



FUTURA

Centro Formativo Confartigianato Savona

“INTOLLERANZE, ALLERGIE E PRODOTTI BIOLOGICI”



Prodotti biologici

Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera



Parte prima

Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

Significato di “biologico”



Biologico

Da Dizionario Italiano.

Sillabazione:
【bio-lò-gi-co】

Definizione e Significato:

Aggettivo (Plurale Maschile -ci, Femminile -che)

Relativo alla biologia | fossa biologica, impianto per l'eliminazione dei liquami | **agricoltura biologica**, metodo di coltivazione che utilizza solo fertilizzanti e pesticidi naturali | **prodotti biologici**, provenienti da coltivazioni non trattate chimicamente e non manipolate geneticamente

Avverbio frasale biologicamente, dal punto di vista della biologia



Relativo alla biologia

La **biologia** (dal greco βιολογία, composto da βίος, bìos = "vita" e λόγος, lògos = nel senso di "studio")

E' la scienza che studia tutto ciò che riguarda la vita.

La biologia comprende uno spettro molto ampio di discipline, spesso considerate indipendenti.

Anatomia, Biochimica, Biofisica, Biologia Cellulare,
Bioinformatica, Botanica, Biotecnologia,..... etc

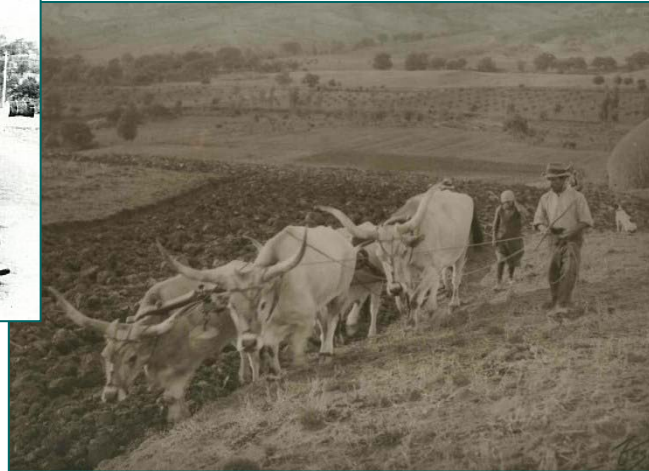


Agricoltura biologica

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che cerca di offrire al consumatore prodotti freschi, e genuini, rispettando il ciclo della natura.

Per ottenere tali risultati, l'agricoltura biologica si basa su **obiettivi e principi**, oltre che su **pratiche comuni**, **studiati e ideati** per **minimizzare** quello che è **l'impatto umano** nell'**ambiente** e sull'ambiente, permettendo allo stesso tempo al sistema agricolo di **operare nel modo più naturale possibile**.

Agricoltura biologica, ritorno al passato?

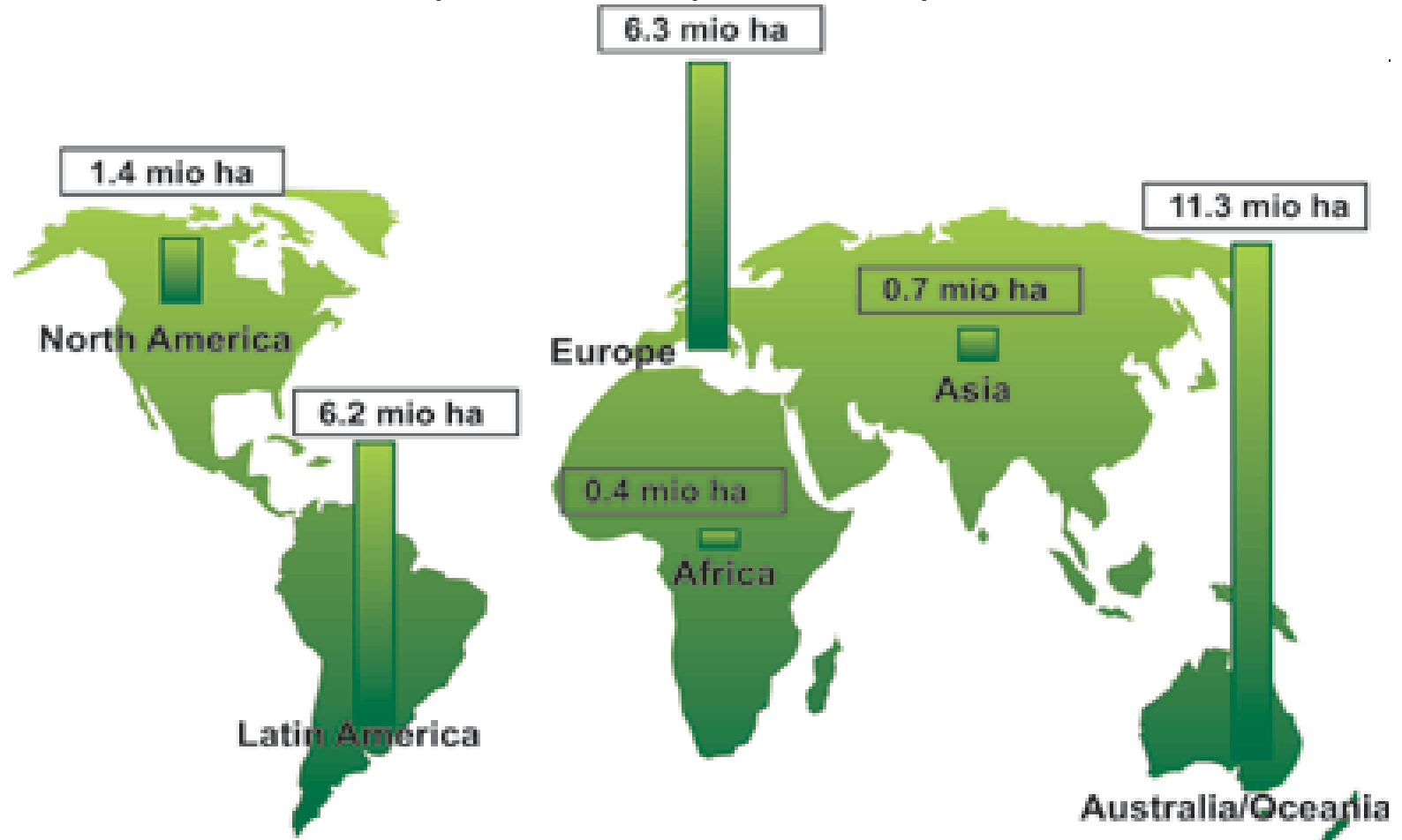


Direi proprio di No!!

Perché è da considerarsi una **tecnica produttiva** innovativa che **unisce le nuove tecnologie** e le **nuove conoscenze in campo biologico** con la **tradizionale gestione agricola del territorio**.

L'agricoltura biologica negli decenni si è sviluppata e diffusa molto rapidamente.

Attualmente viene praticata in più di 100 paesi del mondo





Prodotti biologici

I prodotti biologici sono quelli che non vengono mai a contatto con pesticidi e additivi chimici nocivi all'uomo e all'ambiente e, grazie al metodo totalmente naturale con il quale vengono coltivati e trasformati, mantengono inalterato l'equilibrio tra sali minerali, vitamine e proteine che sono per noi gli elementi nutrizionali essenziali e non contengono in misura significativa elementi chimici di sintesi estranei.

- a) I prodotti agricoli vegetali non trasformati; anche gli animali e i prodotti animali non trasformati....
- b) i prodotti agricoli vegetali e animali trasformati destinati all'alimentazione umana composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale e/o animale.
- c) I mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi, non contemplati dalla lettera a)



Nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto stesso, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono descritti con termini che suggeriscono all'acquirente che il prodotto, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione.



Immagine estratta da: Linee guida
per l'etichettatura - disponibili su
www.icea.info



Prodotti (derivanti) da tecniche di produzione in agricoltura biologica

..ad essere biologico è il metodo di produzione, non il prodotto.

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica, secondo le normative di legge UE, sono **prodotti senza l'utilizzo di pro-dotti chimici** (ad eccezione di quelli specificatamente permessi dall'Unione Europea) **nelle fasi di coltivazione, trasformazione e stoccaggio.**

Non possono essere usati ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e gli additivi possono essere utilizzati solo quantità e in numero molto ristretto.



Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

Significato e analisi della produzione biologica

I principi dell'agricoltura biologica

Migliorare la Biodiversità

Minimizzare l'impatto ambientale

Locale e Globale

Migliorare la stabilità e la sostenibilità
dell'agroecosistema

Miglioramento della qualità Sociale

Miglioramento della qualità del prodotto



Migliorare la Biodiversità

Un sistema, sia esso semplice che complesso,
per esistere e funzionare è dipendente dalla
sua stabilità

Un sistema instabile non può
necessariamente resistere a lungo

Più un sistema è complesso e maggiore deve essere la
sua stabilità, poiché il numero di variabili risulta
aumentato, basta una piccola variazione che tutto il
sistema crolla



Biodiversità ed Ecosistema

Invece di parlare di agricoltura biologica
dovremmo usare più correttamente
agricoltura ecologica

Un ECOSISTEMA sia esso vegetale che animale è
un complesso di interazioni che si basa sulla
comune reciprocità.

Piccole variazioni nelle variabili e tutto il
sistema può entrare in crisi.

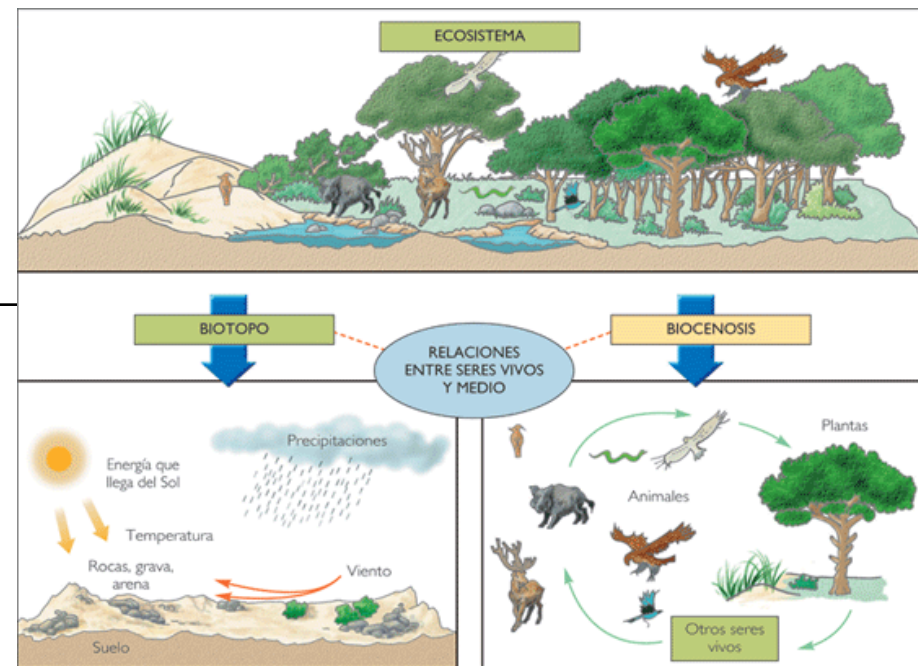
INQUINAMENTO



Viene definito inquinamento tutto ciò che è nocivo per la vita o ne alteri in qualche modo la normale evoluzione, o che alteri in maniera significativa le caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua, del suolo o dell'aria, tale da cambiare la salute, la struttura e l'abbondanza delle interazioni dei viventi e/o dei flussi di energia,.

