

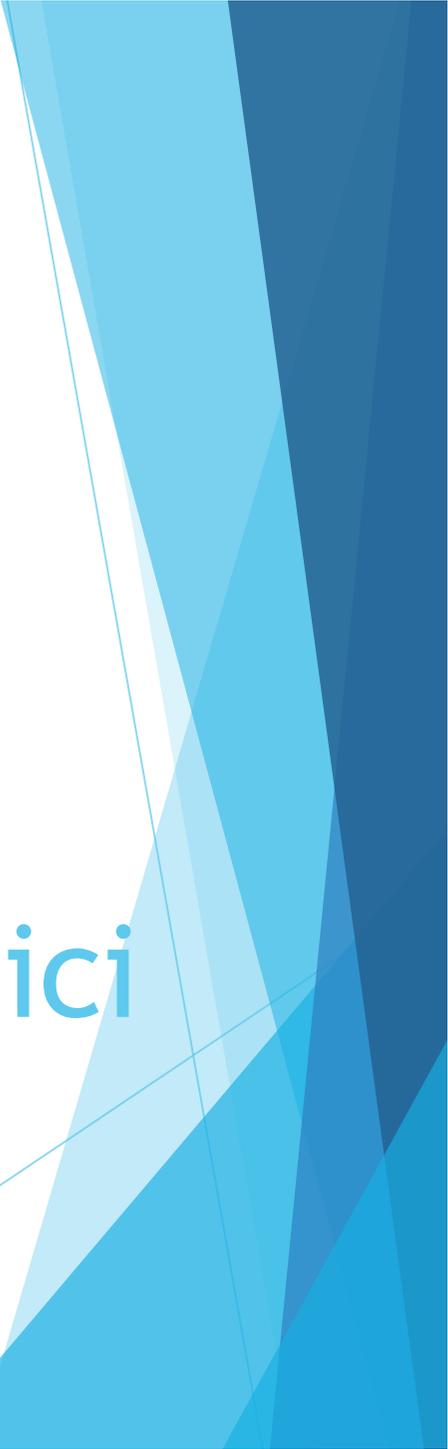
# Guida all'etichettatura dei prodotti biologici

Maria Magagna

Sana 2013

1





Guida

all'etichettatura

dei prodotti biologici



► Definizione di «*etichettatura*»

*Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.*

*Reg. CE 1169/2011*

# Divieto OGM



- ▶ Divieto di utilizzo di :
  - ▶ organismi geneticamente modificati (OGM);
  - ▶ prodotti derivati da OGM: amido modificato di mais, lecitina di soia
  - ▶ ottenuti da OGM: es: enzimi
- ▶ «Dichiarazione del venditore»



# Reg. ce 2092/91

- ▶ relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli è alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari

# Reg. ce 834/07

- ▶ relativo alla produzione biologica e all'**etichettatura** dei prodotti biologici e che abroga il regolamento(CEE) n. 2092/91



# agenda

- ▶ Prescrizioni generali di etichettatura



- ▶ I prodotti alimentari bio



- ▶ Il vino bio



- ▶ Accordi di Equivalenza



- ▶ I mangimi bio



# agenda

- ▶ Prescrizioni generali di etichettatura dei prodotti bio
- ▶ I prodotti alimentari bio
- ▶ Il vino bio
- ▶ Accordi di Equivalenza
- ▶ I mangimi bio



► Definizione di prodotto *preconfezionato (dicesi altresì 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.*

Reg. CE 1169/2011



# Smaltimento vecchie etichette

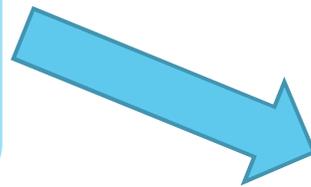
- ▶ I prodotti ottenuti, confezionati ed etichettati prima del 01/07/2010 con le vecchie etichette potevano essere commercializzati ***fino ad esaurimento scorte***;
- ▶ Il materiale da imballaggio (le etichette) conformi alla vecchia normativa poteva essere utilizzato fino al 01/07/2012, purchè i prodotti siano conformi al reg 834/2007.



# Etichettatura del prodotto bio

...oltre alle indicazioni previste dalle altre normative

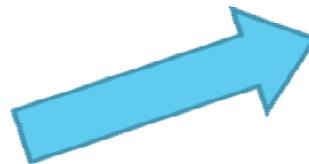
Riferimenti al bio nella  
denominazione di  
vendita



Riferimenti al bio nella  
lista degli ingredienti



Riferimenti di  
certificazione



# Riferimenti di certificazione



AB-CDE-999

INDICAZIONE DI ORIGINE



# Elemento testuale

Imperia solvit  
qui tacet...



