



La "Guida all'etichettatura dei prodotti biologici" - ormai giunta alla quarta edizione - è diventata negli anni un riferimento importante per gli addetti ai lavori. Un utile vademecum che riporta in forma semplice ed accessibile le disposizioni del Titolo IV del Regolamento CE n°834/07. Il testo è meramente divulgativo e non vuole affatto sostituire la normativa di riferimento, cui si rimanda. Nessun altro obiettivo, quindi, tranne quello di esplicitare le disposizioni della norma e di orientare il lettore nella materia. Questa nuova edizione, pur mantenendo l'impostazione schematica delle precedenti, è stata rinnovata ed aggiornata nei contenuti a dimostrazione dell'impegno continuo della Direzione Tecnica, in particolare della Dott.ssa Maria Magagna.

Il Direttore Tecnico
Alessandro D'Elia

INTRODUZIONE

- 7 Scopo della guida
- 7 Campo di applicazione del Reg. CE 834/2007
- 9 Definizioni
- 10 Normativa di riferimento

PRESCRIZIONI GENERALI DI ETICHETTATURA

- 13 Etichettatura dei prodotti alimentari
- 14 Etichettatura dei prodotti biologici

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

- 21 Premessa
- 21 Trasporto di prodotti biologici tra operatori controllati
- 22 Requisiti generali dei prodotti biologici
- 24 Etichettatura di prodotti biologici sfusi
- 26 Categorie di prodotto biologico pre confezionato
- 31 Prodotti in conversione all'agricoltura biologica
- 32 Lievito
- 32 Prodotti d'acquacoltura
- 33 Caglio
- 33 Aromi naturali
- 34 Additivi e coadiuvanti
- 34 Prodotti biologici importati da Paesi Terzi
- 35 Misure transitorie - smaltimento del materiale da imballaggio
- 35 Calcolo della percentuale di ingredienti biologici

ETICHETTATURA DEL VINO BIOLOGICO

- 42 Premessa
- 42 Requisiti generali di prodotto
- 43 Tecniche di vinificazione: restrizioni e limitazioni
- 44 Limiti di solforosa
- 45 Esempi di etichette
- 46 Il vino bio esportato negli USA in regime di equivalenza 834/NOP
- 48 Tabella riassuntiva limiti di solforosa

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI ESPORTATI

- 50 Premessa
- 50 Equivalenza 834-COR: i prodotti bio esportati in Canada
- 51 Equivalenza 834-NOP: i prodotti bio esportati negli USA
- 54 Equivalenza 834-JAS: i prodotti bio esportati in Giappone
- 55 Il biologico nel mondo

ETICHETTATURA DEI MANGIMI BIOLOGICI

- 59 Premessa
- 59 Requisiti generali di prodotto
- 63 Categorie di mangimi certificabili secondo il Reg. CE 834/2007

ETICHETTATURA DI ALIMENTI BIOLOGICI PER ANIMALI DA COMPAGNIA

- 68 Premessa
- 68 Formulazione
- 68 Etichettatura

IL LOGO BIO - ASPETTI GRAFICI

- 70 Norme tecniche di riproduzione
- 73 Esecutivi grafici
- 74 Approvazione delle etichette

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 ha tratto i suoi fondamenti. 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 e soprattutto per il rapporto stretto con il territorio, oggi è il primo organismo di controllo e certificazione per il biologico in Italia: **oltre 17.000 aziende, tra produttori e trasformatori, quasi il 30% del totale nazionale ed oltre 500.000 ettari, il 30% 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 (SQNPI), della Biocosmesi e dei prodotti per Vegani; 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 13 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 e in Egitto. 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 è socio fondatore di Federbio (Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica), supporter di IFOAM UE (International Federation of Organic Agriculture Movements) e membro della EOCC (European Organic Certifiers Council). Recentemente ha aderito alla costituzione di Ass.O.Cert.Bio, l'associazione degli organismi di certificazione del biologico.

Collabora con diverse università ed enti italiani e stranieri per quanto concerne gli aspetti del controllo e della certificazione delle produzioni agroalimentari.

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

Direzione tecnica, marketing e sviluppo

Via Galliera, 93

40121 Bologna (BO) ITALY

Tel: +390516751265

Fax: +390516751266

sviluppo@suoloesalute.it

direzione@suoloesalute.it

direzione@pec.suoloesalute.it

WWW.SUOLO



TANTISSIMI UNA SOLA AZIENDA



Suolo e Salute è il primo Organismo di Controllo e Certificazione del Biologico in Italia per numero di aziende certificate, oltre 17.000 (il 28% del totale), e per S.A.U. controllata, quasi 500.000 ettari (il 30% della superficie bio nazionale).

CERTIFICAZIONI ABILITATE



GLOBAL G.A.P.



SOCIO FONDATORE



SOCIO



SPONSOR



ESALUTE.IT



1

INTRODUZIONE

Scopo della guida

Campo di applicazione del Reg. CE 834/2007

Definizioni

Normativa di riferimento

Questa guida – meramente divulgativa - non può e non vuole sostituire la normativa di riferimento (della quale si raccomanda sempre la consultazione).