Per inquinamento si intende una qualsiasi forma di contaminazione dell'aria, delle acque e del suolo con sostanze e materiali dannosi per l'ambiente e per la salute degli esseri umani, sia di origine antropica che naturale, capaci di interferire con i naturali meccanismi di funzionamento degli ecosistemi o di compromettere la qualità della vita.





La materia vivente rappresenta un complesso intreccio interdipendente di nascite, morti e rinnovamento.

Gli **esseri umani** sono soltanto una **piccola parte** di questo vibrante mosaico, ma **esercitano un forte impatto sulle specie e sull'ambiente**.

Sono quindi a rischio un gran numero di piante e di animali, insieme a fondamentali processi della natura come l'impollinazione degli insetti e la rigenerazione del suolo attraverso i microrganismi.



Biodiversità

Ogni anello della catena di produzione dei prodotti biologici è studiato per mantenere e, dove è possibile, incrementare la diversità delle piante e degli animali.

Fonte ec.europa.eu

Utilizzare concimi organici da produzione di animali nutriti con vegetali coltivati biologicamente permette lo sviluppo di microflora e microfauna che arricchisce il terreno di nuovi elementi nutritivi.

Utilizzare la pratica di rotazioni, consociazioni, siepi, frangivento per i vegetali, questo facilita un aumento della biodiversità animale.



Biodiversità



Aumento del numero di insetti utili (lombrichi),
miglioramento delle proprietà intrinseche del suolo,
miglioramento del rapporto predatore preda aumento delle
specie, miglioramento dell'equilibrio dinamico interspecies

Miglioramento e conservazione delle acque e di corsi d'acqua
porta allo sviluppo di una fauna diversificata.

(es: zanzare-rane-serpenti-uccelli e animali predatori)



Biodiversità

Miglioramento della catena trofica



Aumento della Biodisponibilità nutrienti



Aumento della sostanza organica humificata



Aumento della competizione per lo spazio vitale



Inibizione sviluppo patogeni



Miglioramento della produzione senza l'ausilio di prodotti chimici



Minimizzare l'impatto ambientale Locale e Globale

A livello Locale



Residui di antiparassitari nel suolo

Lisciviazione dei nitrati nelle falde acquifere

Accumulo nei prodotti (vegetali e animali)

Patologie negli operatori

Incremento a livello globale



A livello Globale

Aumento dell'inquinamento nei siti di produzione e stoccaggio dei fitofarmaci e concimi chimici.

Aumento dei Consumi energetici per la produzione di concimi

Aumento delle emissioni di CO₂ dovuto ai costi energetici per la produzione di concimi e fitofarmaci

Aumento delle resistenze agli antibiotici (dovuto all'uso indiscriminato come integratore nella dieta animale)

Danni all'ecosistema e alla catena alimentare

Portare il sistema ad un equilibrio
maggiormente sostenibile pur mantenendo gli
obbiettivi che l'agricoltura (intesa come
Sistema Produttivo) si prefigge.



Massimizzazione del reddito,

Salvaguardare la stabilità degli agrosistemi;

Tutelare l'ambiente;

Tutelare direttamente e/o indirettamente la salute degli
operatori e dei consumatori



Miglioramento della qualità Sociale

Il settore dell'agricoltura biologica e la catena di distribuzione ad essa associata sono altamente specializzati.

La produzione e la distribuzione di prodotti biologici di alta qualità aumenta di pari passo con la richiesta dai consumatori.

E necessario pertanto l'ausilio di personale preparato e adeguatamente specializzato.

Gli operatori dell'intera catena del settore biologico sono quindi formati ed istruiti in modo continuo sugli obiettivi che l'agricoltura biologica si prefigge.

In tal modo è possibile migliorare le prestazioni mantenendo un alto livello di professionalità.

Miglioramento ambientale e conservazione del paesaggio rurale



Si conferma, in questo modo, il ruolo positivo che le diverse attività agricole possono assumere nei riguardi del territorio e nel sociale.

In tal modo migliora l'aspetto formativo e del personale e la sicurezza sul posto di lavoro, dato che grazie alle pratiche che, svolte in maniera corretta, permettono all'operatore di lavorare a basso rischio.



Il buon uso delle procedure e pratiche imposte dalle normative permette al lavoratore di non essere esposto ad agenti chimici, pesticidi e fitofarmaci, nocivi oltre che per l'ecosistema anche per la propria salute.

Miglioramento ambientale e conservazione del paesaggio rurale



Non va inoltre sottovalutato che l'agrosistema così costituito (ecologicamente) porta ad un minor impatto ambientale con un minor costo in termini di energia, una minore emissione di gas serra e una minor immissione di agenti inquinanti per le acque e per il suolo.

Inoltre un ritorno al rurale permette non solo il recupero di territori abbandonati, ma anche un miglior controllo su di essi, favorendo lo sviluppo della biodiversità, limitare il dilavamento, l'erosione e la desertificazione.



Sono ammessi interventi colturali relativi al mantenimento di **siepi cespugliate** e/o **arboree**, di **alberi sparsi**, o **in filare**, o a “**macchie di campo**”, di **boschetti**, di fasce inerbite, di **siepi** o di alberate ai lati delle strade poderali, alla conservazione e **rinaturalizzazione di stagni**, laghetti, risorgive e al recupero e manutenzione di una fascia di rispetto, circostante fontanili o **punti di abbeveraggio** del bestiame, per garantire la migliore qualità possibile dell'acqua

P.es. L'introduzioni di siepi favorisce lo sviluppo di insetti utili e la loro migrazione da una zona ad un'altra, danno rifugio a predatori ed aumentano la biodiversità, inoltre proteggono in parte dagli eventi climatici fungendo per esempio da barriere frangi vento.



Miglioramento della qualità del prodotto (Soddisfazione del consumatore)



Premesso che le produzioni biologiche sono quelle ottenute applicando il metodo definito dal **reg. comunitario 834/2007** dal **reg. comunitario attuativo 889/2008**, i quali dettano norme in campo agricolo per l'allevamento del bestiame e per la trasformazione e l'etichettatura dei prodotti; tutte le aziende che applicano queste normative, e sostengono la produzione biologica sia nelle coltivazioni sia negli allevamenti, **offrono prodotti (previa certificazione e controllo)** naturalmente più sani, gustosi e ricchi di nutrienti, nei confronti di agricolture convenzionali o integrate.



In definitiva la semplicità parla chiaro, se inquiniamo meno abbiamo prodotti più sani.





Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

Produzione vegetale biologica

Art. 2 (e) Reg. (CE) 834/2007

«**produzione vegetale**»: la produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali;

Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica, secondo la **legge**, sono prodotti senza l'utilizzo di prodotti chimici (ad eccezione di quelli specificatamente permessi dall'Unione Europea) nelle fasi di coltivazione, trasformazione e stoccaggio, non possono essere usati ingredienti provenienti da OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e gli additivi possono essere utilizzati in numero molto ristretto.

Qualora fosse necessario aggiungere ingredienti provenienti da agricoltura convenzionale, questi non possono essere scelti liberamente, ma solo da una lista designata dalla legge; si tratta in genere di prodotti che nell'UE non si possono coltivare (per motivi geografici), oppure che non sono disponibili in produzione biologica (ad esempio papaia, cannella, zenzero ecc).



Nella Produzione Vegetale non è consentito l'uso di concimi minerali azotati;

Prima categoria - Almeno il 95% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. In tal caso l'indicazione del biologico è riportata nella denominazione di vendita.

Seconda categoria - Almeno il 70% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. L'indicazione del biologico è riportata nell'elenco degli ingredienti.

Terza categoria - Prodotti coltivati secondo il metodo biologico da almeno un anno prima del raccolto, in un'azienda che ha smesso i metodi di coltivazione convenzionali da oltre un anno. Riportano la dicitura "Prodotto in conversione all'agricoltura biologica".



Dal **punto di vista nutrizionale**, i prodotti da agricoltura biologica presentano qualche differenza rispetto ai prodotti convenzionali.

Alcuni studi condotti dall'Università di Davis (California, USA), hanno riscontrato che i prodotti “biologici” contengono mediamente più fotocomposti (caroteni, antiossidanti, flavonoidi, ecc.) rispetto ai prodotti ottenuti con l'agricoltura convenzionale.

La qualità nutrizionale dipende però dal tipo di terreno e di varietà impiegata, quindi non si può considerare assoluta e onnipresente in tutti i cibi “biologici”.

Il miglior valore nutrizionale dei prodotti da agricoltura biologica, tuttavia, viene in gran parte perso durante la filiera (lavorazione, conservazione, trasporto, vendita), che prevede gli stessi mezzi e gli stessi tempi per tutti i prodotti.

Ad esempio: Il latte ottenuto con tecniche di agricoltura e zootecnia biologica, viene pastorizzato allo stesso modo del latte “normale”, quindi il trattamento termico ha la stessa influenza sul valore nutrizionale per entrambi i prodotti.

REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007



considerando quanto segue:

(12)

La produzione **biologica vegetale** dovrebbe contribuire a mantenere e a potenziare la fertilità del suolo nonché a prevenirne l'erosione. Le piante dovrebbero essere nutrite preferibilmente attraverso l'ecosistema del suolo anziché mediante l'apporto di fertilizzanti solubili.



(13)



Gli **elementi essenziali** del sistema di gestione della **produzione biologica vegetale** sono la **gestione della fertilità del suolo**, la **scelta delle specie e delle varietà**, la **rotazione** pluriennale delle colture, il **riciclaggio** delle materie organiche e le tecniche colturali.

Si dovrebbe ricorrere all'aggiunta di concimi, ammendanti e prodotti fitosanitari soltanto se tali prodotti sono compatibili con gli obiettivi e i principi dell'agricoltura biologica.