Lorum ipsum imperia solvit qui  
taceti iussus loqui. Vulput adigna  
faccum quat, quatue vel irilissi  
velese facidunt aci tie dolobor.  
Oborperos amcommy.



logo biologico  
privato o nazionale

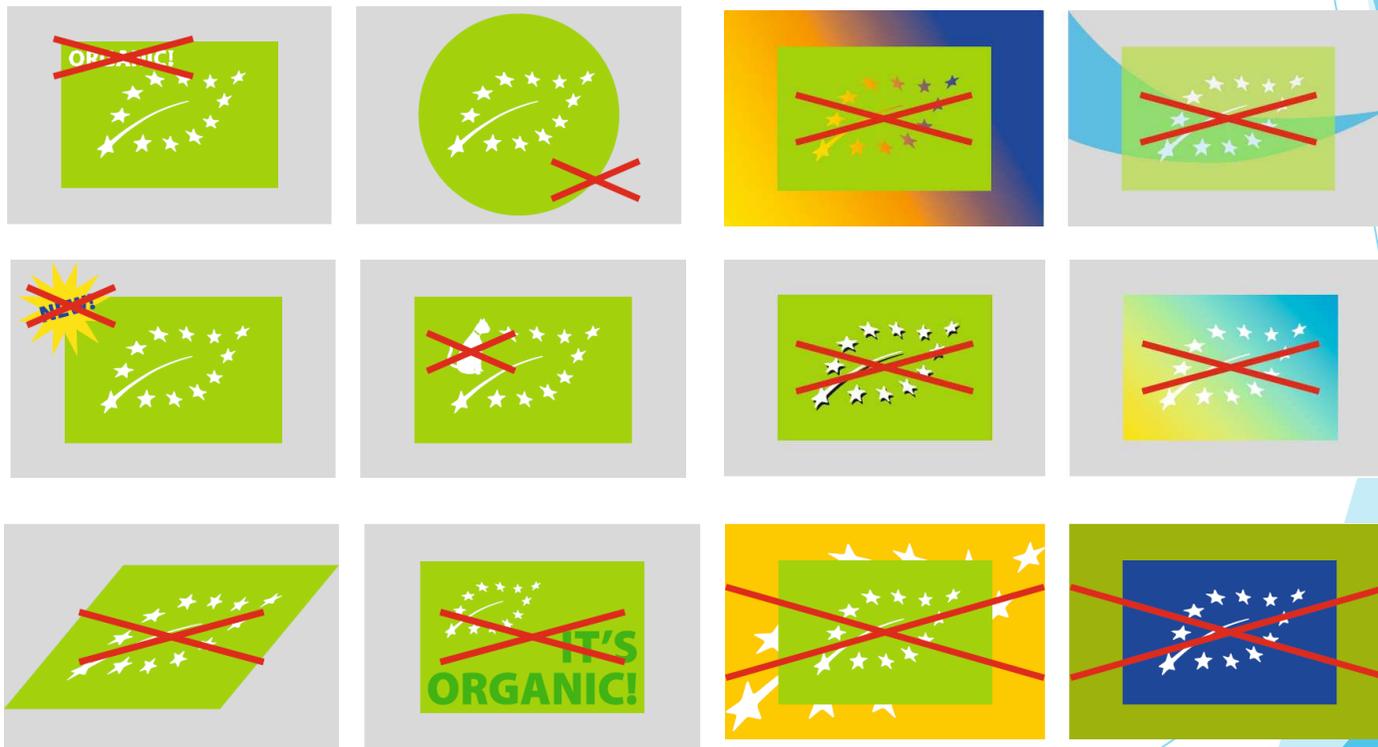
## AB-CDE-999

(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)



# Esempi di erronea applicazione del logo bio



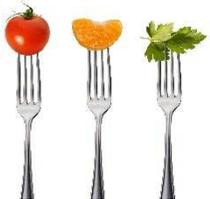
# Indicazione di origine

- ▶ — «Agricoltura UE»
- ▶ — «Agricoltura non UE»
- ▶ — «Agricoltura UE/non UE»
- ▶ La succitata 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.
- ▶ Ai fini della succitata 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, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.
- ▶ La succitata indicazione non figura con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.



# agenda

- ▶ Prescrizioni generali di etichettatura dei prodotti bio
  - ▶ I prodotti alimentari bio
  - ▶ Il vino bio
  - ▶ Accordi di equivalenza
  - ▶ I mangimi bio
- Prodotti biologici
  - Prodotti con ingredienti bio
  - Prodotti il cui principale ingrediente è un ingrediente della caccia e della pesca
  - Prodotti in conversione



# I prodotti biologici

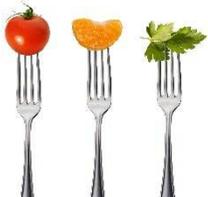
Riferimento nella denominazione di vendita



