



Guida all'etichettatura dei prodotti biologici

a cura della direzione tecnica di Suolo e Salute





Questa seconda edizione della "Guida all'etichettatura dei prodotti biologici" è il frutto dell'impegno della direzione tecnica, in particolare di Maria Magagna, che sull'argomento ha ritenuto opportuno semplificare, nei limiti del possibile, la rigidità normativa.

Rispetto alla precedente edizione del 2010, il contenuto è stato aggiornato con le modifiche normative che hanno avuto un risvolto sull'etichettatura dei prodotti biologici in particolare dei vini, dei mangimi e dei prodotti esportati all'estero, con specifico riferimento al mercato degli USA, del Canada e del Giappone.

Nessun altro obiettivo, quindi, tranne quello di rendere disponibile in forma semplice ed accessibile le disposizioni del Titolo IV del Regolamento CE n° 834/07.

Suolo e Salute s.r.l.

INDICE

1 INTRODUZIONE 7

- 1.1 SCOPO DELLA GUIDA
- 1.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO
- 1.3 DOCUMENTI CORRELATI
- 1.4 DEFINIZIONI

2 PRESCRIZIONI GENERALI DI ETICHETTATURA 13

- 2.1 INDICAZIONI IN ETICHETTA
 - 2.1.1 RIFERIMENTI AL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO
 - 2.1.2 RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE
 - 2.1.3 LOGHI DEL BIOLOGICO
- 2.2 DISTRIBUZIONE A MARCHIO
- 2.3 LA QUESTIONE NON OGM
- 2.4 IL BIOLOGICO NEL MONDO
- 2.5 L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI

3 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI 21

- 3.1 PREMESSA
- 3.2 TRASPORTO DI PRODOTTI BIOLOGICI TRA OPERATORI CONTROLLATI
- 3.3 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO
- 3.4 CATEGORIE DI PRODOTTO PRECONFEZIONATO
 - 3.4.1 PRODOTTI AGRICOLI VIVI O NON TRASFORMATI BIOLOGICI
 - 3.4.2 PRODOTTI CON ALMENO IL 95% DI INGREDIENTI BIO
 - 3.4.3 PRODOTTI CON INGREDIENTI BIO E NON BIO IN PROPORZIONI VARIABILI
 - 3.4.4 PRODOTTI DELLA CACCIA O DELLA PESCA
 - 3.4.5 PRODOTTI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA
 - 3.4.6 LIEVITO
 - 3.4.7 PRODOTTI D'ACQUACOLTURA
 - 3.4.8 CAGLIO
 - 3.4.9 PRODOTTI IMPORTATI DA PAESI TERZI
- 3.5 MISURE TRANSITORIE-SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO
- 3.6 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI
- 3.7 EQUIVALENZA 834-COR: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN CANADA
- 3.8 EQUIVALENZA 834-NOP: I PRODOTTI BIO ESPORTATI NEGLI USA
 - 3.8.1 100% ORGANIC
 - 3.8.2 ORGANIC
 - 3.8.3 MADE WITH ORGANIC (SPECIFIED INGREDIENTS OR FOOD GROUP (S))
- 3.9 EQUIVALENZA 834-JAS: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN GIAPPONE

4 ETICHETTATURA DEL VINO BIOLOGICO 39

4.1 PREMESSA

4.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

4.3 TECNICHE DI VINIFICAZIONE: RESTRIZIONI E LIMITAZIONI

4.4 LIMITI DI SOLFOROSA

4.5 ESEMPI DI ETICHETTE

4.5.1 VINO BIOLOGICO

4.5.2 VINO DA UVE BIOLOGICHE

4.5.3 VINO IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

4.6 MISURE TRANSITORIE PER I PRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

4.7 EQUIVALENZA 834-COR: IL VINO BIO ESPORTATO IN CANADA

4.8 EQUIVALENZA 834-USDA: IL VINO BIO ESPORTATO NEGLI USA

4.8.1 ORGANIC WINE

4.8.2 MADE WITH ORGANIC GRAPES

4.9 TABELLA RIASSUNTIVA LIMITI DI SOLFOROSA

5 ETICHETTATURA DEI MANGIMI BIOLOGICI 47

5.1 PREMESSA

5.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

5.2.1 NORME DI PRODUZIONE DI MANGIMI TRASFORMATI

5.2.2 FORMULAZIONE DI MANGIMI TRASFORMATI

5.3 CATEGORIE DI PRODOTTO

5.3.1 MANGIMI BIOLOGICI

5.3.2 MANGIMI UTILIZZABILI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

5.3.3 MANGIMI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

5.4 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI

6 IL LOGO BIO: ASPETTI GRAFICI 57

6.1 NORME TECNICHE DI RIPRODUZIONE

6.2 ESECUTIVI GRAFICI

6.3 APPROVAZIONE DELLE ETICHETTE



Suolo e Salute

ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE
PER L'AGROALIMENTARE E L'AMBIENTE

Suolo e Salute è un Organismo di Controllo e Certificazione per l'Agroalimentare e l'Ambiente. Nasce dall'Associazione Suolo e Salute, fondata nel 1969, che in Italia ha realizzato la prima esperienza di promozione del metodo organico-minerale, dal quale l'agricoltura biologica trae i fondamentali. Nel 2000 dall'Associazione Suolo e Salute è stata costituita Suolo e Salute, società a responsabilità limitata, attuale Organismo di Controllo e Certificazione.

Oltre al biologico, Suolo e Salute ha esteso il proprio campo di attività ad altri schemi di certificazione nel settore agroalimentare e ambientale: anche se la produzione biologica resta però la sua grande passione. Forte della sua esperienza ultraquarantennale e soprattutto per il rapporto stretto con il territorio, è leader in Italia per il controllo e la certificazione bio: oltre 12.000 aziende, tra produttori e trasformatori, il 24% del totale nazionale ed oltre 320.000 ettari, il 27,5% della superficie italiana coltivata in biologico.

Grazie ai numerosi accreditamenti e riconoscimenti internazionali (es. JAS, COR, BioSuisse, Krav, etc.) e in virtù di accordi stipulati con alcuni partner, Suolo e Salute può inoltre certificare le produzioni biologiche da esportare direttamente nei più importanti mercati del mondo (es. Stati Uniti, Giappone, Canada, Brasile e Cina).

Tra i servizi offerti, oltre il biologico, ricordiamo il controllo e la certificazione: dei prodotti a Denominazione di Origine (DOP, IGP, STG e vino), dello standard GlobalGAP, della Rintracciabilità di Filiera, dell'Agricoltura Integrata, della Biocosmesi; inoltre, grazie ad accordi stipulati con partner accreditati, può offrire diversi altri servizi di certificazione (es. GMP, ISO 22000, Halal, Kosher, BRC e IFS).

Suolo e Salute opera in Italia con 2 sedi principali e 14 uffici regionali e interregionali. Nei lunghi anni della sua attività ha consolidato esperienza, competenza e professionalità nel ramo del controllo e della certificazione agroalimentare, con uno staff di oltre 80 dipendenti e 270 tecnici ispettori, per lo più agronomi, veterinari e tecnologi alimentari.

All'estero opera con proprie società e personale locale in Repubblica Dominicana, Serbia, Egitto e Tunisia. Per il controllo del biologico e per altri schemi di certificazione svolge attività in diverse parti del mondo, in particolare in Africa, Asia e Sud America. Suolo e Salute Italia inoltre è autorizzata ad operare in Repubblica Grna Gora (Montenegro) tramite la propria sede serba.

Suolo e Salute è socio fondatore di Federbio (Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica), socio di IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) e della EOCC (European Organic Certifiers Council). Collabora con diverse università ed enti italiani e stranieri per quanto concerne gli aspetti del controllo e della certificazione delle produzioni agroalimentari. Suolo e Salute pubblica il periodico trimestrale "Suolo e Salute" e la newsletter settimanale "Suolo e Salute Notizie".





I nostri servizi di controllo e certificazione

- Prodotti biologici (Regolamento CE 834/2007)
- Prodotti a Denominazione di Origine (DOP, IGP, STG e vini)
- Standard GlobalGAP e GRASP - frutta, ortaggi e colture estensive
- Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari (norma UNI EN ISO 22005)
- Agricoltura Integrata (Norma UNI 11233)
- Marchi Regionali (es. Agriqualità Toscana, QC Emilia Romagna, QM Marche, etc.)
- Verde ricreativo (marchio Bio-Habitat)
- Cosmesi naturale e biologica (Biocosmesi e Natrue)
- Catena di Custodia del legno (marchio PEFC)
- Etichettatura volontaria delle carni bovine e avicole
- Disciplinari privati per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari
- Disciplinari privati per il controllo dei mezzi tecnici utilizzati in agricoltura
- Sistemi di Gestione Ambientale (norma ISO 14001)*
- Sistemi di Gestione della Qualità (norma ISO 9001)*
- Sicurezza Alimentare - Food Safety Management Systems (norma ISO 22000)*
- BRC Global Standard for Food Safety e IFS (International Featured Standard)*
- Certificazioni religiose Halal e Kosher*
- GMP (Good Manufacturing Practice)*

*in collaborazione con partner autorizzati e/o accreditati

Per ulteriori informazioni sui servizi di controllo e certificazione di Suolo e Salute:

Direzione Marketing, Sviluppo e Relazioni Istituzionali

Via Galliera,93

40121 Bologna (BO)

Telefono: +39 051 6751265

Fax: +39 0516751266

e-mail: sviluppo@suoloesalute.it

sito web: www.suoloesalute.it



GLOBALG.A.P.
The Global Standard for Good Agricultural Practice



“GUIDA ALL’ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI”

a cura di Maria Magagna

Si ringraziano per la collaborazione:

Alessandro D’Elia

Pancrazio Valastro

Stefano Di Bernardini

Grafica e impaginazione:

Sira Dingj

Marco Serra

Stampa:

SOGARI ARTIGRAFICHE Srl

Via dei Mestieri 165,

41038 San Felice Sul Panaro (MO)

Copertina su carta patinata PEFC 200 gr, interno su carta patinata PEFC 100 gr

La presente pubblicazione è di proprietà di Suolo e Salute srl

Via Paolo Borsellino 12/B - 61032 Fano (PU)

Ogni riproduzione, anche parziale, è severamente vietata

Finito di stampare nel mese di settembre 2013

1

INTRODUZIONE

1.1 SCOPO DELLA GUIDA

1.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1.3 DOCUMENTI CORRELATI

1.4 DEFINIZIONI



1 - INTRODUZIONE

Questa guida non sostituisce la normativa di riferimento (della quale si raccomanda la consultazione); Suolo e Salute valuterà la conformità delle etichette e ne approverà i contenuti secondo la normativa del biologico in quel momento vigente, anche se difforme da quella sintetizzata in questa guida. Considerato che i regolamenti e le leggi possono subire modifiche ed integrazioni è fatto obbligo all'operatore, nella fase di predisposizione delle etichette dei prodotti biologici, di verificare l'esistenza di eventuali mutamenti normativi.

Le etichette illustrate nella presente guida sono esclusivamente a titolo indicativo e Suolo e Salute non si assume alcuna responsabilità sulle ulteriori indicazioni riportate o omesse non riguardanti le prescrizioni del Reg. CE 834/07.

La presente guida può essere scaricata gratuitamente dal sito www.suoloesalute.it

1.1 SCOPO DELLA GUIDA

La presente guida si propone come strumento utile per la predisposizione di etichette conformi a quanto previsto dai Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08. La guida, dopo l'esposizione delle prescrizioni generali di etichettatura valide per tutti i prodotti certificati secondo il Reg. CE 834/07, descrive nello specifico l'etichettatura dei prodotti alimentari, del vino e dei mangimi. Infine, gli esecutivi grafici riportati nell'ultimo capitolo della guida illustrano soluzioni tecniche omogenee per l'esecuzione delle prescrizioni dettate dai succitati regolamenti. Il campo di applicazione del Reg. CE 834/07 include:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione;
- prodotti dell'acquacoltura.

Sono esclusi dal campo di applicazione del Reg. CE 834/07 i prodotti non food (tessili, cosmetici, ecc.), i prodotti destinati all'alimentazione di animali da compagnia (pet-food) e da pelliccia.

Chi deve essere controllato? Tutti gli Operatori che svolgono almeno un'attività inerente alla produzione, preparazione e/o distribuzione dei prodotti di cui sopra devono essere assoggettati al sistema di controllo. Al momento, sono esonerate da questo obbligo le operazioni di ristorazione collettiva, per le quali è possibile certificarsi in base a disciplinari privati.

Il DM 18354 del 27/11/2009, ai sensi dell'art. 28, par. 2 del Reg. CE 834/07, esenta dall'adesione al sistema di controllo gli operatori che vendono prodotti biologici al consumatore o all'utilizzatore finale in imballaggio preconfezionato e che non li producano, non li preparino, non li immagazzinino, se non in connessione con il punto vendita, non li importino da un Paese terzo o non abbiano affidato tale attività a terzi. Un magazzino in connessione con il punto vendita, va inteso un magazzino di servizio esclusivo per uno specifico punto vendita.

Un distributore/grossista di prodotti biologici preconfezionati non può quindi essere esentato dal sistema di controllo. Tuttalpiù, in conformità dell'art. 27, par. 3 del reg. CE 834/07, può essere sottoposto a verifica meno di una volta l'anno se ciò è considerato opportuno sulla base di una valutazione dei rischi in conformità di detto articolo.

Secondo la nota Ministeriale 14017 del 20/06/2012, se un operatore (dettagliante) appone sulla confezione di un prodotto biologico un proprio marchio contenente uno dei termini

di cui al paragrafo 1 dell'art. 23 del Reg. CE 834/07 (es: bio, biologico, da agricoltura biologica), tale operatore deve essere inserito nel sistema di controllo. Infatti, in questo caso, il suo marchio viene considerato una modifica dell'etichettatura biologica e la modifica apportata all'etichetta inserendo il proprio marchio rientra nella definizione di "preparazione" riportata nel regolamento.

Viceversa, la sola apposizione di marchio privato non contenente nessuno dei richiamati termini di cui al paragrafo 1 dell'art.23 del Reg. CE 834/07 non implica l'obbligo per l'operatore (dettagliante) proprietario del marchio di essere inserito nel sistema di controllo.

1.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e s.m.i.
- Reg. CE 889/08 e s.m.i.
- DM 18354 del 27/11/09
- DM 8515 del 28/05/10
- DM 11955 del 30/07/10
- DM 15992 del 12/07/12
- Circolare Ministeriale 23117 del 23/10/09
- Circolare Ministeriale 17281 del 11/11/09
- Circolare Ministeriale 989 del 10/10/12
- Nota Ministeriale 12968 del 06/06/12
- Nota Ministeriale 14017 del 20/06/2012
- Nota Ministeriale 18741 del 13/06/13
- Nota Ministeriale 29104 del 23/07/13
- Nota UE del 17/11/11
- Nota UE del 05/07/13
- Nota USDA del 25/05/12
- D.Lvo 109/92 e s.m.i.
- Reg. CE 1169/11

1.3 DOCUMENTI CORRELATI

- Modello di richiesta approvazione etichette
- Dichiarazione ingrediente no OGM
- Dichiarazione aroma naturale
- Manuale grafico dell'Unione Europea

1.4 DEFINIZIONI

Ai fini della presente guida, si riportano alcune delle definizioni citate dai Regg. CE 834/07 e CE 889/2008.

