

3 - ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

3.1 PREMESSA

Come spiegato nella sezione precedente, sulle etichette dei prodotti certificati secondo il Reg. CE 834/07 compaiono con modalità differenti:

- ✦ Riferimenti al metodo di produzione biologico;
- ✦ Riferimenti alla certificazione;
- ✦ Loghi del biologico (privati e dell'UE).

I **riferimenti al metodo di produzione biologico** possono essere riportati, con modalità differenti, sulle etichette delle seguenti categorie di prodotti alimentari:

- Prodotti agricoli vivi o non trasformati biologici;
- Prodotti biologici;
- Prodotti con ingredienti biologici e non biologici in proporzioni variabili;
- Prodotti il cui ingrediente principale proviene dalla caccia o dalla pesca;
- Prodotti della vinificazione da uve bio o in conversione all'agricoltura biologica;
- Prodotti in conversione all'agricoltura biologica;
- Lievito bio e prodotti a base di lievito bio;
- Prodotti biologici importati da Paesi Terzi;
- Prodotti d'acquacoltura biologici.

I **riferimenti alla certificazione**, ossia il codice rilasciato all'Organismo di Controllo a cui è assoggettato l'Operatore che effettua la lavorazione più recente, devono sempre comparire, integrandoli, quando destinati al mercato nazionale, con l'indicazione prevista dal DM 18354 del 27/11/2009 (vedi sez. 2.1.b)).

Per quanto riguarda il **logo biologico dell'UE**, a seconda della categoria di prodotto, è obbligatorio, facoltativo o vietato. Ad ogni modo, quando il logo biologico europeo compare in etichetta, anche l'indicazione di origine delle materie prime deve essere riportata. Il logo dell'Organismo di Controllo, così come il suo nome, è sempre facoltativo, mentre per gli altri loghi nazionali e privati si consiglia di consultare il capitolo dedicato o di contattare l'Ente preposto.

Dopo la descrizione dei requisiti generali di prodotto, verranno descritte nel dettaglio le prescrizioni di etichettatura di ogni categoria di prodotto.

3.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

Fatta eccezione per i prodotti della vinificazione per i quali, in attesa di normativa specifica, ci si attiene ai disciplinari previsti dall'Organismo di Controllo, e per il lievito e i prodotti a base di lievito, per i quali si rimanda al Reg. CE 1254/08, tutte le categorie elencate nel paragrafo precedente, devono rispettare i requisiti generali di prodotto.

I **prodotti agricoli di origine vegetale e/o animale non trasformati** destinati all'alimentazione umana possono riportare i riferimenti al metodo di produzione biologico in etichetta e nella pubblicità soltanto se:

- ✦ Il prodotto e tutti i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle prescrizioni del Reg. CE 834/07.
- ✦ Il prodotto è stato ottenuto o importato da un Operatore assoggettato alle misure di controllo previste dal Reg. CE 834/07.



- ✦ Tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione, deve essere controllata da un Organismo di Controllo.
 - ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM.
 - ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.
- I prodotti alimentari trasformati**, per poter riportare i riferimenti al biologico, devono rispettare i requisiti di prodotto descritti dall'art. 19 del Reg. CE 834/07 e dagli articoli 26, 27 e 28 del Reg. CE 889/08. In particolare, oltre ai requisiti previsti per la categoria dei prodotti agricoli di origine vegetale e/o animale non trasformati, devono essere rispettate le seguenti condizioni:
- ✦ La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici.
 - ✦ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola, dove con *principalmente* si intende una percentuale superiore al 50% del totale degli ingredienti, ad esclusione di acqua e sale.
 - ✦ Nella composizione del prodotto un ingrediente biologico non entra congiuntamente con lo stesso ingrediente non biologico.
 - ✦ Non sono impiegate 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 del prodotto.
 - ✦ Non sono impiegate sostanze diverse da quelle sotto elencate*⁸:
 - ✦ **gli additivi e ausiliari di fabbricazione** citati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08;
 - ✦ **le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi** normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti; tuttavia gli enzimi utilizzati come additivi devono essere elencati nell'allegato VIII sez A del Reg. CE 889/08;
 - ✦ **sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE del Consiglio ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali** conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d), e all'articolo 9, paragrafo 2, della stessa direttiva;
 - ✦ **i coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo** conformemente all'articolo 2, paragrafi 8 e 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio;
 - ✦ **l'acqua potabile e i sali** (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) normalmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti;
 - ✦ **le sostanze minerali** (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.