Riferimento nella lista degli ingredienti

Riferimenti di certificazione

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

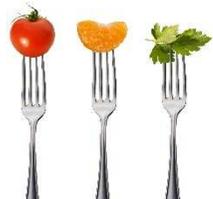


# Calcolo della percentuale alimenti bio

**% BIO =**

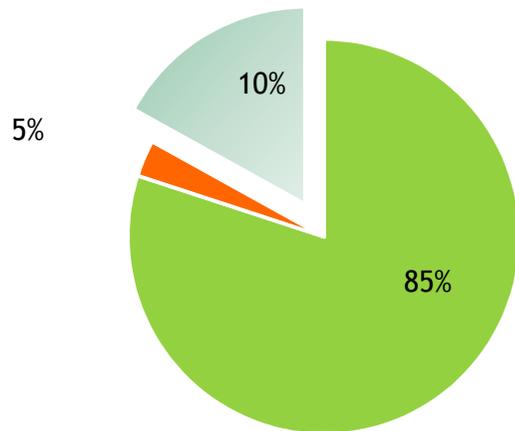
INGREDIENTI BIO

INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA



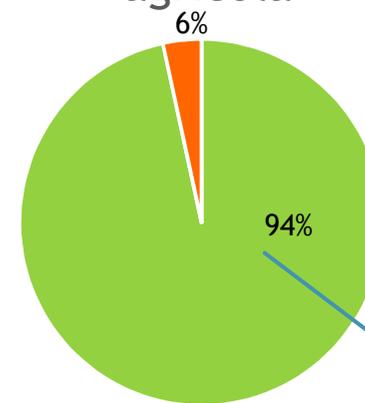
# Percentuale bio

Proporzioni della composizione dell'alimento



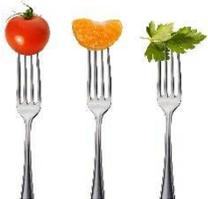
- origine agricola bio
- origine agricola non bio
- origine non agricola

Proporzioni ingredienti di origine agricola



- origine agricola bio
- origine agricola convenzionale

<95%



## Allegato IX

### Ingredienti non biologici di origine agricola di cui all'articolo 28

#### 1. PRODOTTI VEGETALI NON TRASFORMATI E PRODOTTI DA QUESTI OTTENUTI MEDIANTE PROCESSI

##### 1.1. Frutti e semi commestibili:

- Ghiande *Quercus* spp.
- Noci di cola *Cola acuminata*
- Uva spina *Ribes uva-crispa*
- Frutti della passione *Passiflora edulis*
- Lamponi (essiccati) *Rubus idaeus*
- Ribes rosso (essiccato) *Ribes rubrum*

##### 1.2. Spezie ed erbe aromatiche commestibili:

- Pepe (del Perù) *Schinus molle* L.
- Semi di rafano *A Armoracia rusticana*
- Alpinia o galanga minore *Alpinia officinarum*
- Fiori di cartamo *Carthamus tinctorius*
- Crescione acquatico *Nasturtium officinale*

##### 1.3. Prodotti vari:

Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari non biologici

#### 2. PRODOTTI VEGETALI

##### 2.1. Grassi ed oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:

- Cacao *Theobroma cacao*
- Cocco *Cocos nucifera*
- Olivo *Olea europaea*
- Girasole *Helianthus annuus*
- Palma *Elaeis guineensis*
- Colza *Brassica napus, rapa*
- Cartamo *Carthamus tinctorius*
- Sesamo *Sesamum indicum*
- Soia *Glycine max*

##### 2.2. I seguenti zuccheri, amidi e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:

- Fruttosio
- Cialde di riso
- Sfoglie di pane azzimo
- Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificato

##### 2.3. Prodotti vari:

- Proteina di piselli, *Pisum spp.*
- Rum, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero
- Kirsch preparato a base di frutti e aromi di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera c).

#### 3. PRODOTTI ANIMALI:

Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari non biologici

- Gelatina
- Siero di latte disidratato "herasuola"
- Budella

# Prodotti con ingredienti bio

Riferimento nella denominazione di vendita



**NON ammesso**

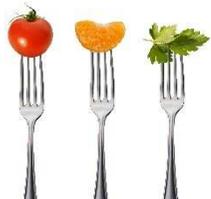


Riferimento nella lista degli ingredienti

Riferimenti di certificazione



**Il logo UE non è ammesso**



# Prodotti della caccia/pesca

Riferimento nella denominazione di vendita



Solo in corrispondenza dell'ingrediente bio

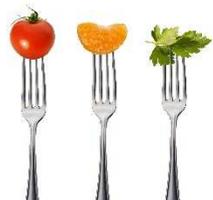
Riferimenti di certificazione



Il logo UE non è ammesso



Riferimento nella lista degli ingredienti



# Prodotti in conversione



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

Riferimento nella  
denominazione di vendita



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

Riferimento nella  
lista degli  
ingredienti

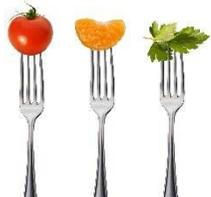


Riferimenti di  
certificazione

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

Lotto n. xxxxx  
Peso netto: 250 g

Il logo UE non è ammesso



# Esempio di calcolo

Per 100 kg di sugo

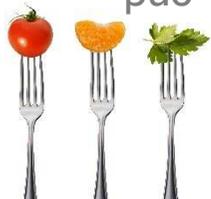
ingrediente	qualifica	origine	peso
pomodoro	bio	italia	100 kg
olio	bio	italia	8 kg
basilico	bio	Non UE	2 kg
sale	Non agricolo		5 kg