«**acquacoltura**»: la definizione che figura nel regolamento CE n. 1198/2006 del Consiglio, del 27 luglio 2006, relativo al Fondo europeo per la pesca;

«**additivi per mangimi**»: i prodotti definiti dal regolamento CE n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale;

«**alimenti**», «**mangimi**» e «**immissione sul mercato**»: si applicano le definizioni date nel regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

«**ausiliare di fabbricazione**»: qualsiasi sostanza non consumata come ingrediente alimentare in quanto tale, utilizzata intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti e relativi ingredienti per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione e il cui impiego può risultare nella presenza non intenzionale ma tecnicamente inevitabile di residui della sostanza o di suoi derivati nel prodotto finale, e purché i suddetti residui non presentino rischi sanitari e non abbiano alcun effetto tecnologico sul prodotto finito;

«**autorità competente**»: l'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni stabilite ai sensi del presente regolamento, o qualsiasi altra autorità investita di tale competenza e, se del caso, l'autorità omologa di un paese terzo;

«**autorità di controllo**»: organo della pubblica amministrazione di uno Stato membro al quale l'autorità competente ha conferito, in toto o in parte, la propria competenza per l'ispezione e la certificazione nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento, o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo o l'autorità omologa operante in un paese terzo;

«**biologico**»: ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato;

«**conversione**»: la transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica;

«**derivato da OGM**»: derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito;

«**etichettatura**»: i termini, le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica, i nomi commerciali, le immagini o i simboli riguardanti imballaggi, documenti, avvisi, etichette, cartoncini, nastri o fascette e presenti su di essi, che accompagnano o si riferiscono a un prodotto;



«**fasi della produzione, preparazione e distribuzione**»: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto;

«**ingredienti**»: la definizione di cui all'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 2000/13/CE;

«**mangimi in conversione**»: i mangimi prodotti nel corso del periodo di conversione verso la produzione biologica, ad eccezione di quelli raccolti nel corso dei 12 mesi successivi all'inizio del periodo di conversione di cui all'articolo 17, paragrafo 1, lettera a), del regolamento CE n. 834/07.

«**marchio di conformità**»: un marchio attestante la conformità ad un determinato insieme di norme o ad altri documenti normativi;

«**Operatore**»: la persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo;

«**operazioni di ristorazione collettiva**»: la preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale;

«**organismo di controllo**»: un ente terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento o anche, secondo i casi, l'organismo omologo di un paese terzo o l'organismo omologo operante in un paese terzo;

«**organismo geneticamente modificato (OGM)**»: un qualsiasi organismo cui si applica la definizione della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio, e che non è ottenuto mediante l'impiego delle tecniche di modificazione genetica di cui all'allegato I.B di tale direttiva;

«**ottenuto da OGM**»: derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né ottenuto da OGM;

«**preparazione**»: le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico;

«**prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato**»: la definizione di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera b), della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;

«**produzione animale**»: la produzione di animali terrestri domestici o addomesticati (compresi gli insetti);

«**produzione biologica**»: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione distribuzione;

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

«**pubblicità**»: qualsiasi presentazione al pubblico, con mezzi diversi dall'etichettatura, che intende o potrebbe influenzare e determinare atteggiamenti, convinzioni e comportamenti atti a promuovere direttamente o indirettamente la vendita di prodotti biologici;

«**radiazioni ionizzanti**»: radiazioni come definite dalla direttiva 96/29/Euratom del Consiglio, del 13 maggio 1996, che stabilisce le norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i pericoli derivanti dalle radiazioni ionizzanti, e con le limitazioni di cui alla direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;

«**sostanze aromatizzanti naturali**» o «**preparazioni aromatiche naturali**»: 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.

2

PRESCRIZIONI GENERALI DI ETICHETTATURA

2.1 INDICAZIONI IN ETICHETTA

2.1.1 RIFERIMENTI AL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

2.1.2 RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE

2.1.3 LOGHI DEL BIOLOGICO

2.2 DISTRIBUZIONE A MARCHIO

2.3 LA QUESTIONE NON OGM

2.4 IL BIOLOGICO NEL MONDO

2.5 L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI



2 – PRESCRIZIONI GENERALI DI ETICHETTATURA

2.1 INDICAZIONI IN ETICHETTA

Nel predisporre l'etichetta di un prodotto biologico, l'Operatore deve tener conto dei seguenti punti:

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

Si ricorda che, quanto previsto dai Regolamenti del biologico, non sostituisce, ma integra le vigenti norme per l'etichettatura dei prodotti convenzionali. Le soluzioni grafiche che coniugano i riferimenti alla certificazione con i loghi del biologico sono riportate nel capitolo 6 "Il logo bio: aspetti grafici" e prendono il nome di "esecutivi grafici".

2.1.1 RIFERIMENTI AL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

I riferimenti al metodo di produzione biologico, nonché le relative abbreviazioni quali "bio" ed "eco", possono essere utilizzati nell'intera Comunità e in qualsiasi lingua comunitaria solamente nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni dettate dal Reg. CE 834/07. 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 Regolamento. A seconda della tipologia di prodotto, i riferimenti possono comparire nella denominazione di vendita - o nello stesso campo visivo della denominazione di vendita - e/o nella lista degli ingredienti. Nei capitoli 3, 4 e 5, per ogni categoria di prodotto verranno descritte le modalità specifiche per l'applicazione dei riferimenti al biologico.

2.1.2 RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE

Se in etichetta sono presenti riferimenti al metodo di produzione biologico, deve comparire anche il numero di codice dell'Organismo di controllo a cui è soggetto l'Operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. Tale codice è così composto:

AB-CDE-999

Dove:

- AB è il codice ISO per il paese in cui viene effettuato il controllo;
- CDE è un termine, composto di tre lettere, come "bio", "öko" o "org" o "eko" che indica il metodo di produzione biologica;
- 999 è il numero di riferimento assegnato dall'autorità competente all'organismo di controllo a cui è soggetto l'Operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. Tale codice deve essere collocato nello stesso campo visivo del logo biologico europeo, se questo compare in etichetta. Con la circolare n. 23117 del 23/10/2009, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha attribuito a Suolo e Salute il codice IT-BIO-004. In aggiunta, per i prodotti biologici preconfezionati destinati al mercato nazionale, il Decreto Ministeriale n° 18354 del 27/11/2009 prevede che il codice di cui sopra sia integrato dalle seguenti diciture di conformità:

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF: IT-BIO-004

Operatore controllato n. YYYY

dove YYYY è il codice identificativo attribuito da Suolo e Salute all'Operatore controllato. Salvo diverse disposizioni emanate dallo Stato Membro destinatario, per i prodotti commercializzati in Paesi dell'UE diversi da quello nazionale non si applicano le disposizioni del Decreto Ministeriale, ed è quindi sufficiente riportare in etichetta il codice identificativo

dell'Organismo di Controllo. Per i prodotti biologici destinati ai paesi extra UE, occorre accertarsi che, per la commercializzazione degli stessi, non sia richiesta certificazione diversa dal Reg. CE 834/07; pertanto, in tal caso, si consiglia di contattare l'Ufficio Estero di Suolo e Salute per avere maggiori informazioni.

2.1.3 LOGHI DEL BIOLOGICO

IL LOGO BIOLOGICO DELL'UNIONE EUROPEA



Per dare chiarezza ai consumatori, il Reg. CE 834/07 rende **obbligatorio** l'utilizzo del logo biologico dell'UE nell'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati biologici ottenuti nella Comunità. L'utilizzo del logo biologico dell'UE rimane **facoltativo** nel caso di etichette destinate a prodotti non preconfezionati ottenuti nella Comunità, ai prodotti biologici importati da paesi terzi e ai mangimi biologici.

Il logo biologico dell'UE **non è ammesso** per le seguenti categorie di prodotti:

- alimenti che contengono ingredienti biologici e non biologici in proporzioni variabili;
- alimenti il cui ingrediente principale è un prodotto della caccia o della pesca;
- prodotti in conversione all'agricoltura biologica;
- mangimi utilizzabili in agricoltura biologica;
- materiale di propagazione vegetativa biologico e sementi per la coltivazione biologici.

Quando viene usato il logo biologico europeo, deve comparire anche **l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole** di cui il prodotto è composto.

Tale indicazione compare nello stesso campo visivo del logo, direttamente sotto il codice che identifica l'organismo di controllo, e prende, se del caso, una delle seguenti forme:

- "Agricoltura UE" quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE;
- "Agricoltura non UE" quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi;
- "Agricoltura UE/non UE" quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nell'UE e parte in un paese terzo.

L'indicazione "UE" o "non UE" può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un Paese, nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel paese. Nell'indicazione possono essere omessi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2% della quantità totale di materie prime di origine agricola. L'indicazione di origine non deve avere colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

Alla luce di quanto sopra, l'Operatore deve sempre verificare il luogo di coltivazione delle materie prime impiegate come ingredienti in quanto, nei prodotti trasformati, si potrebbero avere ripercussioni sulla correttezza delle diciture inserite in etichetta. Per quanto riguarda i prodotti sfusi, per i quali non è ad oggi prevista l'indicazione del luogo di coltivazione delle materie prime, l'Operatore deve richiedere al fornitore di materie prime biologiche (per ogni lotto acquistato) una autodichiarazione sul paese di coltivazione delle materie prime.

LOGO BIO UE - UTILIZZO SU PUBBLICITÀ E DOCUMENTI COMMERCIALI

Pubblicità: il logo europeo non è obbligatorio. Nel caso venga utilizzato, non occorre corredarlo con il riferimento all'Organismo di Controllo e con l'indicazione di origine. **Documenti commerciali:** il logo europeo non è obbligatorio. È obbligatorio invece inserire un termine che rimandi al biologico e i riferimenti dell'Organismo di Controllo (numero del Certificato di Conformità).



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 "öko", "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)

La nota Ministeriale 14017 del 20/06/2012 ha chiarito che l'utilizzo del logo UE sulle etichette dei prodotti commercializzati unicamente sui mercati dei Paesi terzi è facoltativo. Tuttavia, in caso di mancata apposizione di un logo sui prodotti biologici destinati unicamente all'esportazione, l'operatore in questione deve garantire per quanto lo riguarda che detti prodotti non saranno mescolati con altri destinati al mercato dell'UE e quindi fortuitamente immessi su questo mercato. Indipendentemente dal fatto di apporre o meno il logo europeo sui prodotti biologici, tutti gli operatori, compresi gli esportatori che esportano prodotti conformi alle norme di produzione stabilite nel Reg. CE 834/07, sono assoggettati al sistema di controllo per la produzione biologica in conformità dell'art. 28, par. 1, del Reg. CE 834/07.

I LOGHI NAZIONALI E PRIVATI

Il Reg. CE 834/07 prevede che l'utilizzo del logo biologico dell'UE non impedisca l'utilizzazione simultanea di loghi nazionali o privati. Loghi nazionali e privati possono essere utilizzati quindi nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti dei Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08, a patto che questi non abbiano maggior risalto rispetto al logo biologico dell'UE. Come esempi di loghi nazionali riportiamo i loghi AB-France e Biosiegel, molto richiesti dagli Operatori che intendono commercializzare i loro prodotti biologici rispettivamente in Francia e in Germania.

IL LOGO AB-FRANCE



Il logo AB-France, proprietà del Ministero dell'Agricoltura, dell'Alimentazione, della Pesca e dello Sviluppo Rurale francese, è molto conosciuto presso il consumatore francese, pertanto è consigliabile affiancarlo in etichetta al logo biologico dell'UE. L'Operatore che intende utilizzare il logo AB sulle etichette dei propri prodotti, deve richiederne approvazione al proprio ente certificatore. L'apposizione del logo AB France impone il rispetto della normativa comunitaria e delle norme di produzione biologica francesi, che differiscono dal Reg. CE 834/07 solamente per le produzioni animali (descritte nello specifico decreto del Ministero dell'Agricoltura Francese). A seguito dell'entrata in vigore del

Reg. UE 271/10 che ha introdotto il nuovo logo bio dell'Unione Europea, il governo francese ha predisposto uno specifico manuale grafico che coniuga il marchio AB con il nuovo logo bio dell'UE. Per maggiori informazioni consultare il sito www.agencebio.org

IL LOGO BIOSIEGEL



Il logo Biosiegel è il logo nazionale tedesco dell'Agricoltura Biologica. È facoltativo e contraddistingue i prodotti che sono conformi al Regolamento CE 834/07. Per quanto riguarda i prodotti trasformati, è utilizzabile solo sulle etichette dei prodotti conformi all'art 23 par. 4 lettera a) del Reg. CE 834/07 e dei vini biologici. Nell'applicazione del logo Biosiegel, l'Operatore è tenuto a rispettare i requisiti grafici previsti dalle direttive emanate dall'Ufficio Federale per l'Agricoltura e l'Alimentazione (BLE). Prima di farne uso, l'Operatore è altresì tenuto a compilare ed inviare la relativa domanda di notifica al centro d'informazione Biosiegel. Per maggiori informazioni consultare il sito www.bio-siegel.de

IL LOGO KRAV



Krav è la principale organizzazione di produttori biologici della Svezia. I prodotti biologici riportanti il logo dell'organizzazione sono riconosciuti nel mercato svedese per l'altro grado di affidabilità e per questo sono molto apprezzati dai consumatori. Le aziende italiane che intendono commercializzare materie prime e/o prodotti con destinazione il mercato svedese e che intendono apporre il logo Krav sulle confezioni devono diventare licenziatari esteri; i prodotti devono essere conformi al Reg. CE 834/2007 e devono rispettare gli eventuali requisiti aggiuntivi previsti dallo standard Krav. Gli operatori italiani, per poter diventare licenziatari di Krav, devono sottoscrivere specifici accordi con i clienti svedesi oppure con l'organizzazione. Suolo e Salute è un organismo riconosciuto da Krav e, quindi, può garantire il servizio di ispezione presso le aziende richiedenti per verificare il rispetto degli standard e il corretto utilizzo del logo Krav. La check list di controllo e la documentazione correlata saranno inviate a Krav per le valutazioni di loro competenza. Gli standard Krav, le regole per la corretta applicazione del logo Krav e tutte le altre informazioni utili sono disponibili sul sito www.krav.se

IL LOGO DI SUOLO E SALUTE



Il logo di Suolo e Salute può essere utilizzato sull'etichettatura e sulla pubblicità di prodotto, nei documenti accompagnatori, sulla carta intestata delle aziende controllate. L'utilizzo del nome e del logo di Suolo e Salute nell'etichettatura di prodotti da esso certificati è facoltativo.