* Questo punto non si applica ai prodotti in conversione all'agricoltura biologica

3.3 CATEGORIE DI PRODOTTO

3.3.a) PRODOTTI AGRICOLI VIVI O NON TRASFORMATI BIOLOGICI⁹

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel capitolo *Requisiti generali di prodotto*, i prodotti agricoli vivi o non trasformati possono riportare nella loro etichetta e/o pubblicità i termini riferiti al metodo di produzione biologico solo se, oltre a tale metodo, anche tutti gli ingredienti che costituiscono il prodotto sono stati ottenuti conformemente alle prescrizioni di cui al Reg.CE 834/07.

Il materiale di moltiplicazione vegetativa e le sementi per la coltivazione bio

Il materiale di moltiplicazione vegetativa e le sementi per la coltivazione rientrano nella categoria dei prodotti agricoli vivi, e, per l'etichettatura di questi, si applicano esclusivamente i riferimenti al biologico nella denominazione di vendita e i riferimenti alla certificazione. Il logo biologico dell'UE non è ammesso in quanto riservato esclusivamente ai prodotti alimentari.

ESEMPLI: mele bio, uova bio, mix di legumi bio.

ESEMPIO DI ETICHETTA*

Az. Agr. L'oro del contadino
Via P. Borsellino 12/B, Fano (PU)

MELE BIOLOGICHE

ORIGINE	ITALIA
CATEGORIA	1
CALIBRO	1
LOTTO	XXXXX
B.N.D.O.O.	XXXXXXX

OPERATORE CONTROLLATO N. 00000

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA

DATA DI CONFEZ: gg/mm/aaaa
DATA DI SCADENZA: gg/mm/aaaa

I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita, e dove presente, nella lista degli ingredienti in riferimento a quelli biologici.

Riferimenti alla certificazione: nello stesso campo visivo del logo europeo deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo e, sotto questo, l'indicazione di origine. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Il logo biologico dell'UE e l'indicazione di origine delle materie prime sono obbligatori.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

SI RICORDA CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

- ✦ Il prodotto è costituito esclusivamente da ingredienti di origine agricola.
- ✦ Non sono presenti ingredienti di origine agricola non biologici.
- ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM.

*Questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per altri schemi di certificazione e per tutte le altre normative cogenti in materia di etichettatura.



⁹Art. 23, par. 1, secondo capoverso del Reg. CE 834/07

3.3.b) PRODOTTI CON ALMENO IL 95% DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA BIOLOGICO¹⁰

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel capitolo *Requisiti generali di prodotto*, i prodotti che appartengono a questa categoria presentano le seguenti caratteristiche:

- ✦ gli ingredienti bio sono almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola;
- ✦ eventuali ingredienti di origine agricola non biologici devono essere elencati nell'allegato IX del Reg. CE 889/2008 o autorizzati temporaneamente dallo stato membro.

ESEMPLI: olio extra vergine d'oliva biologico, farina biologica di grano tenero, formaggio biologico, biscotti biologici

ESEMPIO DI ETICHETTA*



Az. Agr. L'oro del contadino
Via P. Borsellino 12/B, Fano (PU)

I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti in riferimento a quelli biologici.

CONFETTURA EXTRA DI PESCHE BIO

Ingredienti: pesche*, zucchero di canna*
*bio
Zuccheri totali: xx g per 100 g di prodotto finito.
Prodotto con xx g di frutta per 100 g di prodotto.



OPERATORE CONTROLLATO
N. 00000
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA UE/NON UE

Prodotto nello stabilimento di via P. Borsellino 12/b, Fano (PU)
Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa
Lotto n. xxxxx

Peso netto: 250 g

Riferimenti alla certificazione: nello stesso campo visivo del logo europeo deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo e, sotto questo, l'indicazione di origine. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Il logo biologico dell'UE e l'indicazione di origine delle materie prime sono obbligatori.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

SI RICORDA CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

- ✦ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola.
- ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM.
- ✦ Nella composizione del prodotto un ingrediente biologico non entra congiuntamente con lo stesso ingrediente non biologico.
- ✦ Gli eventuali ingredienti di origine agricola non biologici devono essere citati nell'all.IX del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali additivi e ausiliari di fabbricazione devono essere citati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali preparazioni a base di microrganismi ed enzimi sono quelli normalmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti; tuttavia, gli enzimi utilizzati come additivi devono essere elencati nell'allegato VIII sez A del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche devono essere naturali.
- ✦ Eventuali sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, sono autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.



*Questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per altri schemi di certificazione e per tutte le altre normative cogenti in materia di etichettatura.

3.3.c) PRODOTTI CON INGREDIENTI BIOLOGICI E NON BIOLOGICI IN PROPORZIONI VARIABILI¹¹

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel capitolo *Requisiti generali di prodotto*, i prodotti che appartengono a questa categoria possono essere di due tipologie:

- ✦ I prodotti trasformati in cui gli ingredienti biologici non raggiungono il 95% degli ingredienti di origine agricola e i cui ingredienti di origine agricola non biologici sono elencati nell'allegato IX del Reg. CE 889/2008, oppure
- ✦ I prodotti trasformati che oltre a ingredienti biologici, contengono ingredienti non biologici che non sono elencati nell'allegato IX del Reg. CE 889/2008.

ESEMPLI: biscotti con ingredienti biologici, yogurt alla frutta con fragole biologiche.

ESEMPIO DI ETICHETTA*



Az. Agr. Loro del contadino
Via P. Borsellino 12/B, Fano (PU)

BISCOTTI AL FARRO

Ingredienti: farina di farro (xx%) bio, zucchero di canna, burro, carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio, sale, aromi naturali
XX % bio sul totale di ingredienti di origine agricola

OPERATORE CONTROLLATO
N. 00000
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004

Prodotto nello stabilimento di via P. Borsellino 12/b, Fano (PU)
Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa
Lotto n. xxxxx
Peso netto: 250 g

I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono esclusivamente nella lista degli ingredienti in riferimento a quelli biologici.
Al termine della lista compare la percentuale degli ingredienti bio sul totale di ingredienti di origine agricola. I termini riferiti al bio e l'indicazione della percentuale compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

Riferimenti alla certificazione: deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Né il logo biologico dell'UE, né l'indicazione di origine delle materie prime possono essere utilizzati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

SI RICORDA CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

- ✦ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola.
- ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM.
- ✦ Nella composizione del prodotto un ingrediente biologico non entra congiuntamente con lo stesso ingrediente non biologico.
- ✦ Gli ingredienti di origine agricola non biologici non sono inclusi nell'all. IX del Reg. CE 889/08, ma devono comunque non essere OGM, né trattati con radiazioni ionizzanti.
- ✦ Eventuali additivi e ausiliari di fabbricazione devono essere citati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali preparazioni a base di microrganismi ed enzimi sono quelli normalmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti; tuttavia, gli enzimi utilizzati come additivi devono essere elencati nell'allegato VIII sez A del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche devono essere naturali.
- ✦ Eventuali sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, sono autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.

*Questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per altri schemi di certificazione e per tutte le altre normative cogenti in materia di etichettatura.



¹¹Art. 23, paragrafo 4, lettera b) del Reg. CE 834/07

3.3.d) PRODOTTI IL CUI INGREDIENTE PRINCIPALE È UN INGREDIENTE DELLA CACCIA O DELLA PESCA¹²

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel capitolo *Requisiti generali di prodotto*, i prodotti che appartengono a questa categoria sono prodotti il cui ingrediente principale è un prodotto della caccia o della pesca. Gli altri ingredienti di origine agricola devono essere tutti biologici.

⚠ I prodotti della caccia e della pesca sono considerati ingredienti di origine agricola e non possono essere certificati come biologici.

ESEMPIO DI ETICHETTA*



Az. Agr. L'oro del contadino
Via P. Borsellino 12/B, Fano (PU)

PATÈ DI CERVO
all'Olio Extra vergine d'oliva

Olio extra vergine d'oliva bio

OPERATORE CONTROLLATO
N. 00000
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004

Ingredienti: cervo (70%),
olio extra vergine d'oliva bio,
spezie bio, E250, sale.
27% bio sul totale di ingredienti di origine agricola

Prodotto nello stabilimento di via P. Borsellino 12/b, Fano (PU)
Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa
Lotto n. xxxxx

Lotto n. xxxxx
Peso netto: 250 g

I riferimenti al metodo di produzione biologico possono comparire nello stesso campo visivo della denominazione di vendita, ma esclusivamente in riferimento agli ingredienti biologici. I riferimenti compaiono anche nella lista degli ingredienti. Al termine della lista compare la percentuale degli ingredienti bio sul totale di ingredienti di origine agricola. I termini riferiti al bio e l'indicazione della percentuale compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