Suolo e Salute valuterà la conformità delle etichette e ne approverà i contenuti esclusivamente secondo la normativa di etichettatura dei prodotti biologici. 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 esemplificativo e Suolo e Salute non si assume alcuna responsabilità sulle indicazioni riportate oppure omesse riguardanti le prescrizioni del Reg. CE 834/07 in tema di etichettatura dei prodotti biologici.

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

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.

CAMPO DI APPLICAZIONE DEL REG. CE 834/2007

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
- ✓ lieviti usati come alimenti o come mangimi

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.

Nonostante ciò è possibile certificare come biologici Pet Food, tessili e cosmetici biologici grazie a norme nazionali o a standard privati che vengono riconosciuti dagli Stati Membri o anche a livello internazionale.

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.

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, li immagazzinino solo 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 come un magazzino di servizio esclusivo per uno specifico punto vendita.

Un distributore/grossista di prodotti biologici confezionati 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, eco), 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 proprietario del marchio di essere inserito nel sistema di controllo, sempre a patto che questo sia un dettagliante che vende prodotti biologici preimballati direttamente al consumatore o utilizzatore finale e che non li produca, non li prepari, li immagazzini solo in connessione col punto vendita.

Approfondimento: Ristorazione collettiva, cucine centralizzate e centri di cottura pasti.

Le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al Reg. CE 834/2007. E' tuttavia possibile certificare tali attività in biologico in base a norme private sull'etichettatura e controllo dei prodotti derivanti da operazioni di ristorazione collettiva, nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria. Suolo e Salute ha predisposto un disciplinare privato grazie al quale e' possibile certificare l'attività di ristorazione collettiva biologica (per info: sviluppo@suoloesalute.it.)

E' opportuno menzionare a tal proposito la nota ministeriale 67366 del 08/10/2015, secondo la quale la preparazione di alimenti presso i centri di cottura e le cucine centralizzate, trasportati con mezzi idonei presso le unità terminali di somministrazione, si configura come attività di preparazione ai sensi dell'art. 2.i) del Reg. CE 834/2007. Tale attività è pertanto certificabile secondo il Reg. CE 834/2007. I prodotti in questo caso dovranno essere confezionati in imballaggi mono o pluri-porzione ed etichettati nel rispetto di quanto previsto dall'art. 24 del Reg. CE 834/2007 e quanto previsto dall'art. 31, par. 1 del Reg CE 889/2008 assicurandosi che il prodotto durante il trasporto ai centri di somministrazione pasti non possa essere manipolato o sostituito.

Approfondimento: le gelaterie si devono certificare?

La nota n.28879 dell'08/04/2016 chiarisce che la preparazione e la vendita di un alimento biologico sfuso, recante un'etichetta conforme all'art. 24 del reg. CE 834/2007, si configura come attività di preparazione e vendita al dettaglio di alimenti biologici e rientra pertanto tra le attività attualmente certificabili ai sensi del reg. (CE) n.834/2007

Quindi l'attività svolta da una gelateria che esponga nel banco vendita uno o più gusti di gelato biologico, in vaschette contrassegnate dalle indicazioni obbligatorie ai sensi dell'art. 24 del Reg. (CE) 834/2007 si configura come vendita al consumatore del gusto o dei gusti di gelato, che il consumatore acquista come prodotto biologico sfuso. L'attività che pertanto deve essere certificata è la preparazione e la vendita al dettaglio del prodotto bio.

DEFINIZIONI

Ai fini della presente guida, si riportano alcune delle definizioni riportate nei 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;

«**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.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- ✓ Reg. CE 834/07 e s.m.i.
- ✓ Reg. CE 889/08 e s.m.i.
- ✓ DM 91436 del 04/08/2000
- ✓ DM 18354 del 27/11/2009
- ✓ DM 8515 del 28/05/2010
- ✓ DM 11955 del 30/07/2010
- ✓ DM 15992 del 12/07/2012
- ✓ Circolare Ministeriale 23117 del 23/10/2009
- ✓ Circolare Ministeriale 17281 del 11/11/2009
- ✓ Circolare Ministeriale 989 del 10/10/2012
- ✓ Nota Ministeriale n. 10228 del 07/05/2012
- ✓ Nota Ministeriale n. 11203 del 17/05/2012
- ✓ Nota Ministeriale 12968 del 06/06/2012
- ✓ Nota Ministeriale 14017 del 20/06/2012
- ✓ Nota Ministeriale 18741 del 13/06/2013
- ✓ Nota Ministeriale 29104 del 23/07/2013
- ✓ Nota Ministeriale 49776 del 09/10/2013
- ✓ Nota Ministeriale 65175 del 02/09/2014
- ✓ Nota Ministeriale 2494 del 14/04/2015
- ✓ Nota Ministeriale 40498 del 03/06/2015
- ✓ Nota Ministeriale 52204 del 22/07/2015
- ✓ Nota Ministeriale 62392 del 18/09/2015
- ✓ Nota Ministeriale 73297 del 29/10/2015
- ✓ Nota Ministeriale 23534 del 23/03/2016
- ✓ Nota Ministeriale 28729 del 08/04/2016
- ✓ Nota Ministeriale 33198 del 20/04/2016
- ✓ Nota Ministeriale 58591 del 26/07/2016
- ✓ Nota Ministeriale 59044 del 27/07/2016
- ✓ Nota Ministeriale 12758 del 16/02/2017