2.2 DISTRIBUZIONE A MARCHIO

Il Reg. CE 834/07 stabilisce che tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione devono essere assoggettate al controllo. La circolare MiPAAF 17281 dell'11 novembre 2009 chiarisce ulteriormente:

“...i distributori, in quanto responsabili di apportare modifiche all'etichettatura, sono a tutti gli effetti dei preparatori e pertanto sono tenuti ad indicare il proprio codice in etichetta in quanto titolari della certificazione dei prodotti... Qualora il distributore voglia utilizzare in etichetta i codici relativi al suo fornitore dovrà obbligatoriamente indicare il nome per esteso come chiaramente indicato nel Reg CE n. 889/08, art 31, par. 1 lettera a.”

La nota di chiarimento del MiPAAF dà la facoltà di riportare in etichetta:

- i riferimenti alla certificazione (codice Organismo di Controllo e Codice Operatore) del distributore, oppure

- i riferimenti alla certificazione (codice Organismo di Controllo e Codice Operatore) e il nome per esteso del fornitore.

2.3 LA QUESTIONE NON OGM

«Gli OGM e i prodotti derivati o ottenuti da OGM non vanno usati come alimenti, mangimi, ausiliari di fabbricazione, prodotti fitosanitari, concimi, ammendanti, sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa, microrganismi e animali in produzione biologica».

- FORNITURE DI ALIMENTI E MANGIMI: Ai fini del divieto di cui sopra, l'Operatore può fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento CE n. 1829/2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, o del regolamento CE n. 1830/2003.
- FORNITURE DI PRODOTTI NON BIOLOGICI DIVERSI DA ALIMENTI O MANGIMI: per additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti diversi da alimenti o mangimi l'Operatore deve richiedere al proprio fornitore di confermare che gli stessi non sono derivati né ottenuti da OGM. Il Reg. CE 834/07 prevede un apposito modello di dichiarazione esplicita di conformità al Reg. CE 834/07 da richiedere alla ditta produttrice o al venditore. Lo stesso deve rendersi disponibile ad eventuali controlli ed analisi da parte dell'Organismo di Controllo del cliente.

2.4 IL BIOLOGICO NEL MONDO

Oltre ai Paesi Terzi equivalenti elencati nel Reg. CE 1235/2008, i prodotti biologici certificati secondo il Reg. CE 834/07 hanno libero accesso anche ad altri mercati. Grazie agli accordi di equivalenza stipulati tra l'Unione Europea e Giappone, Canada e Stati Uniti, infatti, i prodotti certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono circolare nei reciproci mercati senza la necessità di una duplice certificazione. Gli accordi stipulati favoriscono quindi lo scambio commerciale tra i vari Paesi.

Biosuisse (mercato svizzero)



La certificazione Bio Suisse è basata su uno standard privato svizzero di proprietà di un'associazione di produttori biologici. Il marchio che lo rappresenta è la Gemma ("Knospé"). La Politica di importazione di Bio Suisse per il rilascio del marchio Gemma impone severe condizioni tecniche, ecologiche e di politica di mercato. Per esempio, non è ammesso il trasporto aereo e per l'approvvigionamento delle materie prime non reperibili in Svizzera si utilizza il principio della vicinanza (Paese più vicino). Il riconoscimento Bio Suisse non è un requisito obbligatorio affinché un'azienda italiana possa commercializzare un prodotto biologico in Svizzera.

JAS (mercato giapponese)



Dal 01° aprile 2013 è operativa l'equivalenza tra Giappone e Unione Europea. Secondo l'accordo di equivalenza è possibile esportare in Giappone prodotti biologici senza necessariamente essere certificati JAS (Japanese Agricultural Standard). Per poter apporre il logo in etichetta l'esportatore deve stipulare con l'importatore giapponese (che deve necessariamente essere certificato JAS) un contratto detto "contract for the consignment about attaching JAS logos".

COR (mercato canadese)

Da luglio 2011, grazie all'accordo di equivalenza tra Unione Europea e Canada, i prodotti bio certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono essere esportati in Canada senza bisogno di ulteriori certificazioni e recare sulla propria etichetta il logo COR e/o il logo UE. L'accordo si applica ai prodotti agricoli e trasformati prodotti in UE, i cui ingredienti siano prodotti in UE o importati da paesi equivalenti. Attenzione: il vino, per poter essere commercializzato come "organic", deve rispettare i requisiti del COR.

NOP (mercato statunitense)

Dal 01 giugno 2012, grazie all'accordo di equivalenza stipulato tra UE e USA, i prodotti bio possono essere commercializzati nei reciproci mercati senza la necessità di una duplice certificazione, nel rispetto di alcuni requisiti aggiuntivi. L'accordo prevede, con qualche restrizione, che il logo USDA possa essere utilizzato sulle etichette dei prodotti bio esportati negli Stati Uniti.

2.5 L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI

In ambito nazionale, la disciplina di riferimento in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (preconfezionati, sfusi o preincartati) e destinati alla vendita al consumatore, è contenuta nel D.Lvo 27 gennaio 1992 n. 109, la quale, in applicazione della normativa dell'Unione Europea definisce *l'etichettatura dei prodotti alimentari* come "l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo o sui documenti di accompagnamento del prodotto alimentare".

Alimento preconfezionato-Definizione

Comprendere la definizione di alimento preconfezionato è importante in quanto l'obbligo di riportare il logo UE e l'indicazione di origine vale appunto solo per l'etichettatura di alimenti preconfezionati. Il Reg. CE 834/07, tramite il considerando n. 24, lascia la facoltà di utilizzarlo sugli alimenti non preconfezionati, quindi sugli alimenti biologici "preincartati", ossia preconfezionati negli esercizi di vendita ai fini della vendita immediata, su richiesta dell'acquirente o venduti previo frazionamento, anche se originariamente preconfezionati. Si riporta quindi per la consultazione la definizione di alimento preimballato (vale a dire preconfezionato) fornita dal Reg. Ce 1169/2011. «alimento preimballato»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

IL DECRETO LEGISLATIVO N. 109/1992

Il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, costituisce una vera e propria "legge quadro" sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di tutti i prodotti alimentari preconfezionati.

L'art. 3, comma 1, del d.lgs.109/92 stabilisce che *"salvo quanto disposto dagli articoli successivi, i prodotti alimentari preconfezionati destinati al consumatore devono riportare le seguenti indicazioni"*:

- a) **denominazione di vendita**;
- b) **elenco degli ingredienti**;
- c) **quantità netta** o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, quantità nominale;
- d) **termine minimo di conservazione** o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, data di scadenza;
- e) **nome o ragione sociale o marchio depositato e sede** o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Cee;
- f) **sede dello stabilimento** di produzione o di confezionamento;
- g) **titolo alcolometrico** volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) dicitura che consenta di identificare il **lotto di appartenenza**;
- i) **modalità di conservazione e di utilizzazione**, ove necessario;
- l) **istruzioni per l'uso**, ove necessario;
- m) **luogo di origine o di provenienza**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente.

Tali indicazioni si distinguono in:

- *obbligatorie in assoluto* (lettere a, e, f);
- *obbligatorie salvo i casi di deroga* espressamente previsti (lettere b, c, d, g, h). Ad esempio l'esenzione del termine minimo di conservazione per vini e liquori o del numero di lotto per quei prodotti per cui viene indicato il termine minimo di conservazione con l'indicazione del giorno e del mese, ecc.;
- *obbligatorie in relazione a determinate situazioni* (lettere i, l, m). Per esse sarà il produttore o confezionatore a stabilire se la dicitura dovrà comparire o meno sull'etichetta. È il caso, ad esempio, del luogo di origine o di provenienza la cui menzione è obbligatoria qualora l'omissione possa indurre in errore il consumatore, oppure delle modalità di conservazione e delle istruzioni per l'uso, quando sono necessarie per un utilizzo appropriato del prodotto alimentare.

L'art. 3 comma 2 dispone che, per i prodotti commercializzati in ambito nazionale, queste indicazioni devono essere riportate in lingua italiana, sebbene sia consentito riportarle in più lingue.

IL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

Il 22 novembre 2011 è stato pubblicato il Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il nuovo regolamento introduce alcune rilevanti novità, ma il passaggio sarà graduale: le aziende avranno tre anni di tempo per gli adempimenti necessari al rispetto della maggior parte delle nuove disposizioni, e addirittura cinque per quel che riguarda le informazioni nutrizionali. Infatti, anche se il regolamento è entrato in vigore il 13 dicembre 2011, lo si applica soltanto dal 13 dicembre 2014. È anticipata al 1° gennaio 2014 soltanto l'applicazione della parte riguardante i requisiti specifici relativi alla designazione delle «carni macinate», mentre quella dell'obbligo di dichiarazione nutrizionale è posticipata al 13 dicembre 2016. Il regolamento si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, ivi compresi quelli somministrati da ristoranti, mense, ecc., mentre saranno esclusi da gran parte delle informazioni obbligatorie gli alimenti "preincartati" della GDO, la cui regolamentazione è delegata ai legislatori nazionali.

Tra le principali innovazioni:

- tabella nutrizionale obbligatoria;
- evidenziazione degli allergeni tramite accorgimenti grafici (es: spessore, colore, ecc.);
- estensione dell'indicazione d'origine alle carni fresche e congelate suine, ovine, caprine e di pollame non trasformate;
- dimensioni minime prestabilite per i caratteri dell'etichetta.

3

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

3.1 PREMESSA

3.2 TRASPORTO DI PRODOTTI BIOLOGICI TRA OPERATORI CONTROLLATI

3.3 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

3.4 CATEGORIE DI PRODOTTO PRECONFEZIONATO

3.4.1 PRODOTTI AGRICOLI VIVI O NON TRASFORMATI BIOLOGICI

3.4.2 PRODOTTI CON ALMENO IL 95% DI INGREDIENTI BIO

3.4.3 PRODOTTI CON INGREDIENTI BIO E NON BIO IN PROPORZIONI VARIABILI

3.4.4 PRODOTTI DELLA CACCIA O DELLA PESCA

3.4.5 PRODOTTI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

3.4.6 LIEVITO

3.4.7 PRODOTTI D'ACQUACOLTURA

3.4.8 CAGLIO

3.4.9 PRODOTTI IMPORTATI DA PAESI TERZI

3.5 MISURE TRANSITORIE-SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

3.6 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI

3.7 EQUIVALENZA 834-COR: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN CANADA

3.8 EQUIVALENZA 834-NOP: I PRODOTTI BIO ESPORTATI NEGLI USA

3.8.1 100% ORGANIC

3.8.2 ORGANIC

3.8.3 MADE WITH ORGANIC (SPECIFIED INGREDIENTS OR FOOD GROUP (S))

3.9 EQUIVALENZA 834-JAS: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN GIAPPONE



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 in base alla qualifica del prodotto certificato (bio, da uve bio, in conversione, con ingredienti bio, da materie prime bio). A seguire, per ogni categoria di prodotto, verranno descritte le modalità con cui appaiono i riferimenti al biologico in etichetta. 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 paragrafo 2.1.2 della guida.).

Il **logo biologico dell'UE**, a seconda della categoria di prodotto (qualifica, tipologia o provenienza), 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 TRASPORTO DI PRODOTTI BIOLOGICI TRA OPERATORI CONTROLLATI

Così come previsto dall'art. 31 del Reg. CE 889/2008 oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente per i medesimi prodotti convenzionali, l'etichetta di prodotti biologici trasportati ad verso altri Operatori controllati deve riportare:

- il nome e l'indirizzo dell'Operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
- il nome del prodotto o, nel caso di mangimi composti, la loro descrizione, accompagnati da un riferimento al metodo di produzione biologico;
- il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato.

Queste informazioni possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto. Il documento di accompagnamento deve contenere informazioni sul fornitore e/o il trasportatore.

L'Operatore deve garantire che i prodotti biologici siano trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli.

Non è richiesta la chiusura di imballaggi, contenitori o veicoli qualora:

- il trasporto avvenga direttamente tra due Operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo relativo alla produzione biologica;
- i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni

richieste al paragrafo precedente;

- sia l'Operatore speditore sia l'Operatore destinatario tengono i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo.

3.3 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

Fatta eccezione per il lievito e i prodotti a base di lievito, per i quali si rimanda al paragrafo 3.4.6 della guida, 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 perse 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 (questo punto non si applica ai prodotti in conversione all'agricoltura biologica):
 - gli **additivi e ausiliari di fabbricazione** elencati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08;
 - **le preparazioni a base di microorganismi ed enzimi** 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.
 - sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i), e l'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;
 - **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;

- **acqua potabile e i sali** (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) normalmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti;
- **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.

3.4 CATEGORIE DI PRODOTTO PRECONFEZIONATO

3.4.1 PRODOTTI AGRICOLI VIVI O NON TRASFORMATI BIOLOGICI

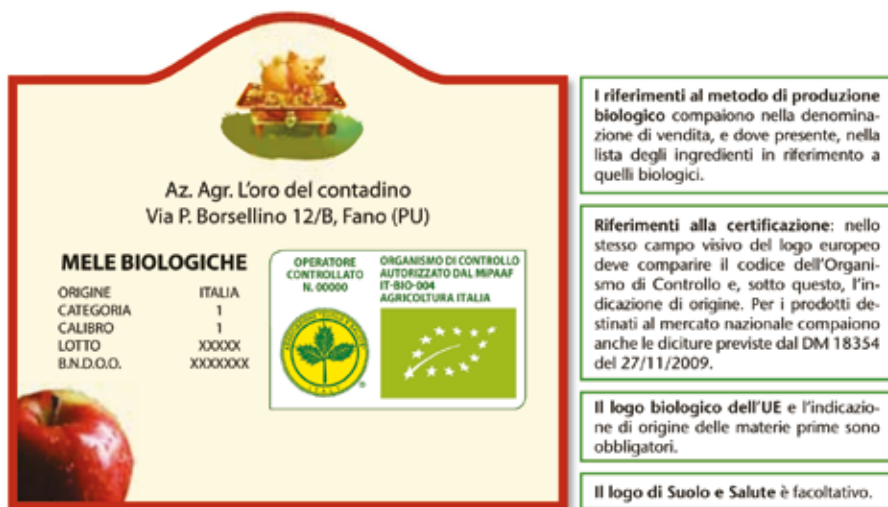
Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 3.3 Requisiti generali di prodotto, i prodotti agricoli vivi o non trasformati possono riportare nella loro etichetta e/o pubblicità i termini riferiti al metodo di produzione biologico solo se, oltre a tale metodo, anche tutti gli ingredienti che costituiscono il prodotto sono stati ottenuti conformemente alle prescrizioni di cui al Reg.CE 834/07.

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

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 e ai mangimi biologici.

ESEMPIO DI ETICHETTA (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)



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-90-004 AGRICOLTURA ITALIA

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.

3.4.2 PRODOTTI CON ALMENO IL 95% DI INGREDIENTI BIO

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 3.3 *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 (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)

A2. Agr. L'oro del contadino
Via P. Borsellino 12/B, Fano (PU)

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
AL 00000
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 880-006
AGRICOLTURA SENZA UE

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

I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono nella denominazione di vendita e 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 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 indispensabile per rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria.