Riferimenti alla certificazione: deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Né il logo biologico dell'UE, né l'indicazione di origine possono essere riportati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

SI RICORDA CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

- ✦ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola.
- ✦ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM.
- ✦ Non sono ammessi ingredienti di origine agricola non biologici.
- ✦ Eventuali additivi e ausiliari di fabbricazione devono essere citati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali preparazioni a base di microrganismi ed enzimi sono quelli normalmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti; tuttavia, gli enzimi utilizzati come additivi devono essere elencati nell'allegato VIII sez A del Reg. CE 889/08.
- ✦ Eventuali sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche devono essere naturali.
- ✦ Eventuali sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, sono autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.



*Questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per altri schemi di certificazione e per tutte le altre normative cogenti in materia di etichettatura.

3.3.e) PRODOTTI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA¹³

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel capitolo *Requisiti generali di prodotto*, i prodotti che appartengono a questa categoria sono prodotti, trasformati o non trasformati, che sono composti da un unico ingrediente di origine agricola vegetale per il quale sia stato osservato un periodo di conversione di almeno dodici mesi prima del raccolto. Anche i prodotti della vinificazione, per i quali si rimanda al punto 3.3.f) possono essere certificati con questa qualifica.

⚠ I prodotti di origine zootecnica (uova, latte, carne), invece, non possono essere commercializzati con la qualifica di prodotto in conversione all'agricoltura biologica.

Cenni sul periodo di conversione

La durata del periodo di conversione è diversa a seconda della tipologia di coltura. In particolare:

- ✦ vegetali e prodotti vegetali possono essere commercializzati come biologici se gli appezzamenti hanno subito un periodo di conversione di almeno 24 mesi prima della semina;
- ✦ pascoli o prati permanenti possono essere utilizzati come foraggio biologico se hanno subito un periodo di conversione di almeno 24 mesi;
- ✦ colture perenni diverse dai foraggi possono dare prodotti biologici se sono stati osservati almeno tre anni di conversione prima del primo raccolto.

ESEMPIO DI ETICHETTA*



Az. Agr. L'oro del contadino
Via P. Borsellino 12/B, Fano (PU)



FARINA DI GRANO TENERO
tipo "00"
IN CONVERSIONE
ALL'AGRICOLTURA
BIOLOGICA



OPERATORE CONTROLLATO
N. 00000
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004

Prodotto nello stabilimento di via P. Borsellino 12/b, Fano (PU)
Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa
Lotto n. xxxxx

Lotto n. xxxxx
Peso netto: 250 g

Riferimenti al biologico: L'indicazione "prodotto in conversione all'agricoltura biologica" può comparire in etichetta a patto che sia presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura sia redatta in caratteri della stessa dimensione di quelli utilizzati per la denominazione di vendita.

Riferimenti alla certificazione: deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Né il logo biologico dell'UE, né l'indicazione di origine possono essere riportati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

SI RICORDA CHE DEVONO ESSERE RISPETTATE LE SEGUENTI CONDIZIONI:

- ✦ Il prodotto è costituito da un unico ingrediente di origine agricola in conversione all'A.B.
- ✦ Il prodotto è ottenuto senza l'impiego né di OGM, né derivato o ottenuto da OGM.
- ✦ Non sono ammessi additivi e ausiliari di fabbricazione.
- ✦ Non sono ammesse preparazioni a base di microrganismi ed enzimi.
- ✦ Non sono ammesse sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche.
- ✦ Non sono ammesse sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti.

*Questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per altri schemi di certificazione e per tutte le altre normative cogenti in materia di etichettatura.



¹³Art. 62 del Reg. CE 889/2008

3.3.f) PRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Attualmente i prodotti della vinificazione, come vino e aceto, non sono inclusi nel campo di applicazione del Reg. CE 834/07. I singoli Organismi di Controllo predispongono disciplinari di produzione per le tecniche di cantina a cui l'Operatore controllato deve assoggettarsi per poter commercializzare il prodotto con riferimenti che rimandano al metodo di produzione biologica.

I prodotti della vinificazione possono essere certificati con la qualifica di "prodotto con uve biologiche" o "prodotto con uve in conversione all'agricoltura biologica".