Art.5



- a) mantenere e potenziare la vita e la fertilità naturale del suolo, la stabilità del suolo e la sua biodiversità, prevenire e combattere la compattazione e l'erosione del suolo, e nutrire le piante soprattutto attraverso l'ecosistema del suolo;
- b) ridurre al minimo l'impiego di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione di origine esterna;
- c) riciclare i rifiuti e i sottoprodotti di origine vegetale e animale come fattori di produzione per le colture e l'allevamento;
- d) tener conto dell'equilibrio ecologico locale o regionale quando si operano le scelte produttive;



Articolo 12

Norme di produzione vegetale

1. Oltre alle norme generali di produzione agricola di cui all'art.11, le seguenti norme si applicano alla produzione biologica vegetale:

La produzione biologica vegetale **impiega tecniche** di lavorazione del terreno e pratiche colturali **atte a salvaguardare** o ad **aumentare il contenuto di materia organica del suolo**, ad **accrescere la stabilità** del suolo e la sua **biodiversità**, nonché a **prevenire la compattazione e l'erosione** del suolo;

La fertilità e l'attività biologica del suolo sono mantenute e potenziate mediante la rotazione pluriennale delle colture, comprese leguminose e altre colture da sovescio, e la concimazione con concime naturale di origine animale o con materia organica, preferibilmente compostati, di produzione biologica;

E' consentito l'uso di preparati biodinamici;

Inoltre l'uso di concimi e ammendanti è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16;



Non è consentito l'uso di concimi minerali azotati;

Tutte le tecniche di produzione vegetale evitano o limitano al minimo l'inquinamento dell'ambiente;

La prevenzione dei danni provocati da parassiti, malattie e infestanti è ottenuta principalmente attraverso la protezione dei nemici naturali, la scelta delle specie e delle varietà, la rotazione delle colture, le tecniche colturali e i processi termici;

In caso di determinazione di grave rischio per una coltura, l'uso di prodotti fitosanitari è ammesso solo se tali prodotti sono stati autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16;

Per la produzione di prodotti diversi dalle sementi e dai materiali di propagazione vegetativa sono utilizzati soltanto sementi e materiali di moltiplicazione vegetativa prodotti biologicamente. A questo scopo, la pianta madre da cui provengono le sementi e la pianta genitrice da cui proviene il materiale di moltiplicazione vegetativa sono prodotte secondo le norme stabilite nel presente regolamento per almeno una generazione o, nel caso di colture perenni, per due cicli vegetativi;

I prodotti per la pulizia e la disinfezione nella produzione vegetale sono utilizzati soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16.

2. La raccolta di vegetali selvatici e delle loro parti, che crescono naturalmente nelle aree naturali, nelle foreste e nelle aree agricole, è considerata metodo di produzione biologico a condizione che:

Queste aree non abbiano subito trattamenti con prodotti diversi da quelli autorizzati per essere impiegati nella produzione biologica, ai sensi dell'articolo 16 per un periodo di almeno tre anni precedente la raccolta;

La raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione delle specie nella zona di raccolta.



Articolo 4 Reg. (CE) 898/2008

Divieto relativo alla produzione idroponica

La produzione idroponica è vietata.



Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

Produzione animale biologica

Articolo 14

Norme di produzione animale

a) Origine degli animali

Gli animali biologici nascono e sono allevati in aziende biologiche;

A fini di riproduzione, possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico, a specifiche condizioni.

Tali animali e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione.

Gli animali presenti nell'azienda all'inizio del periodo di conversione e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione.

b) Pratiche zootecniche e condizioni di stabulazione:

Le **persone addette** alla cura degli animali devono **possedere** le **necessarie conoscenze e competenze** di base in materia di **salute e benessere degli animali**;

Le pratiche zootecniche, compresa la densità degli animali, e le condizioni di stabulazione garantiscono che siano soddisfatte le esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali;

Gli animali hanno in permanenza accesso a spazi all'aria aperta, di preferenza pascoli, a meno che le condizioni atmosferiche e lo stato del suolo non lo permettano.

Possono essere imposti, a norma del diritto comunitario, restrizioni e obblighi per motivi di tutela della salute umana e animale;

Il numero di animali è limitato al fine di ridurre al minimo il sovrapascolo, il calpestio del suolo, l'erosione o l'inquinamento provocato dagli animali o dallo spandimento delle loro deiezioni;
Questo è dipendente dalla capacità portante dell'ambiente e dalla tipologia del territorio.



Gli **animali biologici** sono tenuti **separati** dagli **altri animali**.
E' tuttavia in minima parte consentito il pascolo di animali biologici su aree di pascolo ad uso civico e di animali non biologici su terreni biologici;

E' vietato tenere gli animali legati o in isolamento, salvo singoli capi per un periodo limitato e nei limiti giustificati da motivi veterinari, di sicurezza o di benessere animale;

Il trasporto degli animali ha una durata il più possibile limitata;

Agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze, comprese le mutilazioni, nel corso dell'intera vita dell'animale, **anche al momento della macellazione;**



Gli apiari sono ubicati in aree con sufficiente disponibilità di fonti di nettare e polline costituite essenzialmente da coltivazioni biologiche o in caso flora spontanea, o foreste gestite in modo non biologico o colture trattate solo con metodi a basso impatto ambientale.

Si trovano ad una distanza sufficiente da fonti potenzialmente contaminanti per i prodotti dell'apicoltura nocive alla salute delle api;

Le arnie e il materiale utilizzato in apicoltura sono fabbricati essenzialmente in materiali naturali;

E' vietata la distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta dei prodotti dell'apicoltura;

<i>Tipologia di animali</i>	<i>N° massimo di animali/ha (1 ettaro =10.000 m2 (campo di 100mx100m))</i>
Equini di oltre 6 mesi	2
Vitelli da ingrasso	5
Altri bovini di meno di un anno	5
Bovini maschi da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini femmine da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini maschi di 2 anni e oltre	2
Giovenche da allevamento	2,5
Giovenche da ingrasso	2,5
Vacche da latte	2
Vacche lattifere da riforma	2
Altre vacche	2,5
Coniglie riproduttrici	100
Pecore	13,3
Capre	13,3
Suinetti	74
Scrofe riproduttrici	6,5
Suini da ingrasso	14
Altri suini	14
Polli da tavola	580
Galline ovaiole	230

Tabella con densità di riferimento generali riferimenti Reg. (CE) 898/2008 Art. 10 (170 Kg Azoto/ha/anno)

c) Riproduzione:

La riproduzione avviene con metodi naturali.
È ammessa tuttavia l'inseminazione artificiale;

La riproduzione è vietata per trattamenti con ormoni
o sostanze simili a meno che non si tratti di
una terapia veterinaria per un singolo animale;

Non sono consentite la clonazione e il
trasferimento di embrioni;

Viene scelta la razza appropriata in base alle condizioni territoriali,
climatiche e tradizionali (favorimento delle razze autoctone)



d) Alimentazione

Principalmente si devono ottenere e utilizzare i mangimi per gli animali dall'azienda in cui sono tenuti gli animali o da altre aziende biologiche certificate della stessa regione;

Gli animali sono nutriti con mangimi biologici che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei diversi stadi di sviluppo.

Una parte della razione alimentare può contenere mangimi provenienti da aziende che sono in conversione all'agricoltura biologica;
L 189/10 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 20.7.2007



Gli animali, eccetto le api, hanno in permanenza accesso al pascolo o a foraggi grossolani;

Le materie prime per mangimi non biologiche, di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti usati nell'alimentazione degli animali e negli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 16;

Non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici;

I mammiferi lattanti sono nutriti con latte naturale, di preferenza materno;



La prevenzione delle malattie è realizzata in primis mediante la selezione delle razze e dei ceppi, le pratiche Zootecniche.

Inoltre attraverso la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio, un'adeguata densità degli animali e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene;

Le malattie sono trattate immediatamente per evitare sofferenze agli animali;

I medicinali veterinari allopatici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti;

Vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;

L'animale malato andrebbe messo in una quarantena precauzionale.

Il testo dell'allegato II, parte C, del regolamento (CEE) n. 2092/91 è sostituito dal seguente:

1. Materie di origine vegetale per mangimi

1.1. Cereali, granaglie, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: avena sotto forma di grani, fiocchi, cruschetto e crusca; orzo sotto forma di grani, proteine e farinetta; riso sotto forma di pannello di germe; miglio sotto forma di grani; segale sotto forma di grani e farinetta; sorgo sotto forma di grani; frumento sotto forma di grani, farinetta, crusca, farina glutinata, glutine e germe; spelata sotto forma di grani; tritcale sotto forma di grani; granturco sotto forma di grani, crusca, farinetta, pannello di germe e glutine; radichette di malto; borlande (trebbie) di birreria.

1.2. Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: semi di colza sotto forma di semi, pannello e buccette; semi di soia sotto forma di semi, semi tostati, pannello e buccette; semi di girasole sotto forma di semi e pannello; cotone sotto forma di semi e pannelli; semi di lino sotto forma di semi e pannelli; semi di sesamo sotto forma di pannello; palmisti sotto forma di pannelli; semi di zucca sotto forma di pannello; olive, sansa di oliva; oli vegetali (ottenuti per estrazione fisica).

1.3. Semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: ceci sotto forma di semi, cruschetta e crusca; vecciolio sotto forma di semi, cruschetta e crusca; cicerchia sotto forma di semi sottoposti a trattamento termico, cruschetta e crusca; piselli sotto forma di semi, cruschetta e crusca; fave da orto sotto forma di semi, cruschetta e crusca; fave e favette sotto forma di semi, cruschetta e crusca, veccia sotto forma di semi, cruschetta e crusca e lupini sotto forma di semi, cruschetta e crusca.

1.4. Tuberi, radici, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: polpa di barbabietola da zucchero, patate, patata dolce come tubero, polpa di patate (residuo solido della fecola di patate), fecola di patate, proteina di patate e manioca.

1.5. Altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: carrube, semi e farina di carrube, zucche, pastazzo di agrumi; mele, melecotogne, pere, pesche, fichi, uva e relativo residuo; castagne, pannelli di noci comuni, pannelli di nocciole; gusci e pannelli di cacao; ghiande.

1.6. Foraggi e foraggi grossolani. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: erba medica, farina di erba medica, trifoglio, farina di trifoglio, graminacee (ottenute da piante da foraggio), farina di graminacee, fieno, insilato, paglia di cereali e ortaggi a radice da foraggio.

1.7. Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze: melassa, farina di alghe marine (ottenuta con l'essiccazione e la frantumazione delle alghe marine e lavata per ridurre il tenore di iodio), polveri ed estratti vegetali, estratti proteici vegetali (da somministrare esclusivamente ai giovani animali), spezie e aromi.

1.8. I seguenti mangimi possono essere utilizzati fino al 30 giugno 2004: riso sotto forma di grani, rotture di riso, crusca di riso, cruschetta di segale, crusca di segale, semi di ravizzone sotto forma di pannello, buccette e tapioca.

2. Materie di origine animale per mangimi

2.1. Latte e prodotti lattiero-caseari. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze:

latte crudo definito all'articolo 2 della direttiva 92/46/CEE del Consiglio(1), latte in polvere, latte scremato, latte scremato in polvere, latticello, latticello in polvere, siero di latte, siero di latte in polvere, siero di latte in polvere parzialmente delattosato, proteina di siero di latte in polvere (estratta mediante trattamento fisico), caseina in polvere, lattosio in polvere, cagliata e latte acido.

2.2. Pesci, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze:

pesce, olio di pesce e olio di fegato di merluzzo non raffinato; autolisati, idrolisati e proteolisati di pesce, di molluschi e di crostacei ottenuti per via enzimatica, sotto forma solubile e non, somministrati esclusivamente ai giovani animali; farina di pesce.