3.4.3 PRODOTTI CON INGREDIENTI BIO E NON BIO IN PROPORZIONI VARIABILI

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 3.3 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 (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)

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

BISCUITI 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. xxxxxx

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 necessariamente inclusi nell'allegato 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 indispensabile per rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria.

3.4.4 PRODOTTI DELLA CACCIA O DELLA PESCA

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 3.3 *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 (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)



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 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 indispensabile per rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria.

3.4.5 PRODOTTI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 3.3 *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) della presente guida, possono essere certificati con questa qualifica usando l'indicazione "vino in conversione all'agricoltura biologica".



I prodotti di origine animale (uova, latte, carne, miele), 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 bio 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 36 mesi di conversione prima del primo raccolto.

ESEMPIO DI ETICHETTA (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)



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 MINISTERO
IT-BIO-004

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

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.

3.4.6 LIEVITO

I lieviti destinati all'alimentazione umana e animale rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 834/07.

Il lievito e i prodotti a base di lievito sono da considerarsi 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.

UTILIZZO DI LIEVITO COME INGREDIENTE

A partire dal 31 dicembre 2013, il calcolo degli ingredienti di origine agricola dovrà tenere conto del lievito e dei prodotti a base di lievito contenuti nel prodotto, così come ora accade per gli additivi asteriscati elencati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08. Nella composizione di un prodotto non potrà essere contemporaneamente presente lievito biologico e lievito convenzionale.

Sarà quindi possibile utilizzare lievito convenzionale fino ad un massimo del 5% in peso del totale di ingredienti di origine agricola, a patto che il rimanente 95% degli ingredienti di origine agricola, che deve essere bio, non includa lievito biologico.

3.4.7 PRODOTTI D'ACQUACOLTURA

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.

3.4.8 CAGLIO

Il Ministero delle Politiche agricole, con una lettera indirizzata alla Direzione Generale per l'agricoltura e lo Sviluppo Rurale della Commissione Europea, ha sollevato il problema relativo alla possibilità di produrre caglio biologico ai sensi del reg. CE n. 834/2007 che disciplina il metodo di produzione biologico. Secondo la Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione Europea, l'art. 1, comma 2, lett. b) del reg. CE 834/2007 disciplina i prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti. Il caglio è un complesso di enzimi alimentari che ricade nella definizione di alimento ai sensi dell'art. 2 del reg. CE n. 178/2002 relativo alla sicurezza alimentare. Pertanto il caglio biologico può essere etichettato come tale solo se è derivato da prodotti agricoli biologici, in quanto estratti dagli stomaci di vitelli biologici e se i processi di produzione avvengono in conformità al Reg. CE n. 834/2007. Il caglio derivante da prodotti agricoli non biologici non può essere etichettato come bio. I chiarimenti forniti dalla Commissione nella lettera indirizzata al Ministero sono importanti perché, come dichiarato dalla stessa, nel caso di una controversia sull'interpretazione della normativa comunitaria in materia, sussiste comunque una base di riferimento, sebbene l'interpretazione definitiva sia di competenza della Corte di Giustizia Europea. Rimane comunque la possibilità di utilizzare nei prodotti biologici sia caglio biologico che convenzionale.

3.4.9 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.

Le etichette dei prodotti biologici importati devono riportare il codice dell'Organismo di controllo cui è soggetto l'Operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente. Se questi prodotti sono commercializzati nel territorio nazionale, il codice dell'Organismo di Controllo deve essere integrato dalle diciture previste dal DM. 18354 del 27/11/2009. L'utilizzo del logo biologico dell'UE sulle etichette dei prodotti biologici importati da Paesi Terzi è facoltativo. Dove presente, deve comparire anche l'indicazione di origine (esempio: AGRICOLTURA NON UE).

Ai fini di una gestione informatica delle informazioni sui flussi doganali dei prodotti biologici e non biologici, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, tramite la nota n.18741 del 13/06/2013 ha introdotto il seguente obbligo. A decorrere dal 17 giugno 2013, per le operazioni di importazione di prodotti biologici appartenenti alle seguenti categorie (per le specifiche voci si rimanda all'allegato 1 della nota):

- cereali
- prodotti della macinazione
- semi e frutti oleosi
- grassi e oli animali o vegetali

deve essere indicato nella dichiarazione doganale (DAU-Documento Amministrativo Unico), nella casella 33, uno specifico codice addizionale, ossia Z040 "Prodotto biologico importato nel rispetto del Reg. (CE) n. 834/2007 e delle disposizioni attuative europee e nazionali".

In caso di importazione di prodotti non biologici appartenenti alle medesime categorie, gli importatori, siano essi o meno operatori biologici, dovranno invece indicare il codice Z041" Prodotto non biologico".

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-150

dove PT è il codice ISO relativo al Paese in cui viene effettuato il controllo
(esempio: per la Serbia RS-BIO-150)

3.5 MISURE TRANSITORIE - SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il Reg. CE 889/08 stabilisce che:

- I prodotti ottenuti, confezionati ed etichettati anteriormente al 1° luglio 2010 a norma del regolamento CEE n. 2092/91 o del regolamento CE n. 834/07 possono continuare a essere commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino ad esaurimento delle scorte.
- Il materiale da imballaggio prodotto a norma del regolamento CEE n. 2092/91 o del regolamento CE n. 834/07 poteva continuare a essere utilizzato per i prodotti commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino al 1° luglio 2012, purché i prodotti fossero conformi ai requisiti del regolamento CE n. 834/07.

3.6 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI

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.

Non sono ingredienti di origine agricola l'acqua, il sale, additivi non asteriscati dell'allegato VIII del Reg. CE 889/08, coadiuvanti, enzimi, aromi, sali minerali, vitamine, amminoacidi e altri micronutrienti.

$$\% \text{ BIO} = \frac{\text{ingredienti bio}}{\text{totale di ingredienti di origine agricola}}$$

Tra gli ingredienti di origine agricola, invece, rientrano gli ingredienti di origine vegetale e animale, gli additivi che nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08 sono asteriscati.

Il lievito è considerato ingrediente di origine agricola a partire dal 31.12.2013

Nella tabella seguente si riporta la lista degli additivi asteriscati e relative restrizioni di impiego. Seguiranno degli esempi utili a chiarire qualche dubbio sul calcolo della percentuale di ingredienti biologici.

Tabella: 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 (*)
E392	Estratti di rosmarino	x	x	Soltanto se ottenuti da produzione biologica
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 ALBICOCCHIE
 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 la percentuale di ingredienti biologici in proporzione al totale di ingredienti di origine agricola. 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. Qualora il branzino fosse un prodotto di acquacoltura convenzionale, il prodotto non sarebbe certificabile, mentre il prodotto sarebbe bio nel caso in cui il branzino utilizzato in questa ricetta fosse da acquacoltura biologica.

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	Sì	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 (sale alle erbe aromatiche biologiche).

3.7 EQUIVALENZA 834-COR: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN CANADA.

Grazie all'accordo di equivalenza tra UE e Canada, i prodotti biologici 834 certificati da un ente di controllo europeo sono accettati come bio in Canada senza necessità di certificazione aggiuntiva.

Nel campo di applicazione dell'accordo di equivalenza rientrano i prodotti agricoli ottenuti e trasformati in UE. Gli ingredienti dei prodotti trasformati devono essere prodotti o importati in UE in conformità all'art. 33 del Reg. CE 834/07.

I prodotti sfusi (non destinati al consumatore finale) che sono certificati bio in conformità al Reg. CE 834/07 e che rispettano i requisiti dell'accordo di equivalenza UE/COR possono essere esportati in Canada accompagnati dal Certificato di conformità al Reg. CE 834/2007 rilasciato da Suolo e Salute srl e dai documenti di transazione previsti.

I prodotti bio esportati in Canada devono essere etichettati nel rispetto dei requisiti di etichettatura Canadesi generali e per il biologico.

Si elencano a seguire i requisiti di etichettatura per il biologico:

- Le diciture obbligatorie devono essere in doppia lingua (inglese e francese).
- Le diciture "100% biologico" o "fatto con ingredienti biologici" e relative traduzioni in inglese e francese non sono ammesse.
- La lista degli ingredienti specifica quali sono biologici.
- Deve comparire la dicitura "Certified by/certifié par" immediatamente seguito da "Suolo e Salute srl".
- Il logo COR è facoltativo (una copia del logo può essere richiesto via mail a etichette@suoloesalute.it)
- Se compare il logo COR, nello stesso campo visivo del logo COR deve comparire la dicitura "Product of Italy/Produit d'Italie" oppure "Imported by.../Importé par..."; oppure "imported for.../importé pour..."
- Il logo COR può essere sia in nero su sfondo bianco, che in bianco su sfondo nero, sia a colori. Se si utilizza il logo a colori, lo sfondo è bianco o trasparente, il contorno interno ed esterno sono verdi (pantone n° 368), la foglia d'acero è rossa (pantone n° 186) e le lettere in nero.



- Se compare il logo europeo, compaiono anche il codice dell'Organismo di controllo (IT-BIO-004) e l'indicazione di origine di cui all'art. 24 del reg. ce 834/07 tradotto in inglese e francese (esempio: EU AGRICULTURE/AGRICULTURE UE)
- Nulla impedisce di apporre altri loghi a condizione che non inducano in confusione il consumatore e che ciò che rappresentano sia veritiero.

3.8 EQUIVALENZA 834-NOP: I PRODOTTI BIO ESPORTATI NEGLI USA.

Dal primo giugno 2012 è esecutiva l'equivalenza tra gli Stati Uniti e l'Unione Europea per la commercializzazione dei prodotti biologici. Da tale data, il NIC (NOP IMPORT CERTIFICATE) dovrà accompagnare le spedizioni di prodotti bio verso gli Stati Uniti. I prodotti bio certificati secondo il Reg. CE 834/07, commercializzati in equivalenza verso gli USA, oltre a garantire i requisiti previsti dal Reg. (CE) 834/07, devono rispettare le seguenti condizioni:

- i prodotti animali devono provenire da allevamenti dove non si è fatto uso di antibiotici;
- i prodotti devono essere accompagnati dal NIC: tale certificato deve essere emesso dall'Organismo di Controllo autorizzato in ambito UE che già controlla la conformità dell'azienda al Reg. (CE) 834/07;
- i prodotti inoltre devono essere ottenuti o aver avuto l'ultima trasformazione o confezionamento all'interno degli Stati membri.

Per l'esportazione di prodotti di origine animale e di prodotti contenenti ingredienti di origine zootecnica (es. latte per i biscotti al latte), la merce deve essere accompagnata, oltre che dal NIC, anche da un "Documento giustificativo complementare" ai sensi dell'art. 68 par. 2 del Reg. CE 889/08 che verrà rilasciato da Suolo e Salute.

Dall'accordo di equivalenza sono esclusi gli animali acquatici.

L'etichettatura dei prodotti preconfezionati dovrà avvenire secondo le regole specifiche del NOP, nelle categorie previste: "100% organic", "Organic" e "Made with organic ingredients" (la categoria "Less than 70% organic products" non è inclusa nell'accordo). I prodotti delle prime due categorie potranno riportare il logo USDA Organic e/o quello biologico della UE. Tutti i prodotti etichettati esportati negli Stati Uniti devono riportare la dicitura "Certified organic by ..." seguita dal nome dell'OdC autorizzato nella UE (ai sensi del Reg. 834/2007) e potrà anche essere indicato il numero di codice attribuito all'OdC dall'Autorità (per Suolo e Salute Srl il codice è IT-BIO-004). Per quanto riguarda il vino, si rimanda al paragrafo 4.7.



Il logo USDA può essere utilizzato in bianco e nero o a colori. Se si utilizza il logo a colori, i colori di riferimento sono il marrone Pantone n° 175 e verde Pantone n°348.

Secondo le regole di etichettatura NOP, le parti dell'etichetta si distinguono in:

- Lato principale: la parte dell'etichetta maggiormente visibile e normalmente esposta in vendita al consumatore;
- Lato informativo: il lato immediatamente contiguo e a destra del lato principale, a meno che un'altra zona dell'etichetta sia designata a riportare le stesse indicazioni previste per il lato informativo a causa delle dimensioni o della forma irregolare del packaging.

3.8.1 100% ORGANIC

Se il 100% degli ingredienti di un prodotto bio certificato 834/07 è biologico (ad esclusione di acqua e sale), questo può essere certificato come "100% organic". Eventuali additivi e coadiuvanti devono essere anch'essi biologici.

Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita può riportare la dicitura "100% Organic"
Riferimenti al biologico nella lista degli ingredienti	Obbligatorio: L'elenco degli ingredienti, riportato in ordine ponderale decrescente, indica quali sono bio
Riferimenti di certificazione	Obbligatorio: Sul lato informativo dell'etichetta, sotto le informazioni che identificano l'Operatore o il distributore deve comparire l'indicazione "Certified organic by Suolo e Salute srl"
Logo USDA	Facoltativo. Nessun logo deve predominare su quello dell'USDA
Logo UE	Facoltativo, se utilizzato compare anche l'indicazione di origine e il codice IT-BIO-004, nelle modalità previste dal Reg. CE 834, art. 24.
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo. Non deve predominare su quello dell'USDA.

3.8.2 ORGANIC

I prodotti bio certificati 834/07 possono portare la qualifica di "organic".
Indicazioni per l'etichettatura

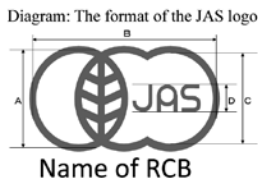
Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita può riportare il termine "Organic". Il riferimento alla % di ingredienti bio può comparire, ma la dimensione di questa dicitura non deve essere superiore alla metà della dicitura più grossa che compare sul lato principale. L'indicazione deve essere presentata utilizzando caratteri dello stesso tipo, stile e colore, senza evidenziazioni.
Riferimenti al biologico nella lista degli ingredienti	Obbligatorio: L'elenco degli ingredienti, riportato in ordine ponderale decrescente, indica quali sono bio
Riferimenti di certificazione	Obbligatorio: Sul lato informativo dell'etichetta, sotto le informazioni che identificano l'Operatore o il distributore deve comparire l'indicazione "Certified organic by Suolo e Salute srl"
Logo USDA	Facoltativo. Nessun logo deve predominare su quello dell'USDA
Logo UE	Facoltativo, se utilizzato compare anche l'indicazione di origine e il codice IT-BIO-004, nelle modalità previste dal Reg. CE 834, art. 24.
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo. Non deve predominare su quello dell'USDA.

3.8.3. MADE WITH ORGANIC (specified ingredients or food group(s))

I prodotti certificati 834/07 che contengono almeno il 70 % di ingredienti bio (ad esclusione di acqua e sale), possono essere certificati con questa qualifica.

Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita può riportare l'indicazione "made with organic..." che può includere al massimo 3 ingredienti o gruppi alimentari biologici. Il riferimento alla % di ingredienti bio può comparire. Le dimensioni di entrambe le indicazioni non devono essere superiori alla metà della dicitura più grossa che compare sul lato principale. L'indicazione deve essere presentata utilizzando caratteri dello stesso tipo, stile e colore, senza evidenziazioni.
Riferimenti al biologico nella lista degli ingredienti	Obbligatorio: L'elenco degli ingredienti, riportato in ordine ponderale decrescente, indica quali sono bio
Riferimenti di certificazione	Obbligatorio: Sul lato informativo dell'etichetta, sotto le informazioni che identificano l'Operatore o il distributore deve comparire l'indicazione "Certified organic by Suolo e Salute srl"
Logo USDA	Non ammesso
Logo UE	Non ammesso
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo.

3.9 EQUIVALENZA 834/JAS: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN GIAPPONE



- (1) A is more longer than 7mm.
 (2) B is twice as long as A. D is three-fourth of C.
 (3) The height of names of RCBs is the same as D.
 (4) The names of RCBs can be described as abbreviated names.
 (5) The color of the JAS logo is not specified.

Con l'Ordinanza Ministeriale n° 19 del 29 Marzo 2013, l'Autoretà Giapponese (MAFF: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries) ha riconosciuto direttamente l'equivalenza dell'Unione Europea con il JAS. L'accordo di equivalenza tra il Giappone e la Comunità Europea, valido dal 01 aprile 2013, prevede il mutuo riconoscimento della certificazione biologica dei prodotti non trasformati di origine vegetale, inclusi i funghi e dei prodotti trasformati di origine vegetale, compresi i prodotti trasformati che contengono fino ad un massimo del 5% in peso di ingredienti di origine animale. L'accordo non copre

i prodotti animali, il miele, il vino e gli alcolici in generale. In verità fino a quel momento il Giappone era già considerato Paese equivalente grazie al Reg. CE 1235/2008 modificato dal Reg. CE 471/2010. Per esportare prodotti biologici coperti dall'accordo di equivalenza, quindi, l'Operatore certificato ai sensi del Reg. CE 834/07, non dovrà più essere certificato JAS. Il logo JAS potrà essere apposto sulle etichette dall'importatore giapponese, il quale dovrà essere necessariamente certificato JAS. L'attività di "rietichettatura" potrà essere concessa all'esportatore europeo tramite la stipula di un contratto tra le parti denominato "Contract for the consignment about attaching JAS logos". Tramite questo contratto, che è obbligatorio, l'importatore delega gli oneri collegati all'apportare/stampare il logo JAS all'Operatore Europeo. Il logo organic JAS è obbligatorio se il prodotto è destinato al consumatore finale. Se il prodotto passa prima attraverso un importatore Giapponese certificato JAS che lo rietichetta allora non è obbligatorio. Nel caso in cui compaia in etichetta, il logo JAS deve rispettare determinati requisiti grafici e riportare sotto il nome dell'Organismo di controllo, per esteso o abbreviato dell'importatore giapponese.

È facoltativo l'utilizzo del logo biologico dell'UE in aggiunta al logo JAS.

Nel caso in cui l'importatore giapponese non sia certificato JAS, l'Operatore UE dovrà essere necessariamente certificato JAS.

4

ETICHETTATURA DEL VINO BIOLOGICO

4.1 PREMESSA

4.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

4.3 TECNICHE DI VINIFICAZIONE: RESTRIZIONI E LIMITAZIONI

4.4 LIMITI DI SOLFOROSA

4.5 ESEMPI DI ETICHETTE

4.5.1 VINO BIOLOGICO

4.5.2 VINO DA UVE BIOLOGICHE

4.5.3 VINO IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

**4.6 MISURE TRANSITORIE PER I PRODOTTI
DELLA VINIFICAZIONE**

**4.7 EQUIVALENZA 834-COR: IL VINO BIO
ESPORTATO IN CANADA**

**4.8 EQUIVALENZA 834-USDA: IL VINO BIO
ESPORTATO NEGLI USA**

4.8.1 ORGANIC WINE

4.8.2 MADE WITH ORGANIC GRAPES

**4.9 TABELLA RIASSUNTIVA LIMITI
DI SOLFOROSA**



4. – ETICHETTATURA DEL VINO BIOLOGICO

4.1 PREMESSA

Con l'entrata in vigore del Reg. CE 203/2012, il campo di applicazione del Reg. CE 834/07 è stato esteso anche ai prodotti della vinificazione. Il regolamento è obbligatorio a partire dal 01.08.2012, pertanto i vini prodotti posteriormente a tale data devono essere conformi al nuovo regolamento.

Le regole di vinificazione si applicano alle uve fresche diverse da quella da tavola, ai succhi d'uva (compresi i mosti d'uva), ai vini da uve fresche, compresi i vini alcolizzati, agli aceti di vino, al vinello, alle fecce di vino e alle vinacce. I mosti concentrati (MC) e i mosti rettificati concentrati (MCR) sono soggetti al regolamento così come il vino anche quando questo è destinato alla produzione di aceto di vino. Non si applicano invece ai succhi di uva e ai succhi di uva concentrati destinati alla produzione di succo d'uva.

L'ACETO BALSAMICO DOP/IGP

Sebbene ottenuto da mosto bio, il processo di produzione dell'aceto balsamico IGP/DOP bio non deve sottostare alle norme di vinificazione biologica. Il mosto biologico utilizzato per la produzione di aceto balsamico (prodotto non vitivinicolo ai sensi dell'art. 1, par. 1. lettera 1 del Reg. CE 1234/2007), quindi non destinato ad essere trasformato in vino o altri prodotti vitivinicoli, può subire trattamenti con temperature superiori ai 70°C. In tali casi la documentazione di sistema dovrà indicare fin dalla registrazione dell'operazione dell'avvio del mosto al processo di concentrazione/cottura con temperature superiori a 70°C, la destinazione del mosto medesimo alla produzione dell'aceto balsamico DOP/IGP biologico. Il mosto destinato alla produzione di Aceto Balsamico può inoltre subire desolfurazione.

L'aceto balsamico etichettato come biologico deve contenere mosto biologico e aceto di vino biologico.

Un aceto balsamico fatto con materie prime in parte "bio" e in parte "da uve bio" deve essere etichettato come "da uve bio" e non può recare il logo biologico dell'UE in etichetta.

Si ricorda infine che il caramello E150, colorante ammesso dai disciplinari dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, non è ammesso se l'aceto Balsamico è "bio" o "prodotto con uve bio", in quanto questo additivo non è elencato nell'Allegato VIII del Reg. CE 889/08.

4.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

I prodotti del settore vitivinicolo

- sono ottenuti da materie prime biologiche, quindi:
 - Il 100% delle uve deve essere bio
 - Lo zucchero utilizzato deve essere biologico
 - I Mosti Concentrati Rettificati (MCR) devono essere bio. L'utilizzo delle resine a scambio ionico sono autorizzate al fine di produrre un mosto concentrato rettificato certificabile in biologico. (La tecnica verrà comunque riesaminata prima del 01/08/2015).
 - L'acquavite di vino, l'alcol alimentare rettificato o l'alcol di origine viticola eventualmente aggiunti devono essere bio.
- Solo i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII bis del Reg. CE 889/08 possono essere utilizzati per l'elaborazione dei prodotti vitivinicoli, anche durante i processi e le pratiche enologiche (fatto salvo quanto previsto dal Reg. CE 1234/07 e dal Reg. CE 606/2009).
- Se possibile, le sostanze che nell'allegato VIII bis sono asteriscate devono essere ottenute da materie prime biologiche.

Ciò significa che lieviti, gelatina alimentare, proteine vegetali ottenute da frumento o piselli, colla di pesce, ovoalbumina, tannini, gomma di acacia (gomma arabica) devono essere

ottenuti da materie prime biologiche se:

- esistono certificati come “ottenuto da materie prime biologiche”
- e se tali prodotti certificati come al primo trattino sono disponibili fisicamente sul mercato in quantità sufficiente.

Solo per i lieviti oltre alle due condizioni indicate, dovrà essere verificata la disponibilità degli stessi certificati “biologici”.

PROCEDURA PER L'UTILIZZO DELLE SOSTANZE ASTERISCATE DELL'ALLEGATO VIII BIS IN CONVENZIONALE

L'operatore, per ciascuna campagna, invia una richiesta per la fornitura dei prodotti e delle sostanze elencate e contrassegnate con asterisco all'Allegato VIII bis del Reg. (CE) n. 889/2008 ad almeno tre operatori biologici. Qualora le richieste abbiano esito negativo l'operatore è autorizzato a utilizzare, esclusivamente per quella campagna vitivinicola, le corrispondenti sostanze di origine non biologica. L'operatore inoltra le richieste a mezzo fax, posta elettronica, posta elettronica certificata e conserva, insieme alle relative risposte, l'intera documentazione rendendola disponibile all'Autorità Competente e agli Organismi di controllo.

Secondo un comunicato del Ministero, verificata la disponibilità dei seguenti prodotti e sostanze certificati in biologico:

- Lieviti appartenenti alla varietà “*Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *bajanus*”
- Gelatina alimentare
- Gomma arabica

per la campagna 2012/2013, per utilizzare tali prodotti in convenzionale, l'operatore dovrà attenersi alla procedura sopra descritta;

La procedura dei tre tentativi non è richiesta per le seguenti sostanze, in considerazione della mancata disponibilità di prodotti certificati:

- lieviti, ad eccezione del *Saccharomyces cerevisiae* ex r.f. *bajanus*
- proteine vegetali ottenute da frumento o piselli
- colla di pesce
- ovoalbumina
- tannini

4.3 TECNICHE DI VINIFICAZIONE: RESTRIZIONI E LIMITAZIONI

Nella vinificazione biologica sono vietate le seguenti pratiche:

- concentrazione parziale a freddo;
- eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici, ossia tramite colonna di desolforazione;
- dealcolizzazione parziale del vino;
- trattamento per elettrodialisi o con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino (il freddo è l'unica tecnica autorizzata per la stabilizzazione tartarica).

L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti è consentito alle seguenti condizioni:

- i trattamenti termici non possono essere effettuati a temperatura superiore ai 70°C (flash detente e flash pastorizzazione sono vietate);
- per la centrifugazione e la filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri. (È vietata quindi l'ultra e la nano filtrazione). Non ci sono restrizioni sui tipi di filtri da utilizzare.

Entro il 1° agosto 2015 le seguenti tecniche verranno riesaminate dalla Commissione Europea:

- trattamenti termici;
- impiego di resine scambiatrici di ioni;
- osmosi inversa.

4.4 LIMITI DI SOLFOROSA

L'anidride solforosa nelle pratiche enologiche ammesse dal Reg. CE 834/07 può essere impiegata come gassosa, bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio. Rispetto ai limiti fissati dal Reg. CE 606/2009, il Reg. CE 834/07 impone una riduzione di 50 mg/l di solforosa totale sui vini secchi (con tenore zuccherino inferiore ai 2g/l) e di 30 mg/l sugli altri vini. Quindi, i tenori di solforosa totale ammessi per i vini biologici sono i seguenti:

- 100 mg/l per i vini rossi (tenore zuccherino < 2 g/l)
- 150 mg/l per i vini bianchi e rosati (tenore zuccherino < 2 g/l)
- Riduzione di 30 mg/l rispetto ai valori previsti dall'OCM per tutti gli altri vini.

Le pratiche, processi o trattamenti enologici introdotti successivamente al 01/08/2010 nell'OCM vino non sono consentiti nella produzione biologica. Di contro una modifica dell'OCM vino che introduca il divieto di una pratica, un processo o un trattamento enologico consentito precedentemente al 01° agosto 2010, è direttamente applicabile alla produzione biologica.

Gli Stati membri possono autorizzare l'incremento dell'anidride solforosa fino al tenore massimo ammesso per l'analogo vino convenzionale, in presenza di condizioni climatiche eccezionali in specifiche aree geografiche ed a seguito del deterioramento della situazione sanitaria delle uve a causa di gravi attacchi batterici o micotici.

4.5 ESEMPI DI ETICHETTE

Come anticipato nel capitolo 3, par. 1 della guida, l'etichetta del prodotto biologico contiene i riferimenti al bio nella denominazione di vendita, i riferimenti alla certificazione e i loghi del bio. Negli esempi di etichette riportati di seguito si specificano le condizioni di utilizzo di questi tre aspetti per ogni categoria.

ESEMPI DI ETICHETTA (queste etichette costituiscono esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)

4.5.1 VINO BIOLOGICO

A partire dalla vendemmia 2012 compresa, i vini che in etichetta recano un riferimento al bio devono essere conformi al Reg. CE 834/07. I vini ottenuti prima della vendemmia 2012 possono riportare l'indicazione "vino biologico" ed essere etichettati secondo questa modalità nel rispetto di quanto previsto dall'art. 95, par. 10 bis del Reg. CE 889/2008.



Il riferimento al biologico compare nella 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

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

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo

4.5.2 VINO DA UVE BIOLOGICHE

Le scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 possono essere etichettati con la qualifica “vino da uve biologiche” se ottenuti da materie prime bio e se tutta la filiera è assoggettata al sistema di controllo.



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.



4.5.3 VINO IN CONVERSIONE ALL’AGRICOLTURA BIOLOGICA.

I vini ottenuti da uve in conversione all’agricoltura biologica ottenuti successivamente al 01/08/2012 devono rispettare la normativa sulla vinificazione biologica. Per la modalità di etichettatura, vedasi il paragrafo 3.4.5 della presente guida.

Il vino può essere etichettato come “vino in conversione all’agricoltura biologica” a condizione che:

- sia stato osservato un periodo di conversione di almeno dodici mesi prima del raccolto;
- siano state utilizzate solo le sostanze previste dall’allegato VIII bis del Reg. CE n. 889/08;
- le pratiche di vinificazione siano conformi a quanto previsto dal Reg. CE 203/2012.

4.6 MISURE TRANSITORIE PER I PRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE

Le scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 in conformità al Reg. CE 2092/91 o del Reg. CE 834/07 possono continuare ad essere immesse sul mercato fino ad esaurimento delle scorte e nel rispetto delle seguenti condizioni in materia di etichettatura:

- se il vino è conforme al Reg. CE 834/07 (modificato dal Reg. CE 203/2012), esso può recare il logo biologico dell’UE. L’operatore che intende etichettare il vino prodotto prima del 01/08/2012 con il logo deve conservare le registrazioni documentali (tra cui i quantitativi corrispondenti del vino in litri, per categoria di vino e per anno) per un periodo di almeno 5 anni dopo l’immissione del vino sul mercato;
- se le registrazioni di cui al punto precedente non sono disponibili, e se il vino è conforme al reg. ce 889/08 ad esclusione dei requisiti previsti al titolo II, capo 3 bis, il vino può essere

commercializzato come “vino ottenuto da uve biologiche”. In questo caso l’etichetta non può recare il logo biologico dell’UE. La dicitura “da uve biologiche”, senza l’utilizzo del “logo biologico UE”, è ammessa per le scorte di prodotti vitivinicoli a condizione che dal 1 agosto 2012 qualsiasi operazione di preparazione dei prodotti giacenti avvenga in conformità alle disposizioni del Reg. CE n. 889/08

4.7 EQUIVALENZA 834-COR: IL VINO BIO ESPORTATO IN CANADA.

In virtù dell’accordo di mutua equivalenza tra UE e Canada, il vino biologico certificato secondo il Reg. CE 834/07 può essere esportato in Canada senza necessità di essere certificato secondo lo standard COR, a patto che le sostanze utilizzate in vinificazione siano elencate nel CAN/CGSB-32.311-2006 (lista delle sostanze ammesse). In questa lista sono previsti anche dei limiti massimi di solforosa totale e libera che variano a seconda del grado zuccherino del vino. Questi limiti sono, in alcuni casi, più restrittivi di quelli previsti dal Reg. CE 834/07 (vedi tabella riassuntiva limiti di solforosa). Attenzione: il vino bio può essere commercializzato in Canada solo con la qualifica di “organic”.

