

L'etichettatura dei prodotti biologici

Guida alla lettura dell'etichetta e all'uso del logo biologico dell'Unione Europea

Riconoscere un prodotto biologico passa anche dalla lettura dell'etichetta. La normativa europea distingue tre categorie di prodotti, a cui corrispondono regole diverse sull'uso del logo biologico UE e dei riferimenti al metodo di produzione biologico.

Le tre categorie

CATEGORIA 1 — PRODOTTI VIVI O NON TRASFORMATI

Possono riportare in etichetta i riferimenti al metodo biologico solo se tutti gli ingredienti sono ottenuti secondo le prescrizioni del Reg. CE 834/2007. Esempi: mele bio, uova bio, mix di legumi bio.

CATEGORIA 2 — ALMENO IL 95% DI INGREDIENTI AGRICOLI BIOLOGICI

Gli ingredienti biologici sono almeno il 95% in peso di quelli di origine agricola; gli eventuali ingredienti non biologici devono essere ammessi dall'allegato IX del Reg. CE 889/2008. Esempi: olio extravergine di oliva, farina, formaggio, biscotti biologici.

CATEGORIA 3 — INGREDIENTI BIOLOGICI E NON, IN PROPORZIONI VARIABILI

Prodotti trasformati in cui gli ingredienti biologici non raggiungono il 95% di quelli agricoli, oppure che contengono ingredienti non biologici non previsti dall'allegato IX. Esempi: biscotti o yogurt con singoli ingredienti biologici.

A seconda della categoria di prodotto, l'uso del **logo biologico dell'Unione Europea** può essere obbligatorio, facoltativo o vietato.

Cosa guardare sempre in etichetta

Il **logo biologico UE** è la garanzia del rispetto degli standard europei. L'**organismo di controllo** indica che il prodotto è stato verificato e certificato. La **lista degli ingredienti** aiuta a capire quanto del prodotto è realmente biologico. Nei prodotti trasformati, la **percentuale di ingredienti biologici** deve essere almeno del 95%. L'**origine delle materie prime** orienta verso scelte di filiera locale.

Contenuti a cura della Dott.ssa Sonia Conte, Biologa e Docente di Scienze Naturali, nell'ambito del progetto BioMensa San Donato.