2.3. Uova e ovoprodotti destinati all'alimentazione del pollame, provenienti di preferenza dalla stessa azienda.

3. Materie di origine minerale per mangimi

Sono incluse nella categoria unicamente le seguenti sostanze:

Sodio:

sale marino non raffinato
salgemma grezzo estratto da giacimenti
solfato di sodio
carbonato di sodio
bicarbonato di sodio
cloruro di sodio

Potassio:

cloruro di potassio

Calcio:

litotamnio e maerl
conchiglie di animali acquatici (inc.ossi di seppia)
carbonato di calcio
lattato di calcio
gluconato di calcio

Fosforo:

fosfato bicalcico defluorato
fosfato monocalcico defluorato
fosfato monosodico
fosfato di calcio e di magnesio
fosfato di calcio e di sodio

Magnesio:

ossido di magnesio (mg anidro)
solfato di magnesio
cloruro di magnesio
carbonato di magnesio
fosfato di magnesio

Zolfo:

Solfato di sodio



Riguardo alla pulizia e alla disinfezione, i relativi prodotti da utilizzare nei locali di stabulazione e negli impianti devono essere autorizzati per l'uso nella produzione biologica

Prodotti per la pulizia e la disinfezione dei locali di stabulazione e degli impianti che servono alla detenzione degli animali (p. es. attrezzature e utensili per le stalle)

1. Prodotti autorizzati

- saponi a base di sodio e di potassio;
- acqua e vapore;
- latte di calce;
- ipoclorito di sodio (ad es. come candeggina);
- soda caustica;
- potassa caustica;
- perossido di idrogeno;
- essenze naturali di vegetali;
- acido citrico, acido peracetico, acido formico, acido lattico, acido ossalico e acido acetico;
- alcole;
- acido nitrico (attrezzatura per la mungitura);
- acido fosforico (attrezzatura per la mungitura);
- formaldeide;
- carbonato di sodio.

2. Sono autorizzati inoltre

- prodotti a base di iodio per la disinfezione dei capezzoli;
- prodotti per la pulizia e la disinfezione di utensili per la mungitura

Articolo 16
Reg. (CE)898/2008

Divieto relativo alla produzione animale «senza terra»

La produzione animale senza terra, nell'ambito della quale l'allevatore non gestisce i terreni agricoli e/o non ha stipulato un accordo scritto di cooperazione con un altro operatore ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 3, è **vietata**.



Esempio per gli avicoli :

La superficie totale utilizzabile dei ricoveri per gli avicoli allevati per la produzione di carne per ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m²;

Ciascun ricovero non deve contenere più di:

4 800 polli;
3 000 galline ovaiole;
5 200 faraone;
4 000 femmine di anatra muta o di Pechino,
3 200 maschi di anatra muta o di Pechino o altre anatre;
2 500 capponi, oche o tacchini;

Mia Considerazione:

$1600 \text{ m}^2 / 4800 \text{ polli} = 1 \text{ Pollo} / 0.33 \text{ m}^2$
(16 ore di luce – 8 ore di buoi)

Meglio che in gabbia, ma comunque.....siamo lontani dall'immaginario collettivo





Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

Prodotti biologici “trasformati”

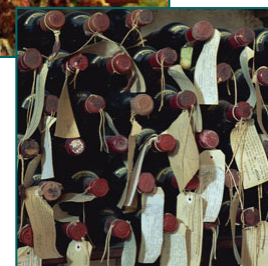
Articolo 18

Norme generali applicabili alla produzione di mangimi trasformati



Articolo 19

Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati



Art. 18 Produzione di mangimi trasformati

Nella composizione dei mangimi biologici **non entrano congiuntamente** materie prime **biologiche** o provenienti **da aziende in conversione**, e **materie** prime prodotte secondo metodi **non biologici**.

La trasformazione con **l'ausilio di solventi** ottenuti per **sintesi chimica** delle materie prime per mangimi, impiegate o trasformate nella produzione biologica, **non è ammessa**.



Norme generali applicabili alla produzione di lievito Biologico

Per la produzione di lievito biologico sono utilizzati solo substrati prodotti biologicamente.

Altri prodotti e sostanze possono essere utilizzati soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica.

Il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico



Art. 19 Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati

La produzione di alimenti biologici trasformati deve seguire procedimenti atti a garantire la persistenza dell'integrità biologica e delle qualità essenziali del prodotto in tutte le fasi della produzione.

A tal fine, la progettazione e la gestione dei processi biologici che intervengono lungo la catena di trasformazione si deve basare su una valutazione del rischio, avvalendosi di misure precauzionali e di prevenzione.

Composizione degli alimenti biologici trasformati:

il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola; ...non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti;

Possono essere utilizzati nei prodotti alimentari solo gli additivi, gli ausiliari di fabbricazione, gli aromi, l'acqua, il sale, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, i minerali, gli oligoelementi, le vitamine, nonché gli amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare e **solo a condizione che siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica**



Quando: **non sono disponibili alternative autorizzate** e **nel caso in cui** senza ricorrere a tali prodotti e sostanze, **sarebbe impossibile produrre o conservare gli alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici** previsti sulla base della normativa comunitaria.



Gli ingredienti di origine agricola non biologici possono essere utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica ai sensi dell'articolo 21 o se sono autorizzati temporaneamente da uno Stato membro;

Tratto da Art.21...

2. La Commissione decide, secondo la procedura (art37), in merito all'autorizzazione dei prodotti e delle sostanze e la loro inclusione nell'elenco ristretto di cui al paragrafo 1 del presente articolo e stabilisce le condizioni e i limiti specifici per il loro uso e, se necessario, per il ritiro dei prodotti.

Uno Stato membro, qualora ritenga che un prodotto o una sostanza debba essere inserito nell'elenco di cui al paragrafo 1, o stralciato da detto elenco, o qualora ritenga che occorre modificare le specifiche di uso in detto paragrafo, provvede a trasmettere ufficialmente alla Commissione e agli Stati membri un fascicolo che illustri le ragioni per l'inserimento, lo stralcio o le modifiche.

un **ingrediente biologico non è contenuto** insieme allo stesso **ingrediente non biologico** o proveniente dalla **conversione**;



Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche intese a ripristinare le proprietà perdute nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

Sostanze quindi che possano Falsificare, Sofisticare o Alterare il prodotto in maniera tale da cambiare le caratteristiche del Prodotto Biologico stesso.

Le misure necessarie all'attuazione delle norme applicabili alla produzione contenute nel presente articolo, in particolare per quanto riguarda i metodi di trasformazione e le condizioni per l'autorizzazione temporanea da parte degli Stati membri Sono contenute nel Reg. (CE) 834/2007 Art.37 par.2



In sostanza il prodotto biologico trasformato è definito come un insieme di condizioni dettate ed imposte dal regolamento europeo, con talune eccezioni talora discutibili, ma che comunque cercano di regolamentare il più possibile la produzione dei prodotti biologici trasformati.

A volte può sembrare semplice definire un prodotto, ma non è sempre così, va detto che comunque esistono sistemi di controllo a livello europeo, nazionale e regionale nonché le forze armate atte a vigilare su contraffazioni, mancata applicazione delle norme comunitarie etc.. A tutela dei consumatori e delle aziende produttrici che lavorano nel massimo rispetto delle regole.

(IT) DM. 18354 del 27/11/2009

Ai sensi del paragrafo 2 lettera a) art. 19 del Reg. (CE) n. 834/2007 per "prodotto ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola", si intende un prodotto in cui gli ingredienti di origine agricola rappresentano più del 50% in peso della totalità degli ingredienti

Prima categoria - Almeno il 95% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. In tal caso l'indicazione del biologico è riportata nella denominazione di vendita.

Seconda categoria - Almeno il 70% degli ingredienti agricoli è stato coltivato secondo il metodo biologico per almeno due anni. L'indicazione del biologico è riportata nell'elenco degli ingredienti.

Terza categoria - Prodotti coltivati secondo il metodo biologico da almeno un anno prima del raccolto, in un'azienda che ha smesso i metodi di coltivazione convenzionali da oltre un anno. Riportano la dicitura "Prodotto in conversione all'agricoltura biologica".

Determinazione delle percentuali

Relativamente a un prodotto trasformato la ricetta, in base al tipo di alimento, può contenere percentuali variabili di ingredienti di origine **agricola biologici**, di ingredienti di **origine agricola non biologici** e di ingredienti di **origine non agricola**.

Ai fini del calcolo delle percentuali, sono considerati di origine agricola i seguenti ingredienti:

- 1) prodotti vegetali e animali derivanti dall'agricoltura e i vegetali spontanei raccolti;
- 2) prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici;
- 3) additivi alimentari elencati nell'allegato VIII del Reg. (CE) 834/2007

Le percentuali sono calcolate in peso sul prodotto finito, su 100Kg

Totale ingredienti biologici / Totale ingredienti di origine agricola

Un ingrediente di origine agricola biologico non può essere presente nel medesimo prodotto, insieme allo stesso ingrediente non biologico o in conversione.

2.5 COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI TRASFORMATI IN BASE ALLA CATEGORIA DI ALIMENTI

Nella tabella 1 sono riassunti i requisiti che deve soddisfare la composizione (ricetta) dei prodotti biologici trasformati, in base alle diverse categorie di alimenti.
L'operatore prima di attivare la preparazione di alimenti biologici deve presentare il modulo M24 e ottenere l'approvazione di Bioagricert della ricetta.

Tabella 1: COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI IN BASE ALLA CATEGORIA DI ALIMENTI

Alimenti biologici ⁶	Alimenti con ingredienti biologici ⁷	Alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e della pesca ⁸	Alimenti vegetali "in conversione all'agricoltura biologica" ⁹
1) Ingredienti di origine agricola:			
1.1: almeno il 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola sono biologici;	1.1: la percentuale in peso degli ingredienti di origine agricola biologici può essere inferiore al 95 %;	1.1: il principale ingrediente dell'alimento proviene dalla caccia o dalla pesca di animali selvatici ed è non biologico;	1.1: l'alimento vegetale può contenere un solo ingrediente di origine agricola, che abbia effettuato un periodo di conversione di almeno 12 mesi prima del raccolto.
1.2: gli ingredienti di origine agricola ammessi non biologici ¹⁰ sono solo quelli previsti in allegato IX, riportato in appendice al presente documento.	1.2: gli ingredienti di origine agricola non biologici non sono limitati a quelli ammessi dall'allegato IX	1.2: tutti gli altri ingredienti di origine agricola dell'alimento sono biologici	
1.3: gli ausiliari di fabbricazione di origine agricola se non sono previsti dall'allegato (VIII.b) o dall'allegato (IX), devono essere biologici.			
2) Ingredienti di origine NON agricola¹¹: per tutte le categorie di alimenti (tranne il vino), come ingredienti di origine non agricola, possono essere utilizzati solo i prodotti e le sostanze previste all'art. 27 del Reg. CE n. 889/08, elencati al punto 2.5.1 del presente documento			
3) Ausiliari di fabbricazione¹²: per tutte le categorie di alimenti (tranne il vino), possono essere utilizzati solo gli ausiliari di fabbricazione previsti in allegato VIII sez. B del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento.			
4) Esclusione di OGM¹³: per garantire l'esclusione di OGM, l'operatore deve verificare in ingresso l'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna l'alimento fornito ai sensi della normativa vigente sugli OGM. Se gli alimenti acquistati non sono etichettati né accompagnati da un documento, gli operatori possono presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che non dispongano di altre informazioni sulla non conformità dei prodotti in questione alla normativa vigente sugli OGM. In particolare per ausiliari di fabbricazione, preparazioni a base di microrganismi e enzimi e prodotti fitosanitari utilizzati sugli alimenti, l'operatore verifica la presenza della Dichiarazione del venditore di cui all'allegato XIII Reg.889, riportato in appendice al presente documento.			