I prodotti bio esportati in Canada devono essere etichettati nel rispetto dei requisiti di etichettatura Canadesi generali e per il biologico.

Si elencano a seguire i requisiti di etichettatura per il biologico:

- Le diciture obbligatorie devono essere in doppia lingua (inglese e francese).
- Le diciture “100% biologico” o “fatto con ingredienti biologici” e relative traduzioni in inglese e francese non sono ammesse.
- La lista degli ingredienti specifica quali sono biologici.
- Deve comparire la dicitura “Certified by/certifié par” immediatamente seguito da “Suolo e Salute srl”.
- Il logo COR è facoltativo (una copia del logo può essere richiesto via mail a etichette@suoloesalute.it)
- Se compare il logo COR, nello stesso campo visivo del logo COR deve comparire la dicitura “Product of Italy/Produit d’Italie” oppure “Imported by.../Importé par...”, oppure “imported for.../importé pour...”



• Il logo COR può essere sia in nero su sfondo bianco, che in bianco su sfondo nero, sia a colori. Se si utilizza il logo a colori, lo sfondo è bianco o trasparente, il contorno interno ed esterno sono verdi (pantone n° 368), la foglia d’acero è rossa (pantone n° 186) e le lettere in nero.

- Se compare il logo europeo, compaiono anche il codice dell’Organismo di controllo (IT-BIO-004) e l’indicazione di origine di cui all’art. 24 del reg. ce 834/07 (AGRICOLTURA UE, AGRICOLTURA NON UE, AGRICOLTURA UE/NON UE)
- Nulla impedisce di apporre altri loghi a condizione che non inducano in confusione il consumatore e che ciò che rappresentano sia veritiero.

4.8 EQUIVALENZA 834-NOP: IL VINO BIO ESPORTATO NEGLI USA.

Grazie all’accordo di equivalenza tra UE e USA, i prodotti biologici certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono essere esportati negli Stati Uniti senza essere costretti alla certificazione

NOP. Secondo la comunicazione USDA del 25/05/2012 i vini certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono essere commercializzati negli Stati Uniti solo se le sostanze non agricole impiegate nel processo sono elencate nel paragrafo 205.605- Elenco delle sostanze non agricole (e non biologiche) ammesse come ingredienti nei prodotti bio trasformati da etichettarsi come *Organic* o *Made with organic ingredients*. Secondo la nota USDA i vini bio possono essere commercializzati in USA con le seguenti qualifiche:

- **Organic:** se non è stata utilizzata anidride solforosa.
- **Made with organic grapes:** se è stata utilizzata anidride solforosa.

Per l'etichettatura dei vini bio esportati in USA devono essere rispettati i requisiti di etichettatura NOP che vengono riportati nelle tabelle dei paragrafi 4.8.1 e 4.8.2



Attenzione: i solfiti totali non devono essere superiori a 100 ppm. Il bisolfito di potassio e il metabisolfito di potassio non sono inclusi nella National List. Tutte le etichette di vini esportati negli USA devono essere approvati dal Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau.



Il logo USDA può essere utilizzato in bianco e nero o a colori. Se si utilizza il logo a colori, i colori di riferimento sono il marrone Pantone n° 175 e verde Pantone n°348.

4.8.1 ORGANIC WINE

I vini biologici certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono essere etichettati come "organic" se sono state utilizzate esclusivamente le sostanze elencate nella National List, paragrafo 205.605, ad eccezione dell'anidride solforosa. La tabella che segue riassume le regole di etichettatura NOP che devono essere rispettate per la commercializzazione del vino organic negli Stati Uniti.

Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita può riportare il termine "Organic". I vini "organic" sono ottenuti senza l'utilizzo di solforosa. Pertanto l'etichetta non dovrebbe richiedere l'indicazione relativa agli allergeni "contiene solfiti". In questi casi un'analisi di laboratorio è necessaria per verificare che il contenuto di solfiti sia inferiore a 10 ppm.
Riferimenti al biologico nella lista degli ingredienti	Facoltativo: L'elenco degli ingredienti, riportato in ordine ponderale decrescente, indica quali sono bio
Riferimenti di certificazione:	Obbligatorio: Sul lato informativo dell'etichetta, sotto le informazioni che identificano l'Operatore o il distributore deve comparire l'indicazione "Certified organic by Suolo e Salute srl"
Logo USDA	Facoltativo. Nessun logo deve predominare su quello dell'USDA
Logo UE	Facoltativo, se utilizzato compare anche l'indicazione di origine e il codice IT-BIO-004, nelle modalità previste dal Reg. CE 834, art. 24
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo. Non deve predominare su quello dell'USDA.

4.8.2 WINE MADE WITH ORGANIC GRAPES

I vini biologici certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono essere etichettati come “made with organic grapes” se tra le sostanze impiegate nella vinificazione è inclusa l’anidride solforosa, fermo restando che tutte le altre sono incluse nella National List.

Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita riportata sul lato principale può riportare l’indicazione “made with organic grapes” a patto che le dimensioni di questa dicitura non siano superiori alla metà della dicitura più grossa che compare sul lato principale.
Riferimenti al biologico nella lista degli ingredienti	Facoltativo: L’elenco degli ingredienti, riportato in ordine ponderale decrescente, indica quali sono bio
Riferimenti di certificazione:	Obbligatorio: Sul lato informativo dell’etichetta, sotto le informazioni che identificano l’Operatore o il distributore deve comparire l’indicazione “Certified organic by Suolo e Salute srl”
Logo USDA	Non ammesso
Logo UE	Facoltativo, se utilizzato compare anche l’indicazione di origine e il codice IT-BIO-004, nelle modalità previste dal Reg. CE 834, art. 24
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo.

4.9 TABELLA RIASSUNTIVA LIMITI DI SOLFOROSA

In questa tabella si riassumono i limiti di solforosa validi per ciascun vino. I limiti sono da intendersi al momento dell’immissione al consumo umano diretto e sono espressi in mg/L. Il tenore di zuccheri è espresso dalla somma di glucosio e fruttosio.

TENORE DI ZUCCHERI x (g/L)	834/07		NOP	COR	
	SOLFOROSA TOTALE	SOLFOROSA TOTALE		SOLFOROSA TOTALE	SOLFOROSA TOTALE
	Rossi	Bianchi e rosè			
x < 2	100	150	100	100	30
2 ≤ x < 5	120	170	100	100	30
5 ≤ x < 10	170	220	100	150	35
x ≥ 10	170	220	100	250	45

5

ETICHETTATURA DEI MANGIMI BIOLOGICI

5.1 PREMESSA

5.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

5.2.1 NORME DI PRODUZIONE DI MANGIMI TRASFORMATI

5.2.2 FORMULAZIONE DI MANGIMI TRASFORMATI

5.3 CATEGORIE DI PRODOTTO

5.3.1 MANGIMI BIOLOGICI

5.3.2 MANGIMI UTILIZZABILI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

5.3.3 MANGIMI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

5.4 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI



5 – ETICHETTATURA DEI MANGIMI BIOLOGICI

5.1 PREMESSA

I mangimi che, nella loro etichetta, riportano riferimenti al metodo di produzione biologico, devono essere certificati. Le prescrizioni specifiche per l'etichettatura di mangimi dettate dal Reg.CE 889/08 non si applicano ai mangimi destinati agli animali da pelliccia e agli animali da acquacoltura.

Il Reg. CE 834/07 identifica tre qualifiche di biologico per i mangimi:

- mangimi biologici;
- mangimi utilizzabili in agricoltura biologica;
- mangimi in conversione all'agricoltura biologica.

I **riferimenti al metodo di produzione biologico** (vedi paragrafo 2.1.1) devono essere separati dalle diciture di cui all'art. 5 della direttiva 79/373/CEE del Consiglio o all'art. 5, par.1 della direttiva 96/25/CE e presentati in formato, colore e tipo di carattere che non li mettano in risalto rispetto alla descrizione del nome del mangime. Devono inoltre essere corredati nello stesso campo visivo delle seguenti indicazioni:

- x% di ingredienti di origine agricola;
- x% di ingredienti di origine agricola biologici;
- x% di ingredienti di origine agricola in conversione;
- x% di ingredienti di origine agricola convenzionali;

La lista degli ingredienti, che deve essere riportata in ordine ponderale decrescente, identifica gli ingredienti biologici e in conversione.

Qualora il contenuto di materie prime convenzionali o in conversione superi la percentuale massima tollerata, può essere riportato in etichetta un riferimento all'obbligo di utilizzare i mangimi conformemente all'art. 21 del Reg. CE 889/08 e all'art. 22 del Reg CE 889/08, che può equivalere ad una dicitura come quella che segue:

“Questo mangime può essere somministrato agli animali solo come integrazione ad altre materie prime ottenute secondo il metodo di agricoltura biologica”

I **riferimenti alla certificazione** devono rispettare i requisiti di cui all'articolo 24 del Reg. CE 834/07 e del DM 18354 del 27/11/09 e che sono descritti nel capitolo 2, *Prescrizioni generali di etichettatura*.

L'utilizzo del **logo biologico dell'UE** è facoltativo solo sulle etichette di mangimi biologici. Quando compare, deve essere riportato il codice dell'Organismo di controllo e l'indicazione di origine nelle modalità richieste dall'art.58 del Reg. CE 889/08. L'utilizzo del logo è invece vietato nel caso di mangimi “utilizzabili in agricoltura biologica” e mangimi “in conversione”.

5.2 REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

I riferimenti al metodo di produzione biologico possono essere utilizzati nell'etichettatura dei mangimi trasformati conformi alle disposizioni del Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08. La conformità del prodotto implica il rispetto delle seguenti condizioni relative alle norme di produzione e alla formulazione.

5.2.1 NORME DI PRODUZIONE DI MANGIMI TRASFORMATI

1. La produzione di mangimi biologici è separata nel tempo e nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.
2. Nella composizione di mangimi trasformati non entrano congiuntamente materie prime biologiche o in conversione all'agricoltura biologica e le stesse materie prime prodotte secondo metodi non biologici.
3. 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.
4. Non è consentito l'impiego di sostanze e/o tecniche intese a ripristinare proprietà per-

dute durante la trasformazione e/o il magazzinaggio o che possano avviare a negligenze nella trasformazione o trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti

5.2.2 FORMULAZIONE DI MANGIMI TRASFORMATI

Gli alimenti per animali possono essere così definiti:

- **Mangimi semplici:** le semplici materie prime
- **Mangimi composti:** le miscele di materie prime
- **Mangimi composti integrati:** le miscele di materie prime integrate da additivi nutrizionali (vitamine e oligoelementi)

In base all'apporto nutrizionale nell'ambito dell'alimentazione destinata ad animali biologici, si possono distinguere due tipologie di alimenti:

- **Mangimi completi:** la loro composizione risponde alle esigenze del regolamento, in riferimento ai livelli di percentuali di materie prime autorizzate in conversione e convenzionali. E' sufficiente assicurare una razione giornaliera.
- **Mangimi complementari:** i miscugli che contengono tassi elevati di alcune sostanze (ad esempio delle materie prime convenzionali) e che, a causa della loro composizione, non assicurano la razione media conforme a meno che non siano associati ad altri alimenti.

In generale, per tutti i mangimi certificati in conformità al Reg. Ce 834/07 valgono le seguenti prescrizioni.

- Non vengono utilizzati amminoacidi di sintesi e stimolanti della crescita.
- È vietato l'uso di radiazioni ionizzanti per il trattamento dei mangimi o di materie prime utilizzate nei mangimi
- È vietato l'utilizzo di materie prime OGM, derivate da OGM o ottenute da OGM.

Le materie prime che possono essere impiegate nella formulazione sono le seguenti:

m.p. agricole	biologiche	Vegetali	senza restrizioni
		Animali:	tutti i tipi di prodotti animali (nel rispetto della regolamentazione vigente)
	al secondo anno di conversione	Vegetali:	senza restrizione nella tipologia ma al massimo il 30% in media sull'annata nell'alimentazione degli animali (in percentuale di materia secca di alimenti di origine vegetale)
		Animali:	non esistono materie prime animali in conversione
	convenzionali	materie prime vegetali e animali non biologiche utilizzabili secondo il "Reg.CE N. 767/2009 sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi" a patto che: -siano ottenute senza l'ausilio di solventi chimici; -siano rispettate le restrizioni degli articoli 43 e 47 lettera c)	
		spezie, erbe aromatiche e melasse non biologiche: -solo in caso di indisponibilità in biologico; -solo se ottenute senza l'ausilio di solventi chimici -a patto di non superare l'1% della razione alimentare per anno (calcolato in % di sostanza secca di alimenti di origine agricola).	
prodotti ottenuti da attività di pesca sostenibili (pesce e farine, oli e idrolizzati proteici di pesce), purché: • siano prodotti o preparati senza solventi chimici; • il loro impiego sia limitato alle specie non erbivore l'impiego di idrolizzati proteici di pesce sia limitato esclusivamente agli animali giovani e agli animali di acquacoltura;			

m.p. di origine minerale	<ul style="list-style-type: none"> • Sale marino o salgemma grezzo estratto da giacimenti • sostanze minerali elencate nell'all. V del Reg. Ce 889/08 		
Altre m.p.	<ul style="list-style-type: none"> • Saccharomyces Cerevisiae • Saccharomyces carlsbergiensis 		
additivi	additivi elencati nell'allegato VI nel rispetto delle restrizioni specifiche.	tecnologici	(conservanti, antiossidanti, agenti emulsionanti e stabilizzanti, addensanti e gelificanti, agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti, additivi per insilati)
		organolettici	sono ammesse le sostanze aromatizzanti estratte da prodotti agricoli
		nutrizionali	Oligoelementi solo se elencati nell'allegato VI par. 3b del Reg. Ce 889/08
			Vitamine:
		zootecnici	enzimi e microorganismi



Le uniche materie prime agricole convenzionali ammesse per gli erbivori sono le spezie, le erbe aromatiche e le melasse non bio, le quali possono essere utilizzate nella formulazione e somministrate solo nel rispetto delle restrizioni previste.