- ✓ Nota Ministeriale 12754 del 16/02/2017
- ✓ Nota Ministeriale 20923 del 15/03/2017
- ✓ Nota Ministeriale 27802 del 04/04/2017
- ✓ Nota Ministeriale 27438 del 10/05/2017
- ✓ Nota Ministeriale 59246 del 04/08/2017
- ✓ Nota UE del 17/11/2011
- ✓ Nota UE del 05/07/2013
- ✓ Nota USDA del 25/05/2012
- ✓ D.Lvo 109/1992 e s.m.i.
- ✓ Reg. CE 1169/2011



2

PRESCRIZIONI GENERALI DI ETICHETTATURA

Etichettatura dei prodotti alimentari
Etichettatura dei prodotti biologici

Quanto previsto dai Regolamenti del biologico, non sostituisce, ma integra le vigenti norme per l'etichettatura dei prodotti convenzionali. Si riporta quindi un brevissimo (e non esaustivo) riassunto delle indicazioni obbligatorie previste dal Reg. CE 1169/2011, ricordando che in ambito di etichettatura bisogna considerare non solo la normativa orizzontale ma anche quella verticale, sia europea che nazionale.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è entrato in vigore il 13 dicembre 2011, ha trovato applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2014 per le disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti e dal 13 dicembre 2016, per quanto riguarda le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale.

Ecco in breve alcuni punti chiave del regolamento:

leggibilità delle informazioni obbligatorie: al fine di migliorare la leggibilità delle informazioni fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le informazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (minimo 0,9 mm per contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 80 cm²);

soggetto responsabile: viene individuato l'operatore responsabile della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione;

etichetta nutrizionale: obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016. La dichiarazione obbligatoria riguarda il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale (parte anteriore dell'imballaggio), mentre gli elementi nutritivi di un elenco determinato possono essere dichiarati volontariamente.

modalità di indicazione degli allergeni: qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore di sfondo; l'obbligo si applica anche ai prodotti sfusi.

nanomateriali: la lista dei nanomateriali impiegati va inserita fra gli ingredienti ;

prodotti alimentari non preimballati: anche per i prodotti alimentari venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici;

indicazione di origine: obbligatoria, a partire da aprile 2015, per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili;

vendita a distanza: qualora il prodotto alimentare sia venduto a distanza, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto; fa eccezione l'informazione sul termine minimo di conservazione (o scadenza), che comunque deve essere fornita al momento della consegna del prodotto.

oli e grassi utilizzati: l'indicazione "oli vegetali" o "grassi vegetali" viene superata in quanto tra gli ingredienti si dovrà specificare quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato;

altre prescrizioni: per prodotti scongelati, tagli di carne o pesce combinati ed ingredienti sostitutivi.

Le **indicazioni obbligatorie** che devono essere fornite sugli alimenti, così come riportato sul Reg. CE 1169/2011 sono:

- a) la denominazione dell'alimento
- b) l'elenco degli ingredienti
- c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata
- d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti

- e) la quantità netta dell'alimento
- f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza
- g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego
- h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1
- i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 25
- j) istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento
- k) per le bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo
- l) una dichiarazione nutrizionale

E' opportuno chiarire che anche il Lotto deve figurare sull'etichetta del prodotto così come riportato sulla Dir. UE 2011/91 lasciando così in vigore l'art. 13 del D.Lvo 109/92.

Il Reg. CE 1169/2011 riporta come 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.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI

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)

Le soluzioni grafiche che coniugano i riferimenti alla certificazione con i loghi del biologico sono riportate nel capitolo "Il logo bio: aspetti grafici" e prendono il nome di "esecutivi grafici".

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. Nel capitolo *Etichettatura dei prodotti alimentari biologici*, per ogni categoria di prodotto verranno descritte le modalità specifiche per l'applicazione dei riferimenti al biologico.

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 che identifica 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. YYYYY

dove YYYYY 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.

Approfondimento: 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.

Loghi del biologico

Il logo bio 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.

Comprendere la definizione di *alimento preimballato* 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 biologici. 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 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
- ✓ prodotti certificati "biologici" secondo disciplinari privati (ad es. cotone, sigaro e ristorazione) che non rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 834/2007

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.

L'indicazione d'origine

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.

Utilizzo del logo bio su documenti fiscali e pubblicità

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 fiscali: 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, numero di revisione e data di emissione).

Elemento testuale

Imperia solvit qui tacet...

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

AB-CDE-999
Indicazione d'origine

Logo

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)

logo biologico
privato o nazionale

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). 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'alto 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. Per maggiori dettagli sulle modalità di utilizzo del logo di Suolo e Salute si rimanda all'istruzione operativa I.O. 11.07 disponibile sul sito www.suoloesalute.it.

3

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI BIOLOGICI

Premessa

Trasporto di prodotti biologici tra operatori controllati

Requisiti generali dei prodotti biologici

Etichettatura di prodotti biologici sfusi

Categorie di prodotto biologico pre confezionato

Prodotti in conversione all'agricoltura biologica

Lievito

Prodotti d'acquacoltura

Caglio

Aromi naturali

Additivi e coadiuvanti

Prodotti biologici importati da paesi terzi

Misure transitorie - smaltimento del materiale da imballaggio

Calcolo della percentuale di ingredienti biologici

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 all'agricoltura biologica, con ingredienti 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.