⁶ Reg. CE 834/07 art. 23.4.a)

⁷ Reg. CE 834/07 art. 23.4.b)

⁸ Reg. CE 834/07 art. 23.4.c)

⁹ Reg. CE n. 889/08 art. 62

¹⁰ Reg. CE n. 889/08 art. 28

¹¹ Reg. CE n. 889/08 art. 27.1

¹² Reg. CE n. 889/08 art. 27.1

¹³ Reg. CE 834/07 art. 9 - Reg. CE n. 889/08 art. 69 e all. XIII

- 5) **Esclusione di radiazioni ionizzanti¹⁴:** deve essere escluso l'impiego di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti o di materie prime utilizzate in alimenti biologici.
- 6) **Sostanze e tecniche vietate¹⁵:** deve essere escluso l'impiego di sostanze e tecniche intese a ripristinare le proprietà perdute nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

2.5.1 INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA AMMESSI

Un alimento trasformato può contenere solo gli ingredienti di origine non agricola di seguito elencati e alla condizione che le informazioni del produttore/venditore consentano all'operatore la verifica dei requisiti specificati.

2.5.1.1 Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi

Sono ammesse le preparazioni normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti, tuttavia se utilizzate come ingredienti sono ammesse alla condizione che la scheda tecnica del produttore/venditore consenta all'operatore la verifica dell'assenza nella preparazione a base di microrganismi ed enzimi di:

1. additivi non ammessi dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento;
2. enzimi considerati additivi dalla legislazione alimentare, non ammessi dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento;
3. ingredienti di origine agricola che esistano biologici nel prodotto in cui sono incorporati o che non sono ammessi dall'allegato IX del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento (quest'ultimo requisito si applica solo agli alimenti bio > 95%).

2.5.1.2 Sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali

Sono ammesse solo le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche naturali alla condizione che la scheda tecnica del produttore/venditore consenta all'operatore la verifica della conformità alla direttiva 88/388/CEE art. 1, par. 2, lettera b), punto i) e/o all'art. 1, par. 2, lettera c), ed etichettati in base all'art. 9, par. 1, lettera d), e/o all'art. 9, par. 2. Gli aromi di affumicatura e gli aromi di sintesi non sono ammessi.

2.5.1.3 Acqua potabile e sale

Sono ammessi acqua potabile ai sensi della normativa vigente e sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella fabbricazione degli alimenti.
Se l'acqua non proviene dalla rete di acqua potabile, la potabilità deve essere provata dall'operatore mediante analisi periodiche dei parametri chimici, fisici e microbiologici.

2.5.1.4 Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri micronutrienti

Sono autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati. La produzione e il confezionamento di prodotti destinati a una alimentazione particolare deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati dall'Autorità competente in base alla normativa vigente.

2.5.1.5 Coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo

Sono autorizzati i coloranti conformi all'art. 2, par. 8 e 9 della direttiva 94/36/CE.

2.5.1.6 Additivi alimentari

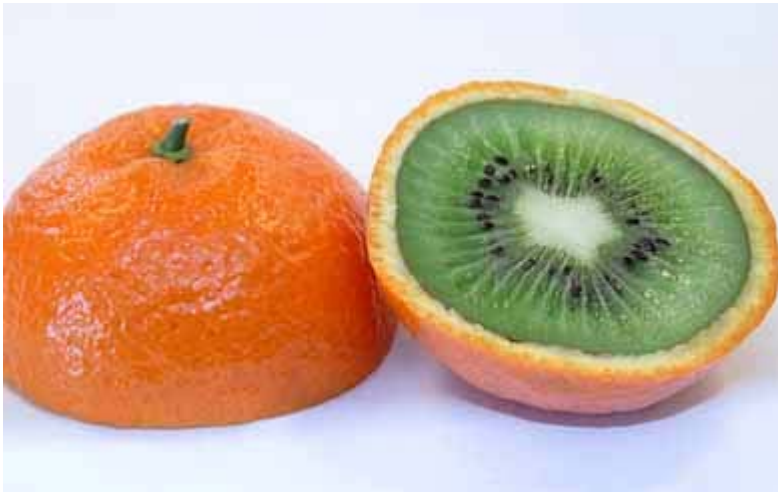
Sono ammessi nel rispetto delle condizioni specifiche di impiego solo gli additivi, compreso gli eccipienti, previsti dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento.

¹⁴ Reg. CE 834/07 art. 10

¹⁵ Reg. CE 834/07 art. 19.3

Per gli OGM e le radiazioni ionizzanti si ribadisce il divieto d'uso assoluto in agricoltura biologica,

Attualmente, **sono consentiti solo 47 additivi alimentari**, compresi gli eccipienti, per lo più innocui o tollerabili, **contro i 360 dell'agricoltura convenzionale**, spesso usati per mascherare difetti e carenze di materie prime scadenti.



PARTE 2

Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

PARTE 2

Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera

Articolo 34 889/2008

Norme specifiche per il ricevimento di prodotti da un paese terzo

I prodotti biologici sono importati dai paesi terzi in imballaggi o contenitori adeguati, chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto, muniti di un'identificazione dell'esportatore e di qualsiasi altro contrassegno o numero che consenta di identificare il lotto, nonché del certificato di controllo per l'importazione da paesi terzi.

Una volta ricevuto un prodotto biologico importato da un paese terzo, il primo destinatario verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore e, nel caso di prodotti importati conformemente all'articolo 33 del regolamento (CE) n. 834/2007, accerta che il certificato di cui al suddetto articolo copra il tipo di prodotto che costituisce la partita.



CAPO 5

REG (CE) 889/2008

Requisiti di controllo per l'importazione da paesi terzi di vegetali e prodotti vegetali, di animali e prodotti animali, di alimenti contenenti prodotti vegetali e/o animali, di mangimi, mangimi composti e materie prime per mangimi

Campo di applicazione

Il presente capo si applica a **qualsunque operatore** coinvolto, come **importatore e/o primo destinatario**, nell'importazione e/o nel ricevimento di **prodotti biologici** per conto proprio o per conto di un altro operatore.

SCAMBI CON I PAESI TERZI REG 837/2007

Articolo 32

Importazioni di prodotti conformi

prodotto importato da un paese terzo può essere immesso sul mercato comunitario come biologico a condizione che:

Il prodotto in questione sia conforme alle disposizioni di cui ai titoli II, III e IV del presente regolamento ed alle norme di attuazione relative alla sua produzione, adottate ai sensi del regolamento stesso;

Tutti gli operatori, compresi gli esportatori, siano stati soggetti a controllo da parte di un'autorità o un organismo di controllo riconosciuti.

Gli operatori interessati siano in grado di fornire in ogni momento agli importatori o alle autorità nazionali il documento giustificativo, che consente di identificare l'operatore che ha eseguito l'ultima operazione e di verificare che detto operatore si è conformato al disposto del seguente articolo, emesso dall'autorità o dall'organismo di controllo.

Articolo 33

Importazioni di prodotti che offrono garanzie equivalenti

1. Un prodotto importato da un paese terzo può essere anche immesso sul mercato comunitario come prodotto biologico a condizione che:
 - a) il prodotto in questione sia stato ottenuto secondo norme di produzione equivalenti a quelle di cui ai titoli III e IV;
 - b) gli operatori siano stati soggetti a misure di controllo di efficacia equivalente a quelle di cui al titolo V e siffatte misure di controllo siano state applicate in modo continuo ed efficace;
 - c) in tutte le fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione nel paese terzo, gli operatori abbiano sottoposto le proprie attività ad un sistema di controllo riconosciuto ai sensi del paragrafo 2 o ad un'autorità o ad un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 3;



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



Il prodotto sia munito di un certificato di ispezione rilasciato dalle autorità competenti o da organismi o autorità di controllo del paese terzo riconosciuti ai sensi del paragrafo 2, o da un'autorità o da un organismo di controllo riconosciuti ai sensi del paragrafo 3 e attestante che il prodotto soddisfa le condizioni di cui al presente paragrafo.

L'esemplare originale del certificato di cui al presente paragrafo accompagna la merce fino all'azienda del primo destinatario;

l'importatore deve, successivamente, tenerlo a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo per almeno due anni.

All'atto dell'esame delle domande di riconoscimento, la Commissione invita il paese terzo a fornire tutte le informazioni necessarie. La Commissione può incaricare esperti di esaminare in loco le norme di produzione e le misure di controllo del paese terzo interessato.

Entro il 31 marzo di ogni anno, i paesi terzi riconosciuti trasmettono alla Commissione una relazione annuale sintetica relativa all'attuazione e all'esecuzione delle misure di controllo definite nel paese terzo.



Sulla base delle informazioni di queste relazioni annuali, la Commissione, assistita dagli Stati membri, assicura l'appropriata vigilanza dei paesi terzi riconosciuti riesaminando regolarmente il loro riconoscimento. Il tipo di vigilanza è determinato sulla base di una valutazione del rischio di irregolarità o di infrazioni delle disposizioni stabilite nel presente regolamento

Libera circolazione dei prodotti biologici

Le autorità competenti, le autorità di controllo e gli organismi di controllo non possono, per motivi concernenti il metodo di produzione, l'etichettatura o l'indicazione del metodo stesso, vietare o limitare la commercializzazione dei prodotti biologici controllati da un'altra autorità di controllo o da un altro organismo di controllo situati in un altro Stato membro se tali prodotti sono conformi alle prescrizioni del presente regolamento.

In particolare, non possono essere imposti controlli o oneri finanziari in aggiunta a quelli previsti nel titolo V del presente regolamento.

Gli Stati membri possono applicare nel loro territorio norme più rigorose alla produzione biologica vegetale e a quella animale, purché tali norme siano applicabili anche alla produzione non biologica, siano conformi alla normativa comunitaria e non vietino o limitino la commercializzazione di prodotti biologici prodotti al di fuori del territorio dello Stato membro interessato.

REGOLAMENTO (CE) N. 1235 / 2008

Della commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi

Articolo 15

Prodotti non conformi

Fatte salve le misure o azioni attuate in conformità dell'articolo 30 del regolamento (CE) n. 834/2007 e/o all'articolo 85 del regolamento (CE) n. 889/2008, l'immissione in libera pratica nella Comunità di prodotti non conformi alle disposizioni del citato regolamento è subordinata alla soppressione del riferimento alla produzione biologica dalle etichette, dai documenti di accompagnamento e dalla pubblicità di tali prodotti



Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera



ETICHETTATURA

Articolo 23

Uso di termini riferiti alla produzione biologica

1. Ai fini del presente regolamento, si considera che un prodotto **riporta termini riferiti** al metodo di **produzione biologico** quando, **nell'etichettatura**, nella **pubblicità** o nei **documenti commerciali**, il **prodotto stesso**, i **suoi ingredienti** o le materie **prime per mangimi** sono descritti con termini che **suggeriscono** all'acquirente che il prodotto, i suoi ingredienti o le materie prime per mangimi **sono stati ottenuti conformemente alle norme stabilite dal presente regolamento**



In particolare i termini elencati nell'allegato, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali «**bio**» e «**eco**», possono essere utilizzati, singolarmente o in abbinamento, nell'intera Comunità e in qualsiasi lingua comunitaria, nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni previste dal presente regolamento o stabilite in virtù del medesimo.





Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto agricolo vivo o non trasformato si possono usare termini riferiti al metodo di produzione biologico **soltanto se**, oltre a tale metodo, anche **tutti gli ingredienti di tale prodotto** sono stati ottenuti conformemente alle prescrizioni di cui al presente regolamento.



2. I termini di cui al paragrafo 1 **Non vanno utilizzati** in alcun luogo della Comunità e in nessuna lingua comunitaria, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti **che non soddisfano le prescrizioni** del presente regolamento, salvo qualora non si applichino a prodotti agricoli in alimenti o mangimi o non abbiano chiaramente alcun legame con la produzione biologica.

Nell'etichettatura e nella pubblicità non sono inoltre ammessi termini, compresi i termini utilizzati in marchi, o pratiche che **possono indurre in errore il consumatore** o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti soddisfano le prescrizioni del presente regolamento.



Per Par Condicio....



3. I termini di cui al paragrafo 1 non vanno utilizzati per un prodotto la cui etichetta o pubblicità deve indicare che esso **contiene OGM**, è **costituito da OGM** o **è derivato da OGM** conformemente alle disposizioni comunitarie.

4. Per quanto riguarda gli alimenti trasformati possono essere utilizzati i termini di cui al paragrafo 1:

Nella denominazione di vendita purché:

Almeno il 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico;

Nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, purché:

Il principale ingrediente sia un prodotto della caccia o della pesca;
Contenga altri ingredienti di origine agricola che siano tutti biologici;

L'elenco degli ingredienti indica quali ingredienti sono biologici.

In caso di applicazione dei seguenti paragrafi, i riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire solo in relazione agli ingredienti biologici e l'elenco degli ingredienti include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

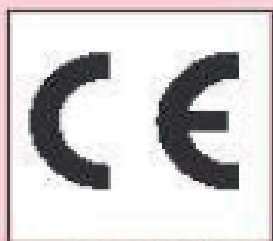
I termini e l'indicazione della percentuale di cui al precedente comma compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

Il logo europeo **PUO'** essere affiancato da loghi privati e da descrizioni e riferimenti testuali che descrivano l'agricoltura biologica, purché tali elementi non mutino o vadano in contrasto con l'art.58.

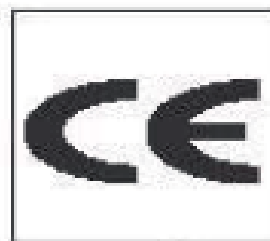
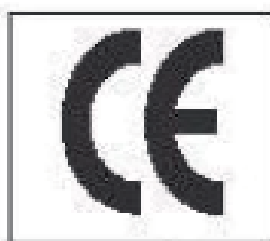
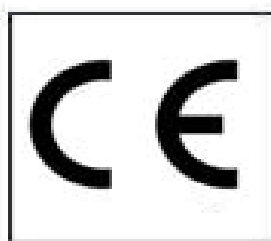


5. Gli Stati membri adottano le misure necessarie per garantire l'osservanza delle disposizioni del presente articolo.
6. La Commissione può aggiornare, secondo la procedura di l'elenco dei termini stabiliti.





marcatura
conforme



esempi di marcature non conformi



TABELLA NUTRIZIONALE				
		100 g di prodotto	30 g di prodotto con 125 ml di LATTE SCREMATO	
Valore energetico	Kcal	370	156	
	KJoule	1550	654	
Proteine	g	15	9	
Carboidrati	g	75	29	
di cui zuccheri	g	17	12	
amido	g	58	17	
Grassi	g	1	0.5	
di cui saturi	g	0.3	0.4	
Fibra alimentare	g	2.5	0.7	
Sodio	g	0.9	0.3	
VITAMINE E FERRO		% RDA (*)	% RDA (*)	
B1	mg	2.3 (165%)	0.8 (55%)	
B2	mg	2.7 (165%)	1 (65%)	
B6	mg	3.3 (165%)	1 (50%)	
B12	µg	1.7 (170%)	0.95 (95%)	
PP	mg	30 (165%)	9 (50%)	
C	mg	100 (165%)	31 (50%)	
FOLACINA	µg	333 (165%)	100 (50%)	
FERRO	mg	23.3 (165%)	7 (50%)	

(*) RDA= Razione giornaliera raccomandata
dalla CEE in vitamine e minerali

I dati indicati dalle frecce in rosso garantiscono che il prodotto è biologico

Marchio commerciale
e/o nome dell'azienda



NUOVA CAMPI

Denominazione di vendita
(il termine "Biologico" è posto nella
denominazione se almeno il 95%
degli ingredienti di origine agricola
è Bio, il restante 5% deve essere
conforme all'Al. IX del Reg.CE
889/08)

SALSA DI POMODORO E VERDURE BIOLOGICHE

Ingredienti

Ingredienti: pomodoro (70%)* carota (10%)* cipolla (10%)*
sedano (8%)* sale marino
**Biologico*

Contenuto 340 g **e**

Peso netto

Marchio unico europeo
in vigore dal 01 luglio 2010



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF:	OPERATORE CONTROLLATO N.
IT BIO 003	XXXX
AGRICOLTURA UE	

Codice operatore

Sigla Italia

Indicazione dell'origine
del prodotto UE/non UE

Codice di 3 numeri
dell'Organismo di Controllo
autorizzato dal Ministero

Nuova Campi srl - Milano
Prodotto nello stabilimento
di Via delle Rose, 55 - Torino

Produttore e confezionatore

Termine minimo
di conservazione

Da consumarsi preferibilmente entro il XX - XX - XX
Conservare il luogo fresco e asciutto.

Una volta aperto conservare in frigorifero
e consumare entro pochi giorni

Modalità di conservazione

Numero (XXX)
CODICE ISTAT del comune di
UBICAZIONE DELL'ALLEVAMENTO

Lettera (IT)
SIGLA DELLA NAZIONE

Lettera (RM):
SIGLA DELLA PROVINCIA
DELL'ALLEVAMENTO

N IT XXX RM YYV

Numero (N) indica il
TIPO DI ALLEVAMENTO:

- 0 = biologico
- 1 = all'aperto
- 2 = a terra
- 3 = gabbie

Numero (YYV):
CODICE DELL'ALLEVAMENTO





Articolo 25

Loghi di produzione biologica

1. Il logo comunitario di produzione biologica può essere utilizzato nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti di cui al presente regolamento. Il logo comunitario non è utilizzato per i prodotti ottenuti in conversione .
2. Loghi nazionali e privati possono essere utilizzati nella etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti di cui al presente regolamento.
3. La Commissione stabilisce, secondo la procedura di cui all'articolo 37, paragrafo 2, criteri specifici riguardo alla presentazione, composizione, dimensione e forma del logo comunitario.

ALLEGATO XIV: ETICHETTATURA
1. PRODOTTI BIOLOGICI CONFORMI ALLA NORMATIVA DELL'UNIONE EUROPEA REG. (CE) 834/2007

I requisiti di etichettatura riportati nel presente allegato si applicano, fatte salve le altre normative comunitarie e nazionali sull'etichettatura di alimenti e mangimi.

1.1 Etichetta di alimenti biologici (Bio > 95%)

Denominazione di vendita del prodotto e indicazione di conformità al metodo di produzione	PRODOTTO Biologico				
Logo comunitario: - l'apposizione del logo per gli alimenti preconfezionati è obbligatoria a partire dal 1° luglio 2010 (Reg. (CE) n. 967/08); - l'uso del logo comunitario è facoltativo per i prodotti importati dai paesi terzi, tuttavia, se il logo viene utilizzato è necessario completarlo con i riferimenti all'origine. - Il n° di codice dell'OdC è collocato immediatamente sotto il logo comunitario, se compare in etichetta (art. 58 Reg. CE 889/08).	 IT BIO BAC				
Riferimento all'origine: quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto compare nello stesso campo visivo del logo (Immediatamente sotto il n° codice dell'OdC - art. 58 Reg. CE 889/08). Tale riferimento non figura con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto. Il riferimento all'origine può essere omesso per piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2 % della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola. Il riferimento all'origine è obbligatorio a partire dal 1° luglio 2010 - Reg. (CE) n. 967/08.	Agricoltura UE quando la materia prima agricola è stata prodotta nell'UE Agricoltura non UE quando la materia prima agricola è stata prodotta in paesi terzi Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima agricola è stata prodotta nella Comunità e parte in un paese terzo. Agricoltura Italia l'indicazione "UE" o "non UE" può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese membro nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state prodotte in quel paese.				
Riferimenti al controllo: compare sull'etichetta anche il numero di codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. In caso di "distribuzione a marchio" dovranno comparire i riferimenti all'organismo che controlla il distributore.	<table><tr><td>Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF</td><td>Operatore controllato n.</td></tr><tr><td>IT BIO BAC</td><td>XXXXXX</td></tr></table> 	Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF	Operatore controllato n.	IT BIO BAC	XXXXXX
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF	Operatore controllato n.				
IT BIO BAC	XXXXXX				
Riferimento all'operatore licenziatario (operatore a cui è stata rilasciata la certificazione del prodotto)	Nome o ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura.				
Elenco degli ingredienti: Indica quali ingredienti sono biologici.	Ingredienti: Ingrediente 1*, Ingrediente 2*, Ingrediente 3, Ingrediente 4* * Ingredienti biologici				
Riferimento all'operatore responsabile dell'immissione in commercio del prodotto	Nome o ragione sociale dell'operatore licenziatario e se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto				

Esempio di etichetta:

SALSA ROSA BIOLOGICA	 IT BIO BAC Agricoltura UE						
Ingredienti: olio di semi di girasole*, olio extravergine di oliva*, tuorlo d'uovo pastorizzato*, concentrato di pomodoro*, capperi*, zucchero di canna*, senape* (acqua, semi di senape*, aceto*; sale marino, spezie*, erbe aromatiche*), sale marino, aromi naturali, curcuma*, correttore di acidità: acido lattico, addensante: gomma xantano * ingredienti biologici							
<table border="1" data-bbox="370 975 1622 1242"><tr><td data-bbox="370 975 996 1075">Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF</td><td data-bbox="996 975 1622 1075">Operatore controllato n.</td></tr><tr><td data-bbox="370 1075 996 1132">IT BIO BAC</td><td data-bbox="996 1075 1622 1132">XXXXXX</td></tr><tr><td colspan="2" data-bbox="370 1132 1622 1242"></td></tr></table> ----- Prodotto da o distribuito da: yyyyyyyyy srl		Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	IT BIO BAC	XXXXXX		
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.						
IT BIO BAC	XXXXXX						
							