ART. 43 E 47 DEL REG. CE 889/08

Si riportano per la consultazione l'art. 43 e 47, lettera c) del Reg. Ce 889/08 ai fini della comprensione di quanto precedentemente riportato per l'utilizzo di materie prime convenzionali

Articolo 43: Uso di mangimi proteici non biologici di origine vegetale e animale:

Ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 834/2007, e qualora gli allevatori non siano in grado di procurarsi mangimi proteici ottenuti esclusivamente con il metodo di produzione biologico, è consentito l'impiego in proporzioni limitate di mangimi proteici non biologici per le specie suine e avicole.

La percentuale massima di mangimi proteici non biologici autorizzata nell'arco di 12 mesi per tali specie è pari al 5 % per gli anni civili 2012, 2013 e 2014.

Le percentuali sono calcolate annualmente in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola.

ATTENZIONE: La definizione di mangime proteico non esiste nei Regolamenti vigenti. Nella comune pratica zootecnica si intende per alimento proteico un alimento che abbia un tasso di proteina grezza (PG) sulla sostanza secca (SS) superiore al 20%, intendendo che l'alimento viene utilizzato soprattutto per il suo apporto proteico alla razione.)

La quota del 5% di alimento proteico convenzionale va calcolata per il totale della SS dell'alimento proteico convenzionale utilizzato e non solo per la sua frazione proteica.

Articolo 47: Circostanze calamitose:

L'autorità competente può autorizzare in via temporanea:

a)...

b)...

c)... in caso di perdita della produzione foraggera o d'imposizione di restrizioni, in particolare a seguito di condizioni meteorologiche eccezionali, focolai di malattie infettive, contaminazione con sostanze tossiche o incendi, l'uso di mangimi non biologici da parte di singoli operatori, per un periodo di tempo limitato e in una zona determinata;

Il Regolamento CE 505/2012, che ha modificato il Reg. CE 834/07, ha stabilito una quota minima di mangimi prodotti in azienda per le specie suine e avicole e aumentato la quota minima per gli erbivori portandola da 50% a 60%. Questo perchè la produzione di mangimi in azienda e/o l'utilizzo di risorse alimentari della stessa regione riducono il trasporto e comportano benefici per l'ambiente e per la natura. Inoltre poichè l'offerta di proteine biologiche sul mercato dell'Unione non è ancora sufficiente in termini qualitativi e quantitativi per soddisfare le esigenze nutrizionali dei suini e del pollame allevati in aziende biologiche si è data la possibilità di utilizzare una piccola proporzione di mangimi proteici non biologici, a titolo eccezionale e per un periodo di tempo limitato (fino al 2014). La tabella che segue ha lo scopo di riassumere la formulazione dei mangimi nelle specie erbivore e non erbivore (limitatamente ai suini e avicoli).

Si ricorda che sono considerati erbivori gli equini e tutti i poligastrici (bovini, ovini e caprini).

	Materie prime	ERBIVORI	SUINI E AVICOLI
m.p.vegetali	Provenienza alimenti da stessa azienda o da stessa regione	min 60%	min 20%
	m.p. non bio	Non ammesse	Max 5% (2012,2013,2014)*
	Spezie, erbe aromatiche e melasse non bio	Max 1% degli alim di origine agricola (annualmente)	Max 1% degli alim di origine agricola (annualmente)
	m.p. in conversione al II anno	Max 30% (100% se azienda stessa)	Max 30% (100% se azienda stessa)
	m.p. in conv al I° anno (pascoli, prati, foraggere perenni, colture proteiche)	Max 20%	Max 20%
m.p. animali	m.p. bio di orig. Anim	Ammesse	Ammesse
	m.p. da pesca sostenibile	Non ammesso	Ammesse (solo per anim giovani)
Altre sostanze	Additivi allegato VI	Ammessi	Ammessi
	m.p. minerali allegato V	Ammessi	Ammessi

(*) La limitazione consente solo l'impiego di mangimi proteici non biologici.

5.3 CATEGORIE DI PRODOTTO



5.3.1 MANGIMI BIOLOGICI

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 5.2 *Requisiti generali di prodotto*, i marchi commerciali e le denominazioni di vendita riportati sull'etichetta di un mangime possono recare un riferimento al metodo di produzione biologico, (quali "biologico" o derivati o abbreviazioni), solo se:

- tutti gli ingredienti di origine vegetale o animale contenuti sono biologici
- almeno il 95% della sostanza secca del prodotto è costituito da materie prime bio.

La rimanente percentuale è costituita da materie prime ammesse nella formulazione dei mangimi. Le modalità di applicazione dei riferimenti al biologico, delle percentuali, dei riferimenti alla certificazione e dei loghi del biologico sono descritte nel paragrafo 5.1 *Premessa*.

ESEMPIO DI ETICHETTA (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)

<p>MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE BIOLOGICO</p> <p>Ingredienti: favino*, pannello di soia*, farinaccio di grano duro*, orzo*, mais*, pannello di girasole*, erba medica disidratata*, carbonato di calcio, bicarbonato di sodio, cloruro di sodio. * biologico</p> <p>95% di ingredienti di origine agricola sulla s.s.tot. 95% di ingredienti bio sulla s.s.tot.</p> <div data-bbox="184 866 437 1023" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>OPERATORE CONTROLLATO N. 00000</p> <p>ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA</p>   </div> <p><i>Altre diciture previste dalle normative specifiche</i> Prodotto da xxxx srl Via P. Borsellino 12/A 61032 Fano (PU)</p>	<p>Riferimenti al biologico: devono essere separati dalle diciture di cui all'art. 5 della direttiva 79/373/CEE del consiglio o all'art.5, par. 1 della direttiva 96/25/CE e presentati in formato, colore e tipo di carattere ce non li mettano in risalto rispetto alla descrizione del mangime. Compiono inoltre le percentuali di cui al paragrafo 5.1 della guida.</p>
	<p>Riferimenti alla certificazione: compare 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.</p>
	<p>Il logo biologico dell'UE è facoltativo. Se riportato compare, immediatamente sotto il codice dell'Organismo di controllo, anche l'indicazione di origine.</p>
	<p>Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.</p>

5.3.2 MANGIMI UTILIZZABILI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 5.2 *Requisiti generali di prodotto*, i mangimi trasformati che contengono in quantità variabili materie prime biologiche e/o altre materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica e/o materie prime non biologiche possono recare in etichetta la seguente dicitura:

“Può essere utilizzato in agricoltura biologica conformemente ai Regolamenti CE 834/07 e CE 889/08.”

Le modalità di applicazione dei riferimenti al biologico, delle percentuali dei riferimenti alla certificazione e dei loghi del biologico sono descritti nel paragrafo 5.1 *Premessa*.



I mangimi costituiti da materie prime convenzionali e i mangimi minerali composti esclusivamente da ingredienti elencati nell'all. V e VI del Reg. CE 889/08 non devono essere obbligatoriamente certificati, ma lo devono essere qualora vogliono avvalersi in etichetta della dicitura sopra indicata.

ESEMPIO DI ETICHETTA (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)

<p>MANGIME COMPLEMENTARE PER OVINI GESTANTI O IN LATTAZIONE Può essere utilizzato in agricoltura biologica conformemente al Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08</p> <p>Ingredienti: farinaccio di grano duro*, favino*; erba medica disidratata*, mais*, carbonato di calcio, cloruro di sodio, bicarbonato di sodio, pannello di lino*, pannello di girasole** * biologico ** in conversione all'agricoltura biologica 74% di ingredienti di origine agricola sulla s.s. tot. 73% di ingredienti di origine agricola biologici sulla s.s. tot. 1% di ingredienti di origine agricola in conversione all'agricoltura biologica sulla s.s. tot.</p> <p>(Facoltativo) Questo mangime può essere somministrato agli animali solo come integrazione ad altre materie prime ottenute secondo il metodo di agricoltura biologica</p> <p><i>Altre diciture previste dalle normative specifiche</i> Prodotto da xxxx srl Via P. Borsellino 12/A</p> <div data-bbox="372 970 524 1150" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <p>OPERATORE CONTROLLATO N. 0000 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004</p> </div>	<p>Riferimenti al biologico: devono essere separati dalle diciture di cui all'art. 5 della direttiva 79/373/CEE del consiglio o all'art.5, par. 1 della direttiva 96/25/CE e presentati in formato, colore e tipo di carattere ce non li mettano in risalto rispetto alla descrizione del mangime. Compaiono inoltre le percentuali di cui al paragrafo 5.1 della guida. Se il contenuto di m.p. convenzionali o in conversione supera la percentuale massima tollerata, può essere riportato in etichetta un riferimento all'obbligo di utilizzare i mangimi conformemente ael art. 21 e 22</p>
	<p>Riferimenti alla certificazione: compare 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.</p>
	<p>Il logo biologico dell'UE non è ammesso e non compare l'indicazione di origine.</p>
	<p>Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.</p>

5.3.3 MANGIMI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo 5.2 Requisiti generali di prodotto, i mangimi in conversione all'agricoltura biologica sono costituiti da un'unica materia prima vegetale ottenuta almeno 12 mesi dopo l'inizio del periodo di conversione verso la produzione biologica.

Questi mangimi devono riportare in etichetta la dicitura "Prodotto in conversione all'agricoltura biologica."

L'indicazione di cui sopra deve essere separata dalle diciture di cui all'art. 5 della direttiva 79/373/CEE del Consiglio o all'Art. 5, par.1 della direttiva 96/25/CE e presentata in formato, colore e tipo di carattere che non la mettano in risalto rispetto alla descrizione del nome del mangime, e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione. L'utilizzo dei riferimenti alla certificazione e dei loghi del biologico sono descritti nel paragrafo 5.1 *Premessa*.

ESEMPI DI ETICHETTA (questa etichetta costituisce esclusivamente un esempio utile all'applicazione dei riferimenti al bio e non rappresenta un modello per l'applicazione di tutte le norme cogenti in materia di etichettatura)

<p>MANGIME SEMPLICE</p> <p>Prodotto in conversione all'agricoltura biologica</p> <p>Ingredienti: favino in conversione all'agricoltura biologica</p> <p>Prodotto da xxxx srl Via P. Borsellino 12/A 61032 Fano (PU)</p> <div data-bbox="445 767 602 951" style="text-align: center;">  <p>OPERATORE CONTROLLATO N. 00000 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004</p> </div> <p><i>Altre diciture previste dalle normative specifiche</i></p> <p>Prodotto da xxxx srl Via P. Borsellino 12/A 61032 Fano (PU)</p>	<p>Riferimenti al biologico: l'indicazione "in conversione all'agricoltura biologica" compare in etichetta presentandola 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.</p>
	<p>Riferimenti alla certificazione: compare 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.</p>
	<p>Il logo biologico dell'UE non è ammesso e non compare l'indicazione di origine.</p>
	<p>Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.</p>

5.4 CALCOLO DELLA PERCENTUALE DI INGREDIENTI BIOLOGICI

A differenza dei prodotti destinati all'alimentazione umana, in cui la percentuale di materie prime biologiche deve essere rapportata alla totalità degli ingredienti di origine agricola, nei mangimi il calcolo della percentuale deve essere riferito alla sostanza secca totale.

$$\% \text{ BIO} = \frac{\text{materie prime bio}}{\text{sostanza secca totale}}$$

ESEMPIO 1: MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE

Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Mais	Si	Bio	74 kg
Farinaccio	Si	Bio	13 kg
Erba medica disidrat	Si	Bio	5 kg
Carbonato di calcio	No, Materia prima minerale	-	5 kg
Integratore di oligoelementi	No, Additivo nutrizionale	-	1 kg
Cloruro di sodio	No, Materia prima minerale	-	0,5 kg
Panello di girasole	Si	Bio	0.5 kg
Bicarbonato di sodio	No, Materia prima minerale	-	1 kg
Totale ingredienti			100 kg
Totale di ingredienti biologici			92,5 kg
% bio sul totale di ingredienti			92,5%
Qualifica del prodotto finito			Utilizzabile in A.B.

OSSERVAZIONI: le materie prime minerali utilizzate in questo mangime sono incluse nell'allegato V del Reg. CE 889/08. Siccome la somma degli ingredienti biologici non raggiunge il 95%, il mangime dovrà essere certificato con la qualifica di "Mangime utilizzabile in agricoltura biologica conformemente al Reg. CE 834/07 e CE 889/08".

ESEMPIO 2: MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE
 Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

Ingrediente	Ingrediente di origine agricola?	Qualifica	q.tà utilizzata nella ricetta
Mais	Si	Bio	36 kg
Crusca	Si	Bio	30 kg
Orzo	Si	Bio	20 kg
Pannello di soia	SI	Bio	10 kg
Semi di lino	Si	Convenzionale	1 kg
Carbonato di calcio	No	-	0,5 kg
Propionato di calcio	No	-	0,5 kg
Cloruro di sodio	No	-	0,5 kg
Integr. di oligoelementi	No	-	0,5 kg
Lievito sacc. cerevisiae	No	-	0,5 kg
Integrazione vitaminica	No	-	0,5 kg
Totale ingredienti			100 kg
Totale di ingredienti biologici			96 kg
% bio sul totale di ingredienti			96 %
Qualifica del prodotto finito			Non certificabile

OSSERVAZIONI: nonostante in questo mangime la percentuale di materie prime biologiche sia superiore al 95%, il prodotto non è certificabile con nessuna qualifica perché per i ruminanti non è ammessa somministrazione né di materie prime di origine agricola non biologiche, né di vitamine. Inoltre il propionato di calcio non è presente nella lista degli additivi ammessi per i mangimi.

SCHEDA AUTOVALUTAZIONE MANGIMI

Suolo e Salute ha predisposto un foglio di calcolo (file Excel) per il controllo della formulazione dei mangimi. Questo strumento permette di calcolare la qualifica e le percentuali da apportare in etichetta (vedi paragrafo 5.1). E' comunque indispensabile fare sempre richiesta di approvazione etichetta prima di produrre e commercializzare un mangime riportante un riferimento al biologico. E' possibile richiedere il foglio di calcolo scrivendo a etichette@suoloesalute.it.

6

IL LOGO BIO: ASPETTI GRAFICI

6.1 NORME TECNICHE DI RIPRODUZIONE

6.2 ESECUTIVI GRAFICI

6.3 APPROVAZIONE DELLE ETICHETTE



6 - IL LOGO BIO - ASPETTI GRAFICI

6.1 NORME TECNICHE DI RIPRODUZIONE

Il logo biologico dell'UE, di cui all'art. 25 par. 1 del Reg CE 834/07, può essere utilizzato nell'etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti del Reg CE 834/07 ed è riservato esclusivamente ai prodotti alimentari di cui all'art. 23, par. 4, lettera a)w, ai vini e ai mangimi.

Le norme tecniche di riproduzione del logo sono riportate nell'allegato XI del Reg. CE 889/2008, modificato dal Reg. CE 271/2010; le riassumiamo di seguito, integrandole con gli esempi riportati dal manuale grafico pubblicato dall'Unione Europea sul sito http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_it:

1. Il logo biologico dell'UE deve essere conforme al seguente modello:



2. Il colore di riferimento in Pantone è il verde Pantone n. 376 e il verde (50 % Ciano + 100 % giallo), nel caso in cui si faccia ricorso alla quadricromia.

3. Il logo biologico dell'UE può essere adoperato in bianco e nero come indicato di seguito ma soltanto qualora non sia fattibile adoperarlo a colori.