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.

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 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

REQUISITI GENERALI DEI PRODOTTI BIOLOGICI

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 che sia accreditato ai sensi della ISO 17065 e autorizzato dal MiPAAF
- ✓ Il prodotto e i suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego né di OGM, né di prodotti derivati o ottenuti da OGM
- ✓ Il prodotto e i suoi ingredienti non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti

I prodotti alimentari trasformati, per poter riportare i riferimenti al biologico, devono rispettare i requisiti di prodotto descritti dall'art. 19 del Reg. CE 834/07 e dagli articoli 26, 27 e 28 del Reg. CE 889/08. In particolare, oltre ai requisiti previsti per la categoria dei prodotti agricoli di origine vegetale e/o animale non trasformati, devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- ✓ La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici
- ✓ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola, dove con "principalmente" si intende una percentuale superiore al 50% del totale degli ingredienti, ad esclusione di acqua e sale
- ✓ Nella composizione del prodotto, un ingrediente biologico non entra congiuntamente con lo stesso ingrediente non biologico
- ✓ Non sono impiegate sostanze e tecniche intese a ripristinare le proprietà perdute nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad avviare 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 microrganismi 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;
 - 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, come avviene negli Alimenti a Fini Medici Speciali, ovvero prodotti elaborati o formulati e destinati alla gestione dietetica di pazienti, compresi i lattanti.

Approfondimento: lo zucchero d'uva bio

Il Mosto Concentrato Rettificato (sia allo stato liquido che nella stato solido) rientra tra i prodotti vitivinicoli e quindi può essere certificato come prodotto biologico e può essere utilizzato come ingrediente biologico in prodotti trasformati per l'industria alimentare sebbene sia stato ottenuto mediante l'uso di resine a scambio ionico. L'MCR, solido o liquido, è riconducibile alla dicitura "zucchero d'uva" e come tale può essere menzionato nella lista degli ingredienti quando è presente.

Approfondimento: la stevia

La Stevia Rebaudiana risulta non soggetta al Reg. (CE) n. 258/2017 sui Novel Food, pertanto può essere messa in commercio come alimento o ingrediente alimentare. Pertanto, la Stevia Rebaudiana può essere certificata biologica ed essere utilizzata come ingrediente bio in prodotti biologici. [Nota n. 59246 del 04/08/2017 del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali].

Non è ammesso invece nella composizione dei prodotti biologici l'utilizzo dell'additivo E960, miscele di glicosidi steviolici usati come dolcificanti ed estratti dalle foglie della pianta Stevia, in quanto questo additivo non è elencato nell'allegato VIII sez. A del Reg. CE 889/2008.

Divieto di utilizzo 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 (Allegato XIII del Reg. CE 889/2008). Lo stesso deve rendersi disponibile ad eventuali controlli ed analisi da parte dell'Organismo di Controllo del cliente.

ETICHETTATURA DI PRODOTTI BIOLOGICI SFUSI

Esempi : panetteria, gelateria

Gli alimenti commercializzati sfusi o incartati al momento dell'acquisto su richiesta del cliente soggiacciono a regole di etichettatura meno restrittive rispetto ai relativi prodotti preconfezionati, per quanto previsto dalla normativa sia del convenzionale che del biologico. Ciò per facilitare le operazioni di vendita garantendo, al tempo stesso, l'informazione e la tutela del consumatore.

Per i prodotti sfusi o preincartati è obbligatorio riportare le indicazioni illustrate all'art. 16 del D.Lvo 109/92 (integrato dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011) e quanto previsto dall'art. 31 del Reg. CE 889/2009, quindi:

- ✓ Ragione sociale e sede legale del venditore
- ✓ La denominazione di vendita con riferimento al bio
- ✓ Elencazione degli ingredienti con riferimento al bio per gli ingredienti che lo sono
- ✓ Indicazione della presenza di eventuali ingredienti allergizzanti.
- ✓ Codice dell'organismo di controllo
- ✓ Numero di lotto, ove previsto

Tali indicazioni devono essere apposte sul prodotto e/o sulla confezione che lo contiene e/o sul banco di vendita; generalmente si appone vicino al bancone dove sono esposti gli alimenti un cartello informativo, a disposizione dei clienti, nel quale si riportano le informazioni obbligatorie per ciascuna preparazione.

L'utilizzo del logo del biologico e l'indicazione del luogo di coltivazione delle materie prime è facoltativo per i prodotti sfusi e preincartati. Qualora l'Operatore intenda utilizzare il logo del biologico deve riportare sotto il codice dell'Organismo di controllo, anche l'indicazione del paese di coltivazione delle materie prime (es: AGRICOLTURA UE/NON UE). Pertanto, il responsabile della vendita del prodotto deve acquisire dai propri fornitori per ciascuna materia prima di origine agricola l'indicazione del paese di coltivazione e determinare l'indicazione di origine corretta per ciascun prodotto esposto in vendita.

Approfondimento: etichettatura del pesce intero sfuso biologico

Il pesce intero sfuso, etichettato con sigillo all'opercolo branchiale fissato al prodotto con ago di nylon, può essere assimilato, ai fini del trasporto, ad un prodotto con imballaggio preconfezionato.