1.2 Etichetta di alimenti ottenuti con ingredienti biologici (Bio < 95%)

Denominazione di vendita del prodotto	PRODOTTO Non è ammesso il riferimento al biologico						
Logo comunitario	Non ammesso (Reg. CE n. 834/07 art. 25.1)						
Riferimento all'origine: non viene usato il logo comunitario pertanto il riferimento all'origine non è obbligatorio	Non ammesso (Reg. CE n. 834/07 art. 24.1 c)						
Riferimenti al controllo: compare sull'etichetta anche il numero di codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. In caso di "distribuzione a marchio" dovranno comparire i riferimenti all'organismo che controlla il distributore.	<table border="1"> <tr> <td>Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF</td><td>Operatore controllato n.</td></tr> <tr> <td>IT BIO BAC</td><td>XXXXXX</td></tr> <tr> <td colspan="2"></td></tr> </table>	Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF	Operatore controllato n.	IT BIO BAC	XXXXXX		
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF	Operatore controllato n.						
IT BIO BAC	XXXXXX						
							
Riferimento all'operatore licenziatario (operatore a cui è stata rilasciata la certificazione del prodotto)	Nome o ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura.						
Elenco degli ingredienti: indica quali ingredienti sono biologici.	Ingredienti: Ingrediente 1*, Ingrediente 2*, Ingrediente 3, Ingrediente 4* * ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (XX%)						
Riferimento all'operatore responsabile dell'immissione in commercio del prodotto	Nome o ragione sociale dell'operatore licenziatario e se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto						

Requisiti di etichettatura

Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto con ingredienti bio < del 95% **non può essere riportato** il termine "biologico", nella descrizione del prodotto, ma **solo nell'elenco degli ingredienti**, alle seguenti condizioni:

1. l'alimento è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola, ovvero tali ingredienti sono > 50% dell'alimento sottraendo l'acqua e il sale da cucina aggiunti (Reg. CE n. 834/07 art. 19.2 a);
2. meno del 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola sono biologici. La percentuale è calcolata facendo riferimento al prodotto finito, considerando i Kg di ingredienti necessari per ottenere 100Kg di prodotto (Reg. CE n. 834/07 art. 23.4 a). Gli additivi alimentari elencati nell'allegato VIII del Reg. CE n. 889/2008 contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 1° luglio 2010 (Reg. CE n. 889/08 art. 27.2 a). Il lievito e i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31 dicembre 2013 (Reg. CE n. 889/08 art. 27.2 c);
3. un ingrediente biologico non può essere presente nel medesimo prodotto, insieme allo stesso ingrediente non biologico o in conversione (Reg. CE n. 834/07 art. 19.2 d);
4. possono essere utilizzati solo gli additivi e gli ausiliari di fabbricazione previsti in allegato VIII del Reg. CE n. 889/2008 (Reg. CE n. 889/08 art. 27.1 a);
5. aromi, acqua, sale, preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, minerali, oligoelementi, vitamine, nonché gli amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare si possono utilizzare se conformi all'art. 27 del Reg. CE n. 889/08;
6. l'elenco degli ingredienti indica quali ingredienti sono biologici (Reg. CE n. 834/07 art. 23.4);

Esempio di etichetta:

SALSA TONNATA

Ingredienti: olio di semi di girasole*, olio extravergine di oliva*, aceto balsamico*, tuorlo d'uovo pastorizzato*, tonno naturale (8%), acciughe, capperi*, zucchero di canna*, senape* (acqua, semi di senape*, aceto*; sale marino, spezie*, erbe aromatiche*), sale marino, aromi naturali, curcuma*, correttore di acidità: acido lattico, addensante: gomma xantano

* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (89%)

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.
IT BIO BAC	XXXXXX
	

Prodotto da o distribuito da: yyyyyyyyyy srl

1.4 Etichetta di alimenti in conversione all'agricoltura biologica

Denominazione di vendita del prodotto	PRODOTTO in conversione all'agricoltura biologica				
Logo comunitario	Non ammesso (Reg. CE n. 834/07 art. 25.1)				
Riferimento all'origine: non viene usato il logo comunitario pertanto il riferimento all'origine non è obbligatorio	Non ammesso (Reg. CE n. 834/07 art. 24.1 c)				
Riferimenti al controllo: compare sull'etichetta anche il numero di codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. In caso di "distribuzione a marchio" dovranno comparire i riferimenti all'organismo che controlla il distributore.	<table border="1"> <tr> <td>Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO BAC</td><td>Operatore controllato n. XXXXXX</td></tr> <tr> <td colspan="2"></td></tr> </table>	Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO BAC	Operatore controllato n. XXXXXX		
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO BAC	Operatore controllato n. XXXXXX				
					
Riferimento all'operatore licenziatario (operatore a cui è stata rilasciata la certificazione del prodotto)	Nome o ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura.				
Elenco degli ingredienti: indica l'ingrediente vegetale in conversione all'agricoltura biologica	Ingredienti: ingrediente vegetale*, sale. * ingrediente in conversione all'agricoltura biologica				
Riferimento all'operatore responsabile dell'immissione in commercio del prodotto	Nome o ragione sociale dell'operatore licenziatario e se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto				

Requisiti di etichettatura

Nell'etichettatura e nella pubblicità dei prodotti vegetali in conversione all'agricoltura biologica si può utilizzare la dicitura "in conversione all'agricoltura biologica" nella lista degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, alle seguenti condizioni:

- l'ingrediente vegetale ha effettuato un periodo di conversione di almeno 12 mesi prima del raccolto (Reg. CE n. 889/08 art. 62.1.a);
- l'alimento contiene un solo ingrediente di origine agricola (Reg. CE n. 889/08 art. 62.1.c);
- possono essere utilizzati solo gli additivi e gli ausiliari di fabbricazione previsti in allegato VIII del Reg. CE n. 889/2008 (Reg. CE n. 889/08 art. 27.1 a);
- aromi, acqua, sale, preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, minerali, oligoelementi, vitamine, nonché gli amminoacidi e gli altri micronutrienti destinati ad un'alimentazione particolare si possono utilizzare se conformi all'art. 27 del Reg. CE n. 889/08;
- il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamenti comportanti radiazioni ionizzanti;
- è escluso l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e di prodotti derivati da tali organismi. I processi e i prodotti devono essere *OGM free*;
- l'elenco degli ingredienti indica l'ingrediente vegetale in conversione all'agricoltura biologica;
- la dicitura "in conversione all'agricoltura biologica" è presentata con colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione (Reg. CE n. 889/08 art. 62.1 b);
- il prodotto è stato preparato o importato da un operatore assoggettato al sistema di controllo. Al controllo devono essere assoggettati tutti gli operatori che contribuiscono alla realizzazione del prodotto, compreso eventuali fasi concesse in appalto a terzi, come anche la fase distributiva del prodotto, fatta eccezione per la distribuzione al dettaglio di prodotti preconfezionati a marchio del produttore;

Esempio di etichetta:

PASSATA DI POMODORO in conversione all'agricoltura biologica

Ingredienti: pomodoro*, sale

*in conversione all'agricoltura biologica

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.
IT BIO BAC	XXXXXX
	

Prodotto da o distribuito da: yyyyyyyy srl

Questi due esempi mostrano i diversi elementi che si possono includere in un'etichetta, sia che si usino sistemi di stampa a colori o in bianco e nero, con sfondi chiari o scuri.



logo biologico
privato o nazionale

AB-CDE-999
(codice numerico di chi certifica)

- AB** – codice ISO come da specifiche dell'articolo 58(1)(a) per il Paese dove avvengono i controlli
- CDE** – termine di tre lettere che stabilisce un collegamento con il metodo di produzione biologica come da specifiche dell'articolo 58(1)(b) quali "oko", "org", "eko", "bio", ecc.
- 999** – numero di riferimento, indicato con un massimo di tre cifre, da attribuire come da specifiche dell'articolo 58(1)(c)



logo biologico
privato o nazionale





Significato di “biologico”

Significato e analisi della produzione biologica

Produzione vegetale biologica

Produzione animale biologica

Prodotti biologici “trasformati”

Prodotti biologici “importati”

Etichettatura dei prodotti biologici

Certificazione e controllo di filiera



CAPO 1
Requisiti minimi di controllo
Articolo 63
Regime di controllo e impegno dell'operatore

1. Alla prima applicazione del regime di controllo, l'operatore redige e successivamente aggiorna:
 - a) una **descrizione completa** dell'unità e/o del sito e/o dell'attività;
 - b) **tutte le misure concrete** da prendere al livello dell'unità e/o del sito e/o dell'attività per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica;
 - c) **le misure precauzionali** da prendere per ridurre il rischio di contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati e **le misure di pulizia** da prendere nei luoghi di magazzinaggio e lungo tutta la filiera di produzione dell'operatore.
- Se del caso, la descrizione e le misure di cui al primo comma possono costituire parte integrante di un sistema di qualità predisposto dall'operatore.

2. La descrizione e le misure di cui al primo comma sono contenute in una dichiarazione firmata dall'operatore responsabile.

La dichiarazione contiene inoltre l'impegno dell'operatore a:

a) **effettuare le operazioni conformemente** alle norme di **produzione biologica**;

b) accettare, **in caso di infrazione o irregolarità**, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica;

c) **informare per iscritto gli acquirenti del prodotto** affinché le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione.

La dichiarazione di cui al primo comma **è verificata** dall'autorità o **dall'organismo di controllo**, che stende una relazione nella quale vengono segnalate le eventuali carenze e non conformità alle norme di produzione biologica.

L'operatore controfirma la relazione e adotta le misure correttive necessarie.

3. Ai fini dell'applicazione dell'articolo 28, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, l'operatore comunica all'autorità competente le seguenti informazioni:

- a) **nome e indirizzo dell'operatore**;
- b) **ubicazione delle strutture** e, se del caso, **degli appezzamenti** (dati catastali) in cui sono effettuate le operazioni;
- c) **natura delle operazioni e dei prodotti**;
- d) **impegno** dell'operatore ad **effettuare le operazioni in conformità** alle delle disposizioni del **regolamento (CE) n. 834/2007** e del presente regolamento;
- e) nel caso di un'azienda agricola, la data in cui il produttore ha smesso di applicare prodotti non autorizzati per la produzione biologica negli appezzamenti in questione;
- f) **nome dell'organismo riconosciuto cui l'operatore ha affidato il controllo della propria azienda**, qualora il sistema di controllo vigente nello Stato membro implichi il riconoscimento di tali organismi.

Visite di controllo

1. L'autorità o l'organismo di controllo effettua **almeno una volta all'anno un'ispezione fisica presso tutti gli operatori.**

2. L'autorità o l'organismo di controllo può prelevare campioni da analizzare per la ricerca di prodotti non autorizzati nella produzione biologica o per verificare la conformità delle tecniche di produzione con le norme di produzione biologica. Possono essere prelevati e analizzati campioni anche per rilevare eventuali contaminazioni da prodotti non autorizzati nella produzione biologica. Tali analisi sono obbligatorie qualora si sospetti l'utilizzazione di prodotti non autorizzati nella produzione biologica.