Totale ingredienti di origine agricola= 110 kg

Totale ingredienti di origine agricola NON UE= 2 kg

Ingredienti di origine agricola NON UE/ TOTALE ingredienti di origine agricola:  
1.8%

Essendo tale valore inferiore a 2% , la componente “NON UE” puo’ non essere considerata nella determinazione dell’indicazione di origine e quindi il prodotto puo’ avvalersi dell’indicazione “AGRICOLTURA ITALIA



# agenda

- ▶ Prescrizioni generali di etichettatura dei prodotti bio
- ▶ I prodotti alimentari bio
- ▶ **Il vino bio**
- ▶ Accordi di Equivalenza
- ▶ I mangimi bio



# Vino biologico

Reg. CE 203/2012



## ► RESTRIZIONI E LIMITAZIONI SULLE:

tecniche di vinificazione

Sostanze ammesse



# Limiti di solforosa

TENORE DI ZUCCHERI $x$ (g/L)	834/07	
	SOLFOROSA TOTALE	SOLFOROSA TOTALE
	Rossi	Bianchi e rosè
$x < 2$	100	150
$2 \leq x < 5$	120	170
$5 \leq x < 10$	170	220
$x \geq 10$	170	220

il tenore massimo di **solforosa totale** nei vini è da intendersi quello all'atto dell'imbottigliamento (o alla somministrazione al consumo)



# Tecniche vietate

- ▶ Concentrazione parziale a freddo
- ▶ Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici
- ▶ Dealcolizzazione parziale del vino
- ▶ Trattamento per elettrodialisi o con scambiatori di cationi per la stabilizzazione tartarica del vino.



# Tecniche limitate

- ▶ Trattamenti termici con temperature inferiori a 70°C
- ▶ Filtrazioni con dimensioni dei pori superiori a 0,2 micrometri

# Tecniche da rivedere

- ▶ Trattamenti termici
- ▶ Impiego di resine scambiatrici di ioni
- ▶ Osmosi inversa

Entro il  
01 agosto 2015



# Etichettatura del vino bio

- ▶ Vino biologico
- ▶ Vino da uve biologiche
- ▶ Vino in conversione all'agricoltura biologica



# Vino biologico

- ▶ Vino biologico ottenuti da materie prime biologiche
  - ▶ Il 100% delle uve deve essere bio
  - ▶ Zuccheri, MCR, Acquavite di vino, alcol alimentare rettificato, alcol di origine viticola devono essere bio



# Vino biologico

Riferimento  
nella lista  
degli  
ingredienti



Riferimenti di  
certificazione



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

Riferimento nella  
denominazione di vendita



# Il vino da uve bio

Riferimento nella denominazione di vendita



Riferimenti di certificazione

Il logo UE non è ammesso



# Smaltimento etichette vino 1

Le scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 possono essere immesse sul mercato fino ad esaurimento scorte ed etichettate come:



«**Vino bio**» se conformi al 203/2012 (conservando la documentazione per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione sul mercato del vino (litri per categoria per anno))

«**Vino da uve bio**» se non conformi al reg. ce 203/2012



# Smaltimento etichette vino 2

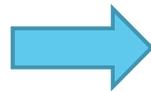
- ▶ Non è possibile utilizzare le etichette riportanti «da uve bio» per vini annata 2012, anche perché è obbligatorio riportare il logo europeo
- ▶ Un prodotto misto (vino mix con parte del prodotto ante 2012 e parte del prodotto post 2012) si utilizza unicamente l'indicazione «con uve da AB»-applicabile anche agli aceti