Nel caso di specie, infatti, è garantito il rispetto dell'art. 31, par. 1 del Reg. (CE) n. 889/2008, in quanto non è possibile sostituire il prodotto "se non manipolando o danneggiando i sigilli". E' evidente che l'etichetta di ciascun pesce dovrà contenere tutte le informazioni di cui alle lettere da a) a d) di cui al citato art. 31, par. 1, nonché essere conforme alle prescrizioni di cui al Titolo IV del Reg. (CE) n. 834/2007 e al Titolo III del Reg. (CE) n. 889/2008 e alle norme orizzontali in materia di etichettatura di prodotti alimentari. L'assimilazione del pesce intero sfuso e munito di sigillo all'opercolo branchiale ad un prodotto preconfezionato, determina, ai sensi dell'art. 9, par. 2.4 del DM n.18354 del 27/11/2009, anche l'esenzione, per i punti vendita e pescherie, dall'applicazione dell'art. 28, par. 2 del Reg. (CE) n. 834/2007, a condizione che tali operatori vendano i prodotti biologici esclusivamente al consumatore o utilizzatore finale e "non li producano, non li preparino, non li immagazzino, se non in connessione con il punto vendita, non li importino da un Paese terzo o non abbiano affidato tale attività a terzi".

E' necessario garantire comunque una corretta separazione tra prodotti biologici e non biologici in tutte le fasi di trasporto e commercializzazione.

Approfondimento: Prodotti biologici e Vegani certificati da Suolo e Salute



Il prodotto biologico certificato da Suolo e Salute anche per lo standard del Vegan puo' riportare anche il logo Bio Vegan Attitude. Le etichette dei prodotti conformi al Reg. CE 834/2007 e al Bio-Vegan Attitude devono essere approvate da Suolo e Salute.

CATEGORIE DI PRODOTTO BIOLOGICO PRECONFEZIONATO

Prodotti agricoli vivi o non trasformati biologici

Esempio: mele bio, uova bio, mix di legumi bio

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali dei prodotti biologici*, 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.

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

Per l'etichettatura di materiale di moltiplicazione vegetativa e delle sementi 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 (*)

Mele biologiche

Varietà:

Origine:

Categoria:

Calibro:

Lotto:

B.N.D.O.O.

Confezionato da Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI)

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, indicazione d'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.

(*) 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

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.

Prodotti trasformati biologici (con almeno il 95% di ingredienti bio)

Esempio: olio extra vergine d'oliva biologico, farina biologica di grano tenero, formaggio biologico.
Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali di prodotto dei prodotti biologici*, 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

ESEMPIO DI ETICHETTA (*)

The label features a green leaf logo at the top with 'COMPANY NAME' below it. In the center, there are three strawberries and a red circular seal that says '100% FRAGOLE'. The product name 'Confettura di fragole biologica' is written in a large, red, cursive font. Below the name, there are two green logos: one for 'PRODOTTO BIOLOGICO' with a leaf and a star, and another for 'ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF' with a star and the text 'OPERATORE CONTROLLATO EUROPEO'. At the bottom left, the weight '370 g' is printed in bold. On the right side of the label, there is a table of nutritional information and a small red leaf logo with 'COMPANY NAME'.

Confettura extra di fragole biologica
INGREDIENTI:
Fragole bio, zucchero di canna bio, gelificante: pectina.

Conservare in frigorifero dopo l'apertura

Da consumare preferibilmente entro il:
L.

Confezionato per Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI)
nello stabilimento di: Lambrate (MI)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	kJ - kcal
GRASSI	g
di cui acidi grassi saturi	g
CARBONDRATI	g
di cui zuccheri	g
PROTEINE	g
SALE	g

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, indicazione d'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.

(*) 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

Si ricorda che devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- ✓ Il prodotto è costituito principalmente da ingredienti di origine agricola (ovvero gli ingredienti di origine agricola rappresentano più del 50% in peso della totalità degli ingredienti)
- ✓ 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 utilizzati in alimenti destinati ad un'alimentazione particolare

Carni biologiche

L'art 10 del DM 3286 del 05/08/2016, che ha modificato il DM n°. 18354 del 27/11/2009, mantiene in vigore le linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale riportate dal DM 91436 de 4 agosto 2000, secondo le quali:

- ✓ Per le carni bovine biologiche: sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio devono essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione, ovvero il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data stessa. Nel caso di tagli confezionati, la confezione reca la scritta biologico (e tutti i riferimenti di certificazione) e all'interno della stessa viene posto l'attestato di macellazione
- ✓ Per le carni ovi-caprine biologiche: sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio devono essere riportate le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione che deve essere posto all'interno delle medesime confezioni. L'attestato di macellazione deve riportare oltre al numero identificativo del/i soggetto/i, la data, il luogo di macellazione e la ragione sociale del macellatore, nome del /i produttore/i, peso della carcassa/e, categoria del/degli animale/i, destinazione

ESEMPIO DI ETICHETTA (*)




COMPANY NAME

FETTINE DI BOVINO ADULTO BIO

Nato in: ITALIA	Allevato in: ITALIA A0000
Macellato in: ITALIA M0000	Sezionato in: ITALIA S0000
Macellato il: gg/mm/aaaa	Peso della carcassa: xxx kg
Confezionato il: gg/mm/aaaa	Lotto:
CODICE DI RIFERIMENTO ANIMALE ITXXXX	
Sesso: M/F	Età di macellazione: n.mesi



PRODOTTO BIOLOGICO
Certificato e distribuito da
Suola e Salute s.r.l.