Il caso dell'Aceto Balsamico di Modena IGP

L'aceto Balsamico di Modena IGP, essendo composto da mosto e aceto di vino, viene considerato un prodotto della vinificazione e, in quanto tale, i termini relativi al metodo di produzione biologico dovranno riferirsi esclusivamente alle uve. La lista degli ingredienti dovrà riportare la corretta qualifica di biologico di ogni ingrediente (esempio: mosto bio, aceto di vino da uve bio). Il logo biologico dell'UE non può essere utilizzato.

Si ricorda che il caramello E150, colorante ammesso dai disciplinari dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, non può essere utilizzato se l'aceto Balsamico viene certificato come "prodotto con uve biologiche", in quanto questo additivo non è contemplato nell'Allegato VIII del Reg. CE 889/08.

ESEMPIO DI ETICHETTA*



I riferimenti al bio devono riferirsi alle uve utilizzando le diciture "prodotto con uve biologiche" o "prodotto con uve in conversione all'agricoltura biologica".

Riferimenti alla certificazione: deve comparire il codice dell'Organismo di Controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354 del 27/11/2009.

Né il logo biologico dell'UE, né l'indicazione di origine possono essere riportati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.



3.3.g) PRODOTTI IMPORTATI DA PAESI TERZI

I prodotti preconfezionati agricoli e alimentari importati da paesi terzi possono riportare i riferimenti all'agricoltura biologica solamente se sono stati regolarmente importati nel rispetto degli artt. 32 e 33 del Reg. CE 834/07 e del Reg. CE 1235/08.

Per l'etichettatura di questa tipologia di prodotti si applicano le medesime prescrizioni previste per i prodotti non importati, ad eccezione dell'obbligo di utilizzo del logo biologico dell'UE, il quale è facoltativo per la categoria dei prodotti biologici (prodotti conformi all'art. 23, par. 4, lettera a) del Reg. CE 834/07).

Se il logo viene utilizzato in etichetta occorre riportare anche i riferimenti relativi all'indicazione di origine (esempio: Agricoltura non UE).

Si ribadisce che in ogni caso è obbligatorio riportare il codice dell'Organismo di controllo cui è soggetto l'Operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente.

I PRODOTTI PRECONFEZIONATI OTTENUTI ED ETICHETTATI DA OPERATORI COLLOCATI IN PAESI TERZI

I prodotti preconfezionati etichettati da Operatori collocati in paesi terzi e controllati da Suolo e Salute, se commercializzati nell'ambito del mercato comunitario, devono riportare in etichetta il codice identificativo attribuito dall'Unione Europea a Suolo e Salute. Tale codice è così costituito:

PT- BIO-674

dove PT è il codice ISO relativo al Paese in cui viene effettuato il controllo (esempio: per il Kazakhstan, KZ-BIO-674)

3.3.h) II LIEVITO BIOLOGICO¹⁴

Il campo di applicazione del Reg. CE 889/08 è stato ampliato ai lieviti destinati all'alimentazione umana e animale tramite il Reg. CE 1254/08.

Il lievito e i prodotti a base di lievito saranno considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31/12/2013 (art. 27, par. 2, lettera c) del Reg. CE 889/08).

Per la produzione di lievito biologico possono essere utilizzati solo substrati prodotti biologicamente e gli alimenti e i mangimi non possono contenere lievito biologico insieme a lievito non biologico.

Fino a quando non sarà disponibile estratto di lievito biologico, per la produzione di lievito biologico sarà ammessa l'aggiunta al substrato di estratto o di autolisato di lievito non biologico, nella misura massima del 5% (calcolato in sostanza secca).

Gli ausiliari di fabbricazione che possono essere impiegati nella produzione di lievito biologico sono elencati nella parte C dell'All. VIII del Reg. CE 889/08.

3.3.i) PRODOTTI D'ACQUACOLTURA BIOLOGICA¹⁵

Il Reg. CE 710/09, entrato in vigore il 1° luglio 2010, stabilisce le modalità di applicazione del Reg. CE 834/07 per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica, e abroga dunque i precedenti Standard privati.

A partire dal 1° luglio 2010, quindi, le etichette dei prodotti d'acquacoltura biologica (pesci, molluschi e alghe) devono essere conformi a tutte le prescrizioni dettate dal Reg. CE 834/07 e dal Reg. CE 889/08. Quindi, per i prodotti ittici biologici fanno fede esattamente i requisiti di prodotto e gli esempi di etichetta mostrati finora.