▶ Fonte: federbio



# ACETO BALSAMICO BIOLOGICO

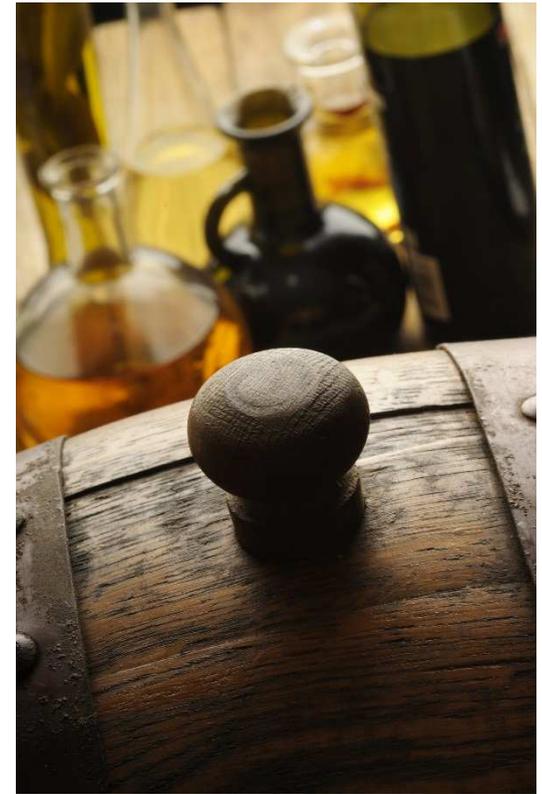
Aceto di vino bio



Aceto balsamico di  
Modena bio

Mosto bio

Nota ministeriale: 525 del 04/10/2012



# agenda

- ▶ Prescrizioni generali di etichettatura dei prodotti bio
- ▶ I prodotti alimentari bio
- ▶ Il vino bio
- ▶ **Accordi di Equivalenza**
- ▶ I mangimi bio



# Accordo UE-USA



Nota del 25/05/2012



- ▶ 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.
- ▶ Sono esclusi dal campo di applicazione gli animali acquatici



# Accordo UE-USA



Nota del 25/05/2012

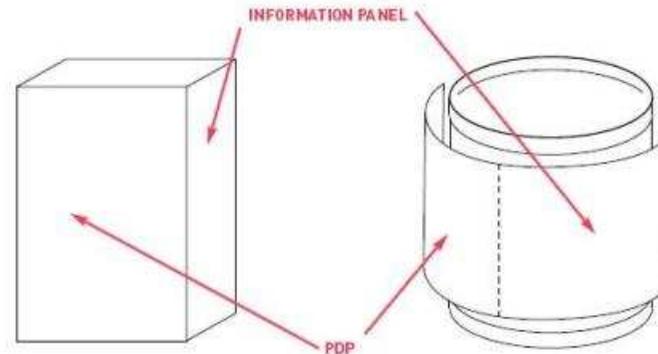
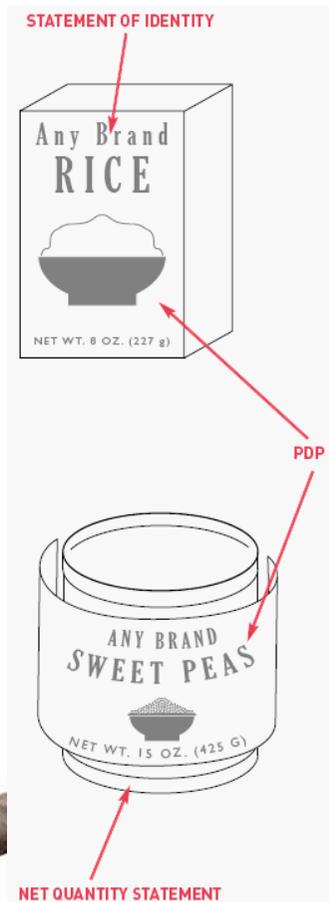


- ▶ Categorie prodotti alimentari:
  - ▶ 100% organic
  - ▶ Organic
  - ▶ Made with organic
  - ▶ ~~Less than 70% organic~~
- ▶ Categorie vino:
  - ▶ Organic
  - ▶ Made with organic



# Regole di etichettatura NOP

**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



# 100% organic



## Lato informativo

«Certified organic by Suolo e Salute srl»  
Deve comparire sotto le info che identificano l'Operatore o il distributore

Elenco degli ingredienti: deve specificare quali sono bio



## Lato principale

riferimenti al bio nella denominazione di vendita (facoltativo)

## OVUNQUE



Logo USDA facoltativo



Logo UE: facoltativo

IT-BIO-004  
ITALY AGRICULTURE



Logo Suolo e Salute: facoltativo

Nessun logo deve predominare su quello dell'USDA



# organic



## Lato informativo

«Certified organic by Suolo e Salute srl»  
Deve comparire sotto le info che identificano l'Operatore o il distributore

Elenco degli ingredienti: deve specificare quali sono bio  
Ingredients: organic wheat flower, organic cane sugar, organic chocolate, organic sunflower, organic eggs, baking agents: ....., natural flavour, salt.



## Lato principale

riferimenti al bio nella denominazione di vendita (facoltativo)  
% di ingredienti bio (facoltativo)

## Ovunque



Logo USDA facoltativo



Logo UE: facoltativo

IT-BIO-004  
ITALY AGRICULTURE



Logo Suolo e Salute: facoltativo

Nessun logo deve predominare su quello dell'USDA

# Made with organic (specified ingredients)



## Lato informativo

«Certified organic by Suolo e Salute srl»  
Deve comparire sotto le info che identificano l'Operatore o il distributore

Elenco degli ingredienti: deve specificare quali sono bio

*Ingredients: organic blackberries, blueberries, organic raspberries, cane sugar, antioxidant: ascorbic acid.*

*80% organic*



## Lato principale

riferimenti al bio nella denominazione di vendita (facoltativo)  
Fruit Juice  
Made with organic mixed berries