OPERATORE CONTROLLATO
N.0000

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MINISTERO
DEI BENECONFIDATI
AGRICOLTURA DENOM UE

Non forare la confezione
Da consumarsi previa cottura.
Conservare tra 0 e +4°C

Confezionato da
Company Name s.r.l.
via Rossi 15 Milano

Peso: 1 kg
Prezzo: _____
Prezzo/kg: _____

IT
XXXX
CE

da consumarsi entro il: __/__/__

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, indicazione d'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.

Altri dati: compaiono i dati presenti sull'attestato di macellazione (il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età di macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data stessa)

(*) 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

Prodotti con ingredienti bio e non bio in proporzioni variabili

Esempi: biscotti con ingredienti biologici, yogurt alla frutta con fragole biologiche

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali dei prodotti biologici*, 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.

ESEMPIO DI ETICHETTA (*)

Fette biscottate ai cereali
INGREDIENTI:
 Farina di grano tenero tipo 0 bio, mix di cereali bio 15% (avena bio, orzo bio, farro bio), olio di semi di girasole, sale.
 75% bio sul totale di ingredienti di origine agricola

Da consumare preferibilmente entro il:
 L.

Confezionato per Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI) nello stabilimento di: Lambrate (MI)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	kJ - kcal
GRASSI	g
di cui acidi grassi saturi	g
CARBIDRATI	g
di cui zuccheri	g
PROTEINE	g
SALE	g

I riferimenti al metodo di produzione biologico compaiono esclusivamente nella lista degli ingredienti in riferimento a quelli biologici. Al termine della lista compare la percentuale degli ingredienti bio sul totale di ingredienti di origine agricola. I termini riferiti al bio e le indicazioni 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 d'origine delle materie prime possono essere utilizzati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

(*) 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

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'all. IX del Reg. CE 889/08, ma devono comunque non essere OGM, né trattati con radiazioni ionizzanti
- ✓ Eventuali additivi e ausiliari di fabbricazione devono essere citati nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08
- ✓ Eventuali preparazioni a base di microrganismi ed enzimi sono quelli normalmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti; tuttavia, gli enzimi utilizzati come additivi devono essere elencati nell'allegato VIII sez A del Reg. CE 889/08
- ✓ Eventuali sostanze aromatizzanti o preparazioni aromatiche devono essere naturali
- ✓ Eventuali sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, sono autorizzati unicamente se utilizzati in alimenti destinati ad un'alimentazione particolare

Prodotti della caccia o della pesca

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali dei prodotti biologici*, 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 (*)

Ragù di cinghiale con olio extra vergine di oliva bio
Ingredienti:
Carne di cinghiale 70%, concentrato di pomodoro*, olio extra vergine di oliva* 5%, vino*, carote*, sedano*, cipolla*, sale, acidificante: acido citrico.
*biologico
25% bio sul totale di ingredienti di origine agricola

Conservare il luogo fresco e asciutto

Da consumare preferibilmente entro il:

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni

L.
Confezionato per Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI) nello stabilimento di: Lambrate (MI)

250 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	kJ - kcal
PROTEINE	g
di cui acidi grassi saturi	g
CARBOIDRATI	g
di cui zuccheri	g
FIBRINE	g
SALE	g

I riferimenti al metodo di produzione **biologica** 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 degli 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 d'origine delle materie prime possono essere utilizzati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

(*) 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

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 utilizzati in alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.

PRODOTTI IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali dei prodotti biologici*, 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 capitolo dedicato al vino biologico) 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.

ESEMPIO DI ETICHETTA (*)

The label features a green leaf logo at the top left with the text 'COMPANY NAME' below it. A large golden wheat stalk graphic is on the right. The product name 'FARRO' is prominently displayed in orange, with 'in conversione all'agricoltura biologica' underneath. A green box on the left contains the text: 'PRODOTTO IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA', 'Controllato e certificato da Suolo e Salute s.r.l.', and 'ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF: IT-BIO-004 OPERATORE CONTROLLATO N.0000'. A weight of '150 g' is shown at the bottom left. On the right, there is a table of nutritional information and a small logo with 'COMPANY NAME'.

Farro in conversione all'agricoltura biologica

Conservare il luogo fresco e asciutto

Da consumare preferibilmente entro il:

L.

Confezionato per Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI)
nello stabilimento di: Lambrate (MI)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	kJ - kcal
GRASSI	g
di cui acidi grassi saturi	g
CARBOIDRATI	g
di cui zuccheri	g
PROTEINE	g
SALE	g

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

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 d'origine delle materie prime possono essere utilizzati.

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

(*) 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

Si ricorda che devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- ✓ Il prodotto è costituito da un unico ingrediente di origine agricola vegetale in conversione all'agricoltura biologica
- ✓ 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

Approfondimento: 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.

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 materie prime e substrati biologici. Sono proibiti nutrienti di origine sintetica ad es. DAP, DAS (di ammonio fosfato o solfato), vitamine di sintesi e altri additivi non elencati nella parte c dell'Allegato VIII del Reg. CE 889/2008. 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).