Tuttavia i prodotti biologi ottenuti nelle unità di produzione che, conformemente a quanto indicato nel Reg. CE 889/08, art. 95, punto 11 (applicato a livello nazionale tramite il DM 11955 del 30/07/10), aderiscono a disciplinari privati d'acquacoltura biologica, non possono avvalersi in etichetta del logo europeo.

¹⁴Art. 20 del Reg. CE 834/07

¹⁵Reg. CE 710/09



3.3 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI¹⁶

Per il calcolo della percentuale di ingredienti biologici si prendono in considerazione solo gli ingredienti di origine agricola utilizzati per la preparazione del prodotto alimentare in questione. L'acqua e il sale aggiunti nella ricetta, quindi, non sono tenuti in considerazione per la determinazione della percentuale.

Alcuni additivi citati nell'all. VIII del Reg. CE 889/08 dal 1° luglio 2010 sono considerati ingredienti di origine agricola, pertanto concorreranno al calcolo della percentuale di ingredienti biologici¹⁷. Nella tabella n.1 si riporta la lista di questi additivi e relative restrizioni di impiego. Seguiranno degli esempi utili a chiarire qualche dubbio sul calcolo della percentuale di ingredienti biologici.

Tabella 1: additivi considerati da agricoltura biologica a partire dal 01/07/2010

CODICE	DENOMINAZIONE	PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI		CONDIZIONE SPECIFICA
		DI ORIGINE VEGETALE	DI ORIGINE ANIMALE	
E160b	Annatto, Bissina, Norbissina		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette
E306	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante per grassi e oli
E322	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari(*)
E410	Farina di semi di carrube	X	X	
E412	Gomma di guar	X	X	
E414	Gomma arabica	X	X	
E440(i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari(*)

(*) La limitazione riguarda solo i prodotti di origine animale

ESEMPIO 1: CONFETTURA DI ALBICOCCHHE

Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Albicocche	Si	Bio	150 kg
Zucchero di canna	Si	Bio	50 kg
Acido citrico	No	-	1 kg
totale di ingredienti di origine agricola			200 kg
Totale di ingredienti biologici			200 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			100%
Qualifica del prodotto finito			BIOLOGICO

OSSERVAZIONI: l'acido citrico è un additivo ammesso dall'allegato VIII del Reg. CE 889/08. Il prodotto subisce un calo peso durante la cottura, ma la percentuale degli ingredienti utilizzati deve essere calcolata sul totale degli ingredienti di origine agricola utilizzati e non sul prodotto finito. La percentuale di ingredienti biologici è del 100% e quindi il prodotto può essere certificato con la qualifica di Biologico. L'etichetta potrà riportare i riferimenti al biologico nella denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti dovrà riportare in etichetta il logo bio dell'UE e l'indicazione di origine.



ESEMPIO 2: MIX DI VERDURE SOTTOLIO
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Carote	Si	Bio	37 kg
Zucchine	Si	Bio	20 kg
Cipolle	Si	Convenzionale	2 kg
Olio e. v.d'oliva	Si	Bio	40 kg
Acido citrico	No	-	1 kg
totale di ingredienti di origine agricola			99 kg
Totale di ingredienti biologici			97 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			98%
Qualifica del prodotto finito			PRODOTTO CON INGREDIENTI BIO

OSSERVAZIONI: nonostante il prodotto raggiunga una percentuale di ingredienti biologici superiore al 95%, esso contiene un ingrediente di origine agricola non biologico non elencato nell'all.IX del Reg. CE 889/08. Il prodotto è pertanto certificabile con la qualifica di prodotto con ingredienti biologici. In etichetta i riferimenti al metodo di produzione biologico dovranno essere riportati esclusivamente nella lista degli ingredienti, la quale dovrà indicare anche il totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità di ingredienti di origine agricola totali. Nella denominazione di vendita non potrà essere riportato alcun termine di riferimento al bio e sull'etichetta non comparirà né il logo bio dell'UE, né l'indicazione di origine.

ESEMPIO 3: SUCCO E POLPA DI FRUTTA
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Acqua	No	-	29 kg
Pera	Si	Conversione	70 kg
Acido Ascorbico	No	-	1 kg
totale di ingredienti di origine agricola			70 kg
Totale di ingredienti biologici			0 kg
Totale ingredienti in conversione all'a.b.			70 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			0%
Qualifica del prodotto finito			NON CERTIFICABILE

OSSERVAZIONI: l'unico ingrediente di origine agricola presente in questa ricetta possiede la qualifica di prodotto in conversione all'agricoltura biologica. Tuttavia il prodotto non può essere certificato in quanto i prodotti in conversione devono essere prodotti composti da un unico ingrediente, escludendo quindi l'impiego di qualsiasi additivo o altra sostanza.