% di ingredienti bio (facoltativo)

## Ovunque



Logo USDA non ammesso



Logo UE: non ammesso

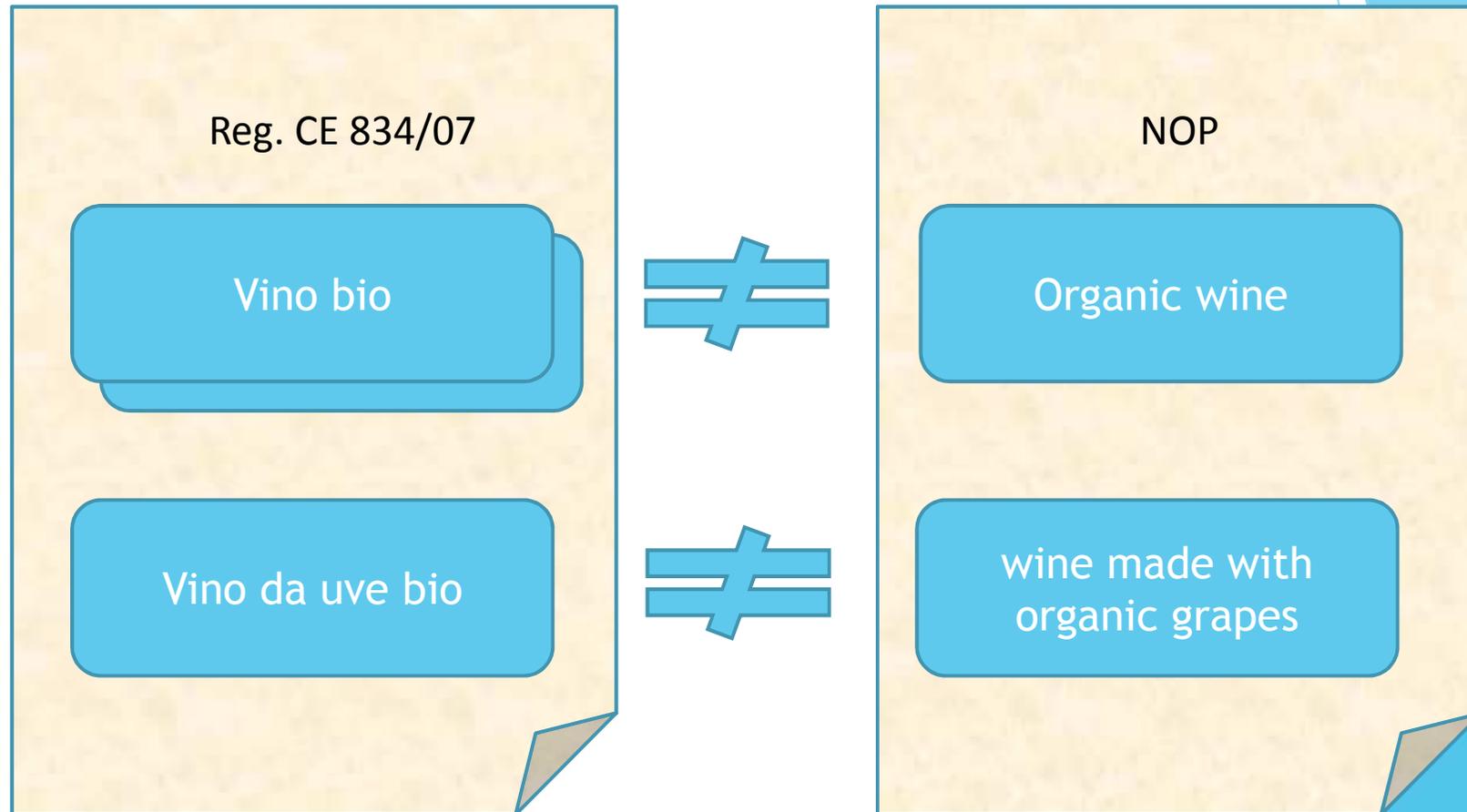
IT-BIO-004  
ITALY AGRICULTURE



Logo Suolo e Salute: facoltativo

Nessun logo deve predominare su quello dell'USDA

# Vino 834 vs Vino NOP



# Limiti di solforosa

TENORE DI ZUCCHERI $x$ (g/L)	834/07		NOP
	SOLFOROSA TOTALE	SOLFOROSA TOTALE	SOLFOROSA TOTALE
	Rossi	Bianchi e rosè	
$x < 2$	100	150	100
$2 \leq x < 5$	120	170	100
$5 \leq x < 10$	170	220	100
$x \geq 10$	170	220	100

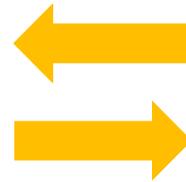
il tenore massimo di **solforosa totale** nei vini è da intendersi quello all'atto dell'imbottigliamento (o alla somministrazione al consumo)



# Accordo UE-CANADA



Reg. CE 590/2011



Nota del 05/luglio/2011

## ▶ Campo di applicazione:

- ▶ 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.