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 accade per gli additivi asteriscati elencati nell'Allegato VIII del Reg. CE 889/08. E' possibile tuttavia utilizzare ancora lievito convenzionale a patto che nella composizione di un prodotto non sia contemporaneamente presente lievito biologico e lievito convenzionale.

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.

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. Secondo la Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione Europea 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, a patto che questi non siano presenti simultaneamente nello stesso prodotto e che il caglio convenzionale non sia OGM, né ottenuto, né derivato da OGM.

AROMI NATURALI

E' possibile certificare gli aromi a condizione che:

- ✓ Si tratti di un aroma naturale ai sensi dell'art. 16.2 del Reg. CE 1334/2008
- ✓ Siano elaborati a partire da sostanze di origine agricola (agrumi, mele, erbe..)
- ✓ Il processo di fabbricazione sia conforme al regolamento CE 834/2007
- ✓ Siano destinati al consumo umano

Le materie di origine vegetale, animali o microbiologiche, delle quali l'utilizzo per la produzione di aromi è sufficientemente dimostrata oggi, sono considerate "derrate alimentari", anche se certi materiali di base, come il legno di rose o le foglie di fragola, non sono necessariamente utilizzati tal quali (nel loro stato) nell'alimentazione. Inoltre, per poter essere certificato come bio, l'aroma deve essere

- ✓ Composto da almeno il 95% di ingredienti biologici
- ✓ Eventuali ingredienti agricoli non biologici siano elencati in allegato IX del Reg. CE 889/2008

ADDITIVI E COADIUVANTI

Gli additivi e i coadiuvanti elencanti in allegato VIII del Reg. CE 889/2008 possono essere certificati come biologici se destinati all'uso alimentare e prodotti in conformità alla regolamentazione del biologico (es. Acido tartarico, lattato di sodio, citrato di sodio, gli alginati, agar-agar)

La Commissione Europea ad esempio si è espressa con una nota il 02/03/2015 dicendo che la glicerina, detta anche glicerolo, può essere certificata come bio se la sua produzione è in linea con gli obbiettivi, principi e regole del reg. CE 834/2007. In particolare, questa non deve essere ottenuta con sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto; in questo caso, quando certificata, la glicerina può essere etichettata con il logo del biologico europeo. Quando invece la glicerina è prodotta per destinazione diversa da quella alimentare (ad esempio per la cosmesi) non può essere certificata secondo il reg. CE 834/2007 né tanto meno riportare il logo.

Anche la farina di semi di tara può essere certificata come bio, ma a differenza della glicerina, non può essere utilizzata come additivo per la preparazione di prodotti biologici, in quanto non incluso dell'allegato VIII del Reg. CE 889/2008

PRODOTTI BIOLOGICI 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 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)

Approfondimento: Prodotti d'acquacoltura biologici provenienti da Norvegia e Islanda.

I prodotti d'acquacoltura biologici provenienti da Norvegia e Islanda non possono essere certificati ai sensi della normativa europea sul biologico e pertanto non possono essere commercializzati come biologici sul mercato comunitario.

Tale provvedimento risulta necessario in quanto la Norvegia e l'Islanda a tutt'oggi hanno recepito nella propria legislazione sul biologico esclusivamente il Reg. (CEE) n. 2092/1991 che non prevedeva regole sull'acquacoltura. Il recepimento dell'attuale Reg. (CE) n.834/07 è stato ostacolato dalla richiesta da parte dei due suddetti Paesi di alcune deroghe all'applicazione dello stesso regolamento che l'Unione europea non ha ritenuto opportuno concedere.

(rif. Nota Ministeriale 12758 del 16/02/2017)

MISURE TRANSITORIE - SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il Reg. CE 889/08 stabilisce che:

Solo i prodotti ottenuti, confezionati ed etichettati anteriormente al 1° luglio 2010 a norma del regolamento CEE n. 2092/91 o del Reg. CE n. 834/07 possono continuare a essere commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino ad esaurimento delle scorte.

Eventuale materiale di imballaggio a norma del Reg. CE 2092/91 giacente non può più essere utilizzato.

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 ingredienti di origine agricola

codice	denominazione	preparazione di prodotti alimentari		condizione specifica
		di origine vegetale	di origine animale	
E160b	Annatto,Bissina,Norbissina		×	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette
E306	Estratto ricco in tocoferolo	×	×	Antiossidante
E322	Lecitine	×	×	Prodotti lattiero caseari(*) Soltanto se ottenute da materie prime biologiche (**)
E392	Estratti di rosmarino	×	×	Soltanto se ottenuti da produzione biologiche
E410	Farina di semi di carrube	×	×	
E412	Gomma di guar	×	×	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette
E414	Gomma arabica	×	×	Antiossidante
E440(i)	Pectina	×	×	Prodotti lattiero caseari(*)

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

(**) A decorrere dal 1° gennaio 2019

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
% bio sul totale di ingredienti di origine agricola			97%
Qualifica del prodotto finito			PRODOTTI 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	in conversione	70 kg
Acido ascorbico	No	-	1 kg
Totale di ingredienti di origine agricola			70 kg
Totale di ingredienti biologici			0 kg
Totale di 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 deve essere commercializzato come prodotto con ingredienti biologici.