ESEMPIO 4: YOGURT ALLA FRAGOLA
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Latte	Si	Bio	80 kg
Frutta	Si	Bio	10 kg
Zucchero di canna	Si	Bio	19 kg
Pectina - E440(i)	Si	Convenzionale	1 kg
Acido citrico	No	-	0.5 kg
Fermenti lattici	No	-	0.5 kg
totale di ingredienti di origine agricola			110 kg
Totale di ingredienti biologici			109 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			99.1%
Qualifica del prodotto finito			BIOLOGICO

OSSERVAZIONI: Tutti gli ingredienti di origine agricola sono biologici, ad esclusione della pectina. I fermenti lattici devono essere no OGM. L'Operatore che acquista i fermenti lattici può richiedere dichiarazione da parte del fornitore di fermenti che il suo prodotto non sia OGM, né derivato, né ottenuto da OGM. La pectina è uno degli additivi che dal 1° luglio 2010 vengono considerati di origine agricola, pertanto concorre al calcolo della percentuale di ingredienti bio. Il prodotto è certificabile come biologico.

ESEMPIO 5: OMOGENEIZZATO DI PESCE
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Acqua di cottura	No	-	40 kg
Branzino	Si	Ingrediente della pesca	60 kg
Verdure	Si	Bio	20 kg
Amido di mais	Si	Bio	5 kg
Farina di riso	Si	Bio	5 kg
Succo di limone	Si	Bio	10 kg
totale di ingredienti di origine agricola			100 kg
Totale di ingredienti biologici			40 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			40%
Qualifica del prodotto finito			Prodotto il cui ingrediente principale è un ingrediente della pesca

OSSERVAZIONI: il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola. L'ingrediente principale (ossia l'ingrediente presente in percentuale più forte) è il branzino. Una volta appurato che il pesce sia un prodotto della pesca e non un prodotto di acquacoltura, si verifica che tutti gli ingredienti di origine agricola presenti in ricetta siano biologici, come accade in questo esempio. L'etichetta non riporterà il logo biologico dell'UE e i termini riferiti al bio dovranno comparire nel campo visivo della denominazione di vendita (associandolo ad esempio alle verdure biologiche), e nella lista degli ingredienti, al termine della quale sarà riportata la percentuale degli ingredienti bio sul totale degli ingredienti di origine agricola.



ESEMPIO 6: CAMELLA AL MIELE
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Miele	Si	Bio	60 kg
Gomma di guar	Si	Convenzionale	40 kg
totale di ingredienti di origine agricola			100 kg
Totale di ingredienti biologici			60 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			60%
Qualifica del prodotto finito			Prodotto con ingredienti biologici

OSSERVAZIONI: Siccome la gomma di guar rientra nella lista degli additivi che dal 1° luglio 2010 sono considerati ingredienti di origine agricola, questo prodotto, fino al 1° luglio 2010 poteva essere certificato come prodotto biologico in quanto, gli ingredienti biologici costituivano il 100% degli ingredienti di origine agricola. Dal 1° luglio 2010, deve essere commercializzato come prodotto con ingredienti biologici. In questo caso, le giacenze di materiale di imballaggio riportanti riferimenti al metodo di produzione nella denominazione di vendita non potranno essere smaltiti in quanto il prodotto non risponde più ai requisiti previsti dal Reg. CE 834/07 per i prodotti biologici.

ESEMPIO 7: SALE ALLE ERBE
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Sale	No	-	80 kg
Erbe aromatiche	Si	Bio	20 kg
totale di ingredienti di origine agricola			20 kg
Totale di ingredienti biologici			20 kg
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			100%
Qualifica del prodotto finito			Prodotto biologico

OSSERVAZIONI: Il prodotto rispetta il requisito previsto dall'Art. 19, par. 2, lettera a) del Reg. CE 834/07, secondo il quale, al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola, non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti. Il prodotto può essere certificato come prodotto biologico, in quanto il 100% degli ingredienti di origine agricola è biologico. Nella denominazione di vendita però si dovrà riferire il biologico alle erbe aromatiche in quanto il sale non può essere biologico.



3.4 INDIVIDUARE LA CATEGORIA DI PRODOTTO