## ▶ Regole di etichettatura: COR



# Etichettatura COR

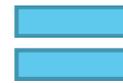
- ▶ Le diciture obbligatorie devono essere riportate in inglese/francese
- ▶ 100% organic/made with organic non sono ammesse
- ▶ La lista degli ingredienti identifica quali sono bio
- ▶ Certified by/certifié par .....
- ▶ Logo COR facoltativo
- ▶ Nello stesso campo visivo del logo COR; «Imported by/importé pour» oppure «product of...»
- ▶ Logo bio UE facoltativo



# Vino bio esportato in Canada



Vino bio 834



Vin Biologique/  
organic Wine



conforme alla lista  
delle sostanze ammesse  
CAN/CGCB 32,310\_2006



# Esempio etichetta vino COR



facoltativo

Doppia lingua

obbligatorio

facoltativo



# Limiti di solforosa

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

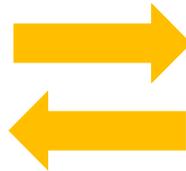
il tenore massimo di **solforosa totale** nei vini è da intendersi quello all'atto dell'imbottigliamento (o alla somministrazione al consumo)



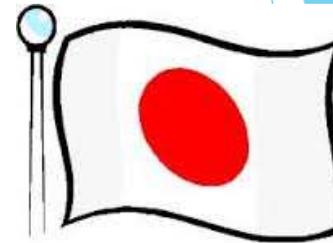
# Accordo UE-Giappone



Ordinanza MAFF n.19  
del 29/03/2013



Reg. CE 471/2010

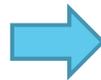


## ▶ Campo di applicazione:

- ▶ prodotti di origine vegetale (compresi i funghi).
- ▶ Alimenti biologici trasformati di origine vegetale (esclusi i prodotti bio che contengono più del 5% in peso di prodotti di origine animale)

## ▶ Regole di etichettatura:

- ▶ logo JAS obbligatorio,
- ▶ logo UE facoltativo

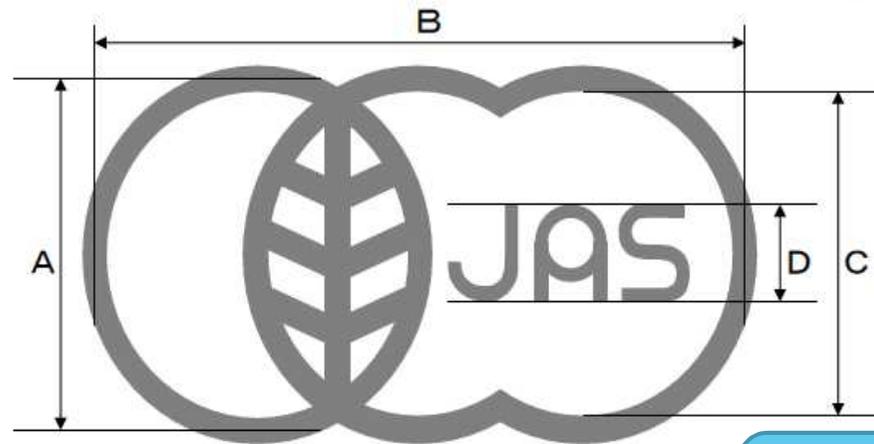


*Contract  
for the  
consignments about  
attaching  
JAS logos*



# Logo JAS-aspetti grafici

Diagram: The format of the JAS logo



**Name of RCB**

Nome/abbreviazione dell'ODC  
dell'importatore Giapponese

- (1) A is more longer than 5mm.
- (2) B is twice as long as A. D is three-tenths 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.



# agenda

- ▶ Prescrizioni generali di etichettatura dei prodotti bio
- ▶ I prodotti alimentari bio
- ▶ Il vino bio
- ▶ Accordi di Equivalenza
- ▶ **I mangimi bio**



# MANGIMI

## Reg. 505/2012

- ▶ Quota minima di mangimi prodotti in azienda per suini e avicole (art. 19)
- ▶ Aumento di tale quota per gli erbivori (da 50% a 60%)
- ▶ Limitazione delle m.p. non bio ammesse per non erbivori: 5% di mangimi proteici
- ▶ Modifiche alla lista degli additivi: formiato di sodio, ferrocianuro di sodio, natrolite- fonolite, clinoptilolite