ESEMPIO 7: SALE ALLE ERBE

Ingredienti per 100 kg di prodotto finito

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

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



ETICHETTATURA DEL VINO BIOLOGICO

Premessa

Requisiti generali di prodotto

Tecniche di vinificazione:
restrizioni e limitazioni

Limiti di solforosa

Esempi di etichette

Il vino bio esportato negli USA. in
regime di equivalenza 834/NOP

Tabella riassuntiva limiti di solforosa

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.

Approfondimento: L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Sebbene ottenuto da mosto bio, il processo di produzione dell'aceto balsamico di Modena IGP 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 di Modena IGP biologico. Il mosto destinato alla produzione di Aceto Balsamico può inoltre subire desolfurazione con mezzi fisici.

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

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" in quanto questo additivo non è elencato nell'Allegato VIII del Reg. CE 889/08.

REQUISITI GENERALI DI PRODOTTO

I prodotti del settore vitivinicolo biologici 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 01/08/2018).
- ✓ 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 impiegati come "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".

Approfondimento: 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 con qualifica 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.

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 desolfurazione
- ✓ 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 2018 le seguenti tecniche verranno riesaminate dalla Commissione Europea:

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

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.

Approfondimento: I limiti di solforosa previsti per l'aceto di vino biologico

L'aceto di vino rientra nella categoria dei prodotti vitivinicoli ai sensi del Reg. UE n. 1308/2013 che ha abrogato il Reg. CE n. 1234/2007.

Pertanto nella produzione di aceto di vino biologico possono essere impiegati i prodotti e le sostanze di cui all'Allegato VIII bis del Re. CE n. 889/2008 nel rispetto delle relative prescrizioni d'uso.

Per quanto riguarda l'anidride solforosa il tenore massimo negli aceti di vino biologici non deve superare il valore previsto per i vini dai quali detti aceti provengono (100 mg/l per i vini rossi e 150 mg/l per i vini bianchi e rosati). (rif: Nota ministeriale 37438 del 10/05/2017)

ESEMPI DI ETICHETTE

Come anticipato nel capitolo *Etichettatura dei prodotti alimentari biologici*, 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 (*)

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.

(*) 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

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 d'origine delle materie prime possono essere utilizzati.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

(*) 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

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 *Prodotti in conversione all'agricoltura biologica* del capitolo *Etichettatura dei prodotti alimentari biologici*.

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

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

IL VINO BIO ESPORTATO NEGLI USA IN REGIME DI EQUIVALENZA 834/NOP

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 certificati NOP. Secondo la comunicazione USDA del 25/05/2012 i vini certificati secondo il Reg. CE 834/07 possono essere commercializzati negli Stati Uniti con un riferimento al bio solo se le sostanze non agricole impiegate nel processo sono elencate nel § 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 entrambe le categorie, 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 e quindi non possono essere utilizzati.

 Tutte le etichette di vini esportati negli USA devono essere approvati dal Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau. Per le etichette conformi alla normativa Suolo e Salute emetterà quindi la Label Approval Letter, ovvero il documento che l'importatore americano dovrà trasmettere al TTB.



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.

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, § 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.

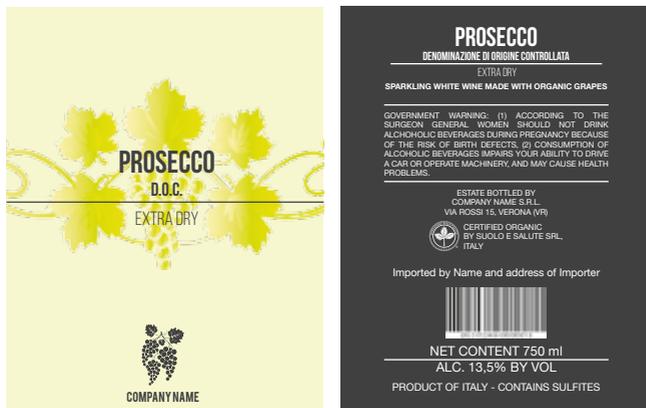
Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita può riportare il termine "Organic". I vini "organic" sono ottenuti senza l'utilizzo di solforosa. Pertanto l'etichetta non dovrebbe richiedere l'indicazione relativa agli allergeni "contiene solfiti". In questi casi un'analisi di laboratorio è necessaria per verificare che il contenuto di solfiti sia inferiore a 10 ppm.
Riferimenti 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, Italy".
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.

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 siano 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 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, Italy".
Logo USDA	Non ammesso
Logo UE	Non ammesso
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo.

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

Il riferimento al bio compare nella denominazione di vendita (white wine made with organic grapes). La dicitura "made with organic grapes" non deve essere superiore alla metà della dicitura più grossa che compare sul principal display pannel (lato principale su cui compaiono le diciture di legge).

Riferimenti alla certificazione: sotto le informazioni che identificano l'Operatore o il distributore deve comparire l'indicazione "Certified organic by Suolo e Salute srl, Italy".

Il logo USDA non è ammesso.

Il logo biologico dell'UE non è ammesso.

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

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)	Reg. CE 834/07		NOP
	Solforosa totale (ppm)		Solforosa totale (ppm)
	Rossi	Bianchi	
x < 2	100	150	100
2 ≤ x < 5	120	170	100
5 ≤ x < 10	170	220	100
x ≥ 10	170	220	100



5

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI ESPORTATI