), potrebbe contenere le spese di gestione per i produttori e rendere gli alimenti biologici meno elitari.

Autore: Agostino Macrì

Data: 25 settembre 2018