**dal 01/01/2012**



# Calcolo della percentuale mangimi bio

**% BIO =**

INGREDIENTI BIO

SOSTANZA SECCA TOTALE



# MANGIMI etichettatura

Mangimi biologici

Almeno il 95% degli ingredienti è bio

Il 100% degli ingredienti di origine animale e vegetale sono bio

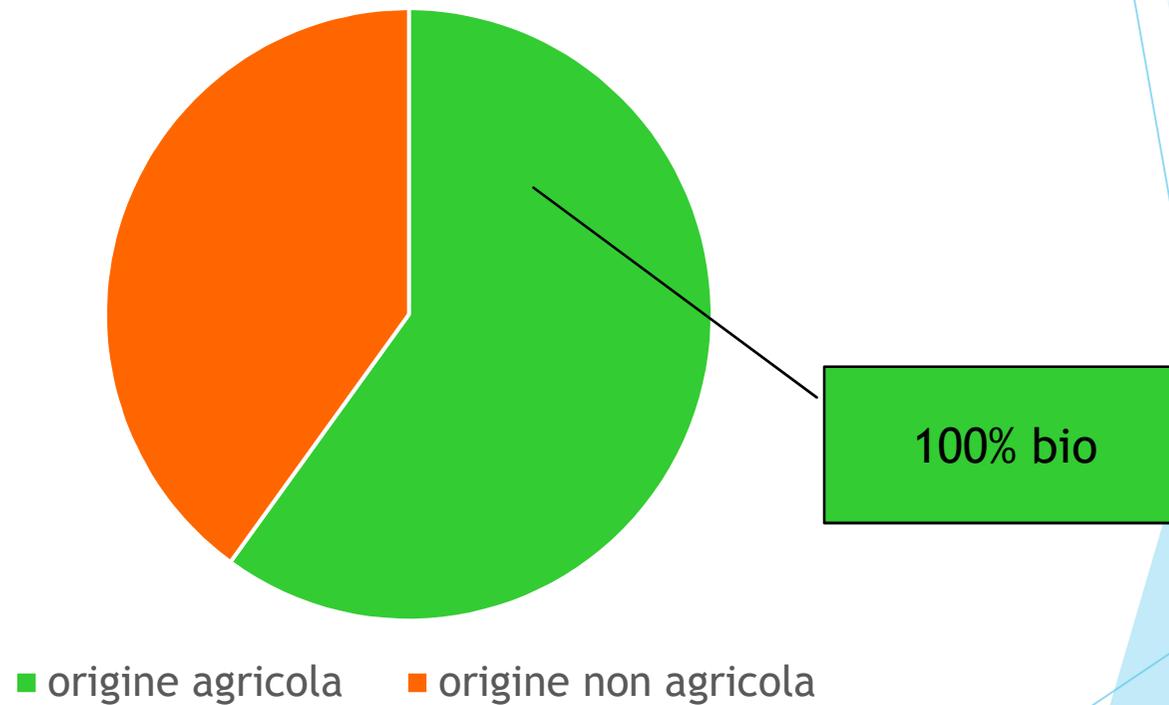
Mangimi utilizzabili in agricoltura biologica

Contengono ingredienti in conversione e in convenzionale



# Esempio formulazione di mangime

Proporzione ingredienti mangime



# Etichettatura del mangime bio

...oltre alle indicazioni previste dalle altre normative

Riferimenti al bio nella  
denominazione di  
vendita

Riferimenti al bio nella  
lista degli ingredienti+  
percentuali...

Riferimenti di  
certificazione



# Mangime bio

## MANGIME COMPLEMENTARE PER VACCHE DA LATTE BIOLOGICO

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

95% di ingredienti di origine agricola sulla s.s.tot.  
95% di ingredienti bio sulla s.s.tot.



*Altre diciture previste dalle normative specifiche*  
Prodotto da xxxx srl  
Via P. Borsellino 12/A  
61032 Fano (PU)

**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.

**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.

**Il logo biologico dell'UE** è facoltativo. Se riportato compare, immediatamente sotto il codice dell'Organismo di controllo, anche l'indicazione di origine.

**Il logo di Suolo e Salute** è facoltativo.



# Mangime utilizzabile in A.b.

**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

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.

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

*Altre diciture previste dalle normative specifiche*

Prodotto da xxxx srl  
Via P. Borsellino 12/A



**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, puo' essere riportato in etichetta un riferimento all'obbligo di utilizzare i mangimi conformemente aell art. 21 e 22

**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.

**Il logo biologico dell'UE non è ammesso e non compare l'indicazione di origine.**

**Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.**



# Mangime in conversione

MANGIME SEMPLICE

Prodotto in conversione all'agricoltura biologica

Ingredienti: favino in conversione all'agricoltura biologica

Prodotto da xxxxx srl  
Via P. Borsellino 12/A  
61032 Fano (PU)



*Altre diciture previste dalle normative specifiche*

Prodotto da xxxxx srl  
Via P. Borsellino 12/A  
61032 Fano (PU)

**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.

**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.

**Il logo biologico dell'UE non è ammesso e non compare l'indicazione di origine.**

**Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.**



# contatti

Maria Magagna

Ufficio Etichette

Via Galliera, 93 Bologna

Fisso: 051 6751265

Cell: 3482510407

[etichette.nord@suoloesalute.it](mailto:etichette.nord@suoloesalute.it)

GRAZIE PER  
L'ATTENZIONE