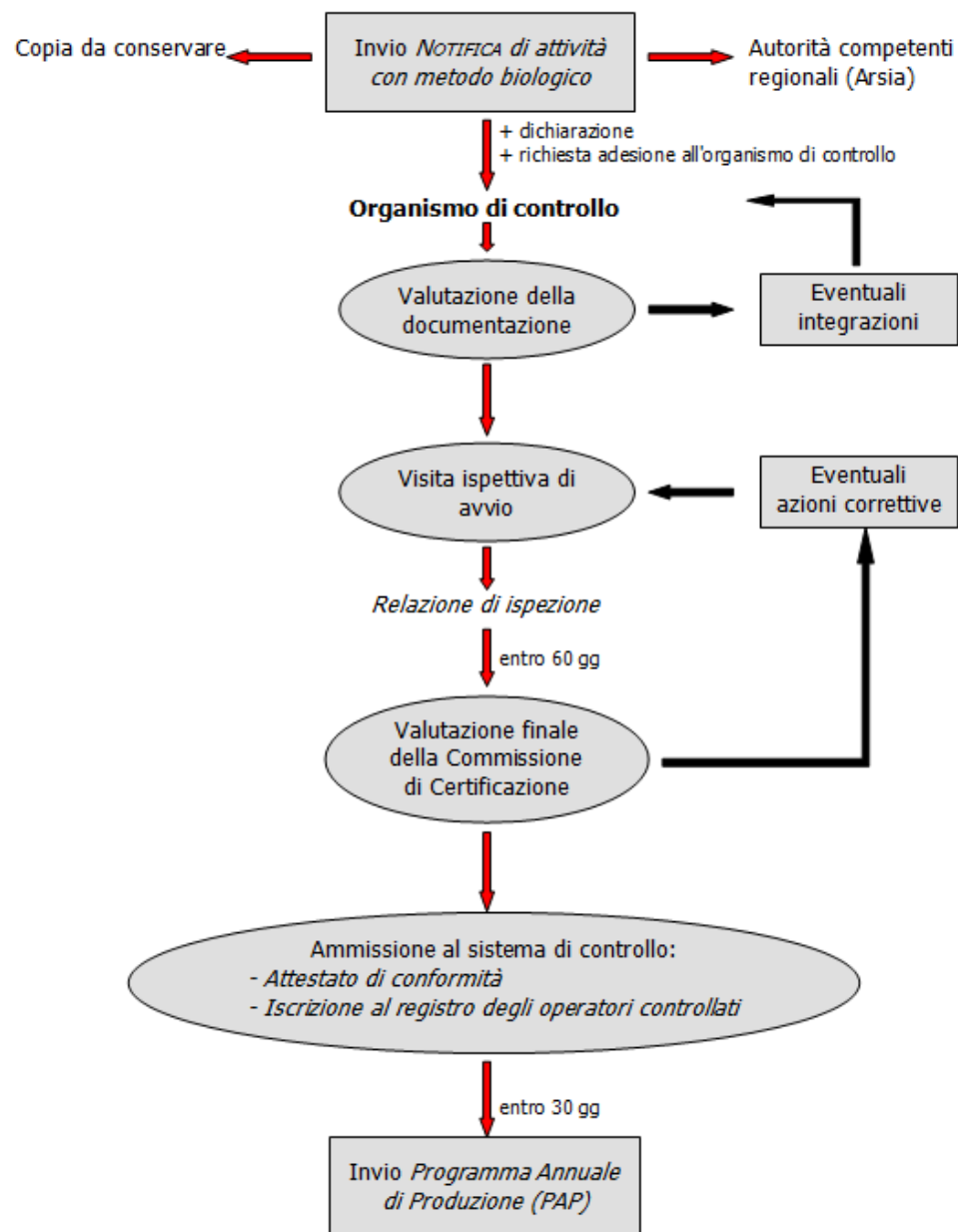
4. Inoltre, l'autorità o l'organismo di controllo effettua visite di controllo a campione, di norma senza preavviso, sulla base di una valutazione generale del rischio di inosservanza delle norme di produzione biologica, tenendo conto almeno dei risultati dei precedenti controlli, della quantità di prodotti interessati e del rischio di scambio di prodotti.

Elenco Ditte Autorizzate al Controllo

IT-BIO-002	CODEX srl Via Duca degli Abruzzi, 41 I-95048 Scordia (CT) Tel: +39 095 650716 Fax: +39 095 650356 E-mail: codex@codexsrl.it Website: www.codexsrl.it	IT-BIO-005	BIOS srl Via Monte Grappa 37/C I-36063 Marostica (VI) Tel: +39 0424 471125 Fax: +39 0424 476947 E-mail: info@certbios.it Website: www.certbios.it
IT-BIO-003	Istituto Mediterraneo di Certificazione S.r.l. – IMC Via Carlo Pisacane, 32 I-60019 Senigallia (AN) Tel: +39 071 7930179 Fax: +39 071 7910043 E-mail: imcert@imcert.it Website: www.imcert.it	IT-BIO-006	ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale Strada Maggiore, 29 I-40125 Bologna Tel: +39 051 272986 Fax: +39 051 232011 E-mail: icea@icea.info Website: www.icea.info
IT-BIO-004	Suolo & Salute S.r.l. Via Paolo Borsellino, 12/B I-61032 Fano (PU) Tel: +39 0721 860543 Fax: +39 0721 860543 E-mail: info@suoloesalute.it Website: www.suoloesalute.it	IT-BIO-007	Bioagricert srl Via dei Macabraccia, 8 I-40033 Casalecchio Di Reno (BO) Tel: +39 051562158 Fax: +39 051564294 E-mail: info@bioagricert.org Website: www.bioagricert.org

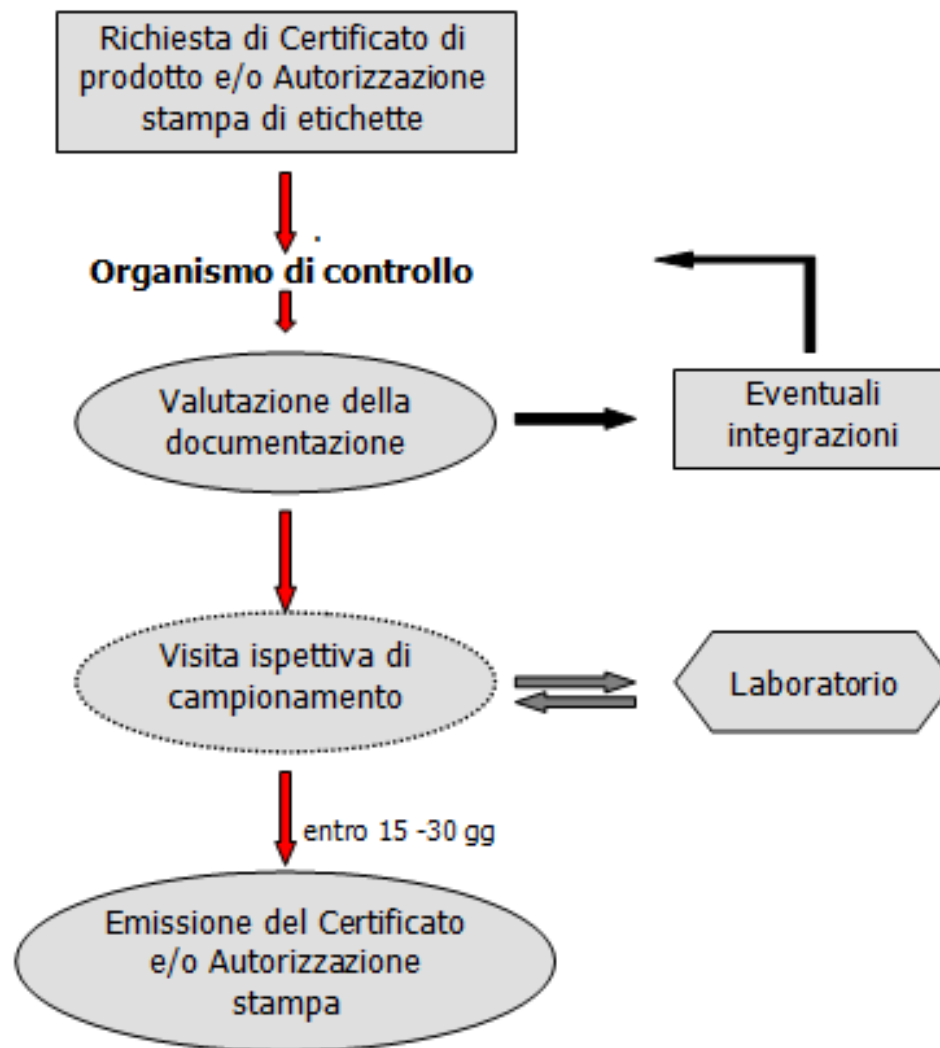
IT-BIO-008	EcoGruppo Italia S.r.l. Via Pietro Mascagni 79 I-95129 Catania Tel: +39095 7470006/7465353 Fax: +39095 7465342 E-mail: info@ecogruppoitalia.it Website: www.ecogruppoitalia.it	IT-BIO-012	Sidel S.p.a. via Larga, 34/2 I-40138 BOLOGNA Tel: +39 051 6026611 Fax: +39 051 6012227 E-mail: sidel@sidelitalia.it Website: www.sidelitalia.it
IT-BIO-009	CCPB S.r.l. via Jacopo Barozzi 8 I-40126 Bologna Tel: +39 051 6089811 Fax: +39 051 254842 E-mail: ccpb@ccpb.it Website: www.ccpb.it	IT-BIO-013	ABCERT S.r.l. Via Enzenberg 38 I-39018 Terzano (BZ) Tel: +39 0471238042 Fax: +39 0471238042 E-mail: info@abcert.it Website: www.abcert.it
IT-BIO-010	BIOZOO srl Via Chironi 9 I - 07100 SASSARI Tel: +39 079 276537 Fax: +39 079 2853527 E-mail: info@biozoo.it Website: www.biozoo.it	IT-BIO-014	QC S.r.l. Villa Parigini - località Basciano I-53035 - Monteriggioni (SI) Tel: +39 0577 327234 Fax: + 39 0577 329907 E-mail: lettera@qci.it Website: www.qci.it

Adempimenti e procedura di ammissione (Fig. 10)



Legenda:
□ = adempimenti a carico dell'operatore ○ = adempimenti a carico dell'organismo di controllo

Adempimenti e procedura di certificazione (Fig. 11)



Legenda:

□ = adempimenti a carico dell'operatore

○ = adempimenti a carico dell'organismo di controllo

◌ = adempimenti non necessariamente attuati dall'organismo di controllo

NORME

COMUNITARIE



- Reg. (CE) 834/07 (Relativo alla produzione iologica e all'etichettatura dei prodotti biologici);
- Reg. (CE) 889/08 (Recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 834/07).

NAZIONALI

- Decreto legislativo 220/95;
- Decreto Ministeriale 4 agosto 2000.

REGIONALI

- Legge regionale n. 21/98;
- D.G.R. n. 158/98.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it

Grazie Per L'attenzione