4. Se il colore dello sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, è possibile adoperare i simboli in negativo servendosi del colore di fondo dell'imballaggio o dell'etichetta.



5. Nel caso in cui il simbolo risulti scarsamente visibile a causa del colore adoperato nel simbolo o nello sfondo del medesimo, si può tracciare un bordo esterno di delimitazione attorno al simbolo stesso per farlo risaltare meglio sullo sfondo.

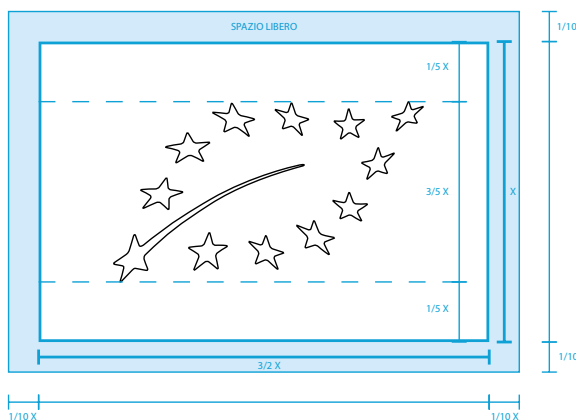


6. In determinate circostanze del tutto particolari in cui esistano indicazioni in un unico colore sull'imballaggio, è possibile utilizzare il logo biologico dell'UE in questo stesso colore.

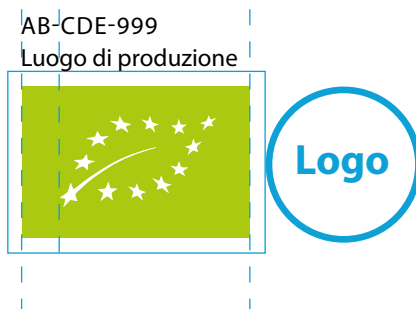
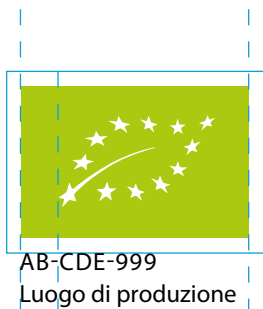


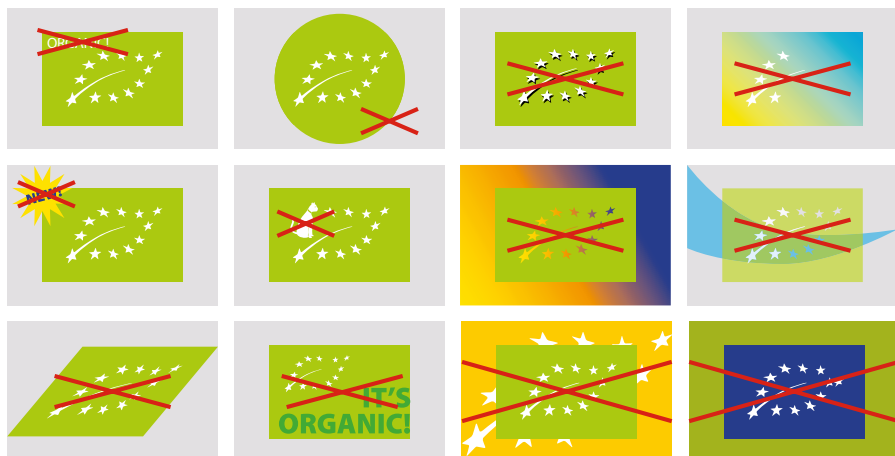
7. Il logo biologico dell'UE deve avere un'altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm; la proporzione fra l'altezza e la larghezza deve essere sempre di 1:1,5. In via del tutto eccezionale le dimensioni minime possono essere ridotte a un'altezza di 6 mm per confezioni molto piccole.

8. Il logo biologico dell'UE può essere combinato con elementi grafici oppure testuali che si riferiscano all'agricoltura biologica purché detti elementi non modifichino o mutino la natura del logo né alcuna indicazione di cui all'articolo 58 del Reg. CE 889/08. Qualora sia accompagnato da loghi nazionali o privati che utilizzano un colore verde diverso dal colore di riferimento di cui al punto 2, il logo biologico dell'UE può essere utilizzato nel suddetto colore diverso da quello di riferimento.



9. Non è ammesso inserire all'interno della clear area del logo biologico dell'UE elementi grafici, testuali, simboli o altro, alterare la forma del logo, inserire effetti grafici come ad esempio ombreggiature.

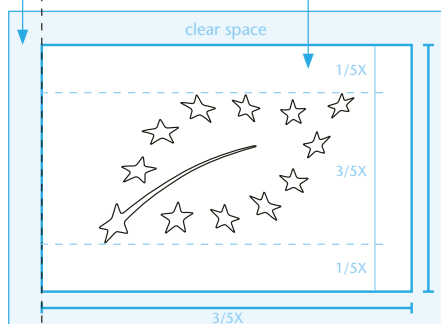




LOGO EUROPEO ASPETTI GRAFICI

Il “clear space” non deve essere occupato simboli, elementi grafici o testuali.

Colore: pantone n. 376; possibile l’applicazione del logo in bianco e nero o in negativo.
In stampe in monocromatico, è possibile utilizzare il logo nello stesso colore utilizzato per l’etichetta.



Altezza minima: 9 mm.
Il rapporto tra altezza e larghezza deve essere di 1: 1,5

**IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA**

Il codice dell’Organismo di Controllo e l’indicazione di origine che accompagnano il logo devono essere nello stesso campo visivo del logo ed allineate con esso.
L’indicazione di origine deve essere riportata direttamente sotto il codice IT-BIO-004 e preferibilmente con carattere Myriad Pro.

L’indicazione di origine non deve risultare con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

6.2 ESECUTIVI GRAFICI

Suolo e Salute propone diverse soluzioni grafiche per l'applicazione dei riferimenti al controllo e alla certificazione, tra le quali l'Operatore controllato può trovare quella idonea alla qualifica del suo prodotto pre-confezionato e scegliere la versione più adatta all'etichetta.

Le soluzioni grafiche, disponibili in diverse lingue (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo), sono scaricabili in formato pdf dal sito internet www.suoloesalute.it.

Mantenendo le proporzioni costanti, la dimensione minima dell'immagine deve essere tale da garantire l'altezza minima del logo europeo del biologico, ossia 9 mm; per confezioni molto piccole è prevista eccezionalmente un'altezza minima di 6 mm.

Riportiamo di seguito le categorie a cui possono essere applicate le varie soluzioni grafiche, che dovranno ovviamente essere personalizzate con il numero di Operatore corretto e l'indicazione di origine appropriata.

- A) LOGO BIO UE CON DICITURE 834/07, DICITURE MINISTERIALI E LOGO DI SUOLO E SALUTE, applicabile solo sulle etichette delle seguenti categorie di prodotto destinate al mercato italiano:
- Alimenti biologici;
 - Mangimi biologici.
- B) LOGO BIO UE CON DICITURE 834/07 E DICITURE MINISTERIALI, applicabile solo sulle etichette delle seguenti categorie destinate al mercato italiano:
- Alimenti biologici;
 - Mangimi biologici.
- C) LOGO BIO UE CON DICITURE 834/07, applicabile solo sulle etichette delle seguenti categorie destinate ad essere commercializzate fuori dal mercato italiano (salvo diversa disposizione del Paese di destinazione). Attenzione: l'indicazione di origine deve essere tradotta nella lingua del paese di destinazione:
- Alimenti biologici;
 - Mangimi biologici.
- D) DICITURE 834/07, DICITURE MINISTERIALI E LOGO DI SUOLO E SALUTE, applicabili sulle etichette delle seguenti categorie di prodotto:
- Prodotti alimentari con ingredienti biologici;
 - Prodotti il cui ingrediente principale è un ingrediente della caccia o della pesca;
 - Prodotti alimentari e mangimi in conversione all'agricoltura biologica;
 - Mangimi biologici;
 - Mangimi utilizzabili in agricoltura biologica;
 - Materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.
- E) DICITURE MINISTERIALI, applicabili sulle etichette delle seguenti categorie di prodotto:
- Prodotti alimentari con ingredienti biologici;
 - Prodotti il cui ingrediente principale è un ingrediente della caccia o della pesca;
 - Prodotti alimentari e mangimi in conversione all'agricoltura biologica;
 - Mangimi biologici;
 - Mangimi utilizzabili in agricoltura biologica;
 - Materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

A



B



C



D



E



6.3 APPROVAZIONE DELLE ETICHETTE

Per fare richiesta di approvazione etichette, l'Operatore è tenuto a compilare l'apposita modulistica scaricabile dal sito internet www.suoloosalute.it ed inviarlo all'ufficio etichette di Suolo e Salute srl di competenza allegando:

- bozza di etichetta;
- certificati di conformità al Reg.CE 834/07 di eventuali Operatori che intervengono nella filiera di preparazione del prodotto;
- dichiarazione no OGM per eventuali ingredienti non considerati alimenti (es: caglio, fermenti, lievito);
- dichiarazione aromi naturali per eventuali aromi utilizzati nella ricetta;
- eventuale documentazione ad integrazione su specifica richiesta da parte di Suolo e Salute.

Gli imballaggi non destinati al consumatore finale, ma utilizzati per scopi logistici non necessitano di approvazione da parte di Suolo e Salute. Per le indicazioni riportabili in etichetta si rimanda al paragrafo 3.2, *Trasporto di prodotti biologici tra operatori controllati*.

Per i prodotti sfusi ed etichettati, sui documenti fiscali (ddt o fattura accompagnatoria) le dichiarazioni di conformità compaiono riportando, oltre alle indicazioni previste, la qualifica del prodotto (bio o in conversione) ed i riferimenti al numero del Certificato di Conformità e suo progressivo alla data di emissione dello stesso (ad es. Prodotto biologico certificato da Suolo e Salute srl ai sensi del Reg. CE 834/07-rif. Certificato di Conformità n° 08-02527-0001 del 19/08/2013).

L'utilizzo dei riferimenti al biologico sulle etichette di prodotti preconfezionati può avvenire solo previa valutazione ed approvazione da parte di Suolo e Salute, la quale valuta esclusivamente la conformità dell'etichetta al Reg. CE 834/07 e al Reg. CE 889/08.

CONTATTI UFFICIO ETICHETTE

c/o Direzione tecnica di Suolo e Salute

Via Galliera 93, Bologna 40121

tel: 051 6750102

fax: 051 6751266

Mail area Nord Italia: etichette.nord@suoloosalute.it

Mail area Centro Italia: etichette.centro@suoloosalute.it

Mail area Sud Italia e Isole: etichette.sud@suoloosalute.it

Sede legale e amministrativa

Via Paolo Borsellino, 12/B - 61032 Fano (PU) ITALY
Tel: +39 0721 860543 - Fax: +39 0721 869679
info@suoloesalute.it
info@pec.suoloesalute.it

Direzione marketing, sviluppo e relazioni istituzionali

Via Galliera, 93-40121 Bologna (BO) ITALY
Tel: +390516751265 - Fax: +390516751266
sviluppo@suoloesalute.it

Presidente: Angelo Costa

Responsabile attività di controllo e certificazione: Pancrazio Valastro

Direttore marketing, sviluppo e relazioni istituzionali: Alessandro D'Elia

Sedi regionali

Abruzzo e Molise

Via Giuseppe Mazzini, 84
64026 Roseto degli Abruzzi (TE)
Tel: +39 085 8944493
Fax: +39 085 8931631
abruzzomolise@suoloesalute.it
abruzzomolise@pec.suoloesalute.it

Basilicata e Campania

Via del Gallitello s.n.c.
85100 Potenza
Tel/Fax: +39 0971 52820
basilicatacampania@suoloesalute.it
basilicatacampania@pec.suoloesalute.it

Calabria

Via Calogero, 1
88021 Borgia (CZ)
Tel/Fax: +39 0961 951554
calabria@suoloesalute.it
calabria@pec.suoloesalute.it

Emilia Romagna e Lombardia

Via G. Galilei, 6
48018 Faenza (RA)
Tel: +39 0546 623027
Fax: +39 0546 626067
emiliaromagna@suoloesalute.it
lombardia@suoloesalute.it
emiliaromagna@pec.suoloesalute.it

Lazio

Strada Macchia Grande, 35
04100 Borgo Sabotino (LT)
Tel: + 39 0773 605236
Fax: +39 0773 629679
lazio@suoloesalute.it
lazio@pec.suoloesalute.it

Direzione tecnica

Via Galliera, 93 - 40121 Bologna (BO) ITALY
Tel: +39 051 6751265 - Fax: +39 051 6751266
direzione@suoloesalute.it
direzione@pec.suoloesalute.it

Ufficio estero Tel/Fax: +39 051 6790328
estero@suoloesalute.it
estero@pec.suoloesalute.it

Ufficio etichette Tel: +390516750102
etichette@suoloesalute.it
etichette@pec.suoloesalute.it

Liguria, Piemonte e Valle D'Aosta

Via Caranza, 31
19028 Varese Ligure (SP)
Tel/Fax: +39 0187 840537
liguria@suoloesalute.it
nordovest@suoloesalute.it
nordovest@pec.suoloesalute.it

Marche

Via P. Borsellino, 12/B
61032 Fano (PU)
Tel: +39 0721 863137
Fax: +39 0721 869350
marche@suoloesalute.it
marche@pec.suoloesalute.it

Puglia

Via G. Fortunato, 33
71016 San Severo (FG)
Tel: +39 0882 227660
Fax: +39 0882 243441
puglia@suoloesalute.it
puglia@pec.suoloesalute.it

Sardegna

Piazzale Segni, 1 interno 12
07100 Sassari (SS)
Tel/Fax: +39 079 200292
sardegna@suoloesalute.it
sardegna@pec.suoloesalute.it

Sicilia

Via Gioacchino Rossini, 3
(Cond. Etna Pal. A)
98039 Trappitello - Taormina (ME)
Tel.: +39 0942 53555
Fax: +39 0942 654210
sicilia@suoloesalute.it
sicilia@pec.suoloesalute.it

Toscana e Umbria

Pizza XX Settembre, 17
52025 Montevarchi (AR)
Tel/Fax: +39 055 9850262
toscanaumbria@suoloesalute.it
toscanaumbria@pec.suoloesalute.it

Veneto, Friuli Venezia Giulia e prov. autonome Trento e Bolzano

Via Antoniana, 212/A
35011 Campodarsego (PD)
Tel/Fax: +39 049 9217267
nordest@suoloesalute.it
nordest@pec.suoloesalute.it

Direzione software

Via Madonna della Spina, Trav. II, 7
88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel/Fax: +39 0968 27043
software@suoloesalute.it
software@pec.suoloesalute.it

Ufficio Promozione e Sviluppo Regione Piemonte*

Via De Rolandis, 4
14100 Asti (AT)
cell: +39 3498760003

*Solo sede di promozione e sviluppo. L'attività tecnico-operativa del Piemonte è gestita dalla sede Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta di Varese Ligure (SP)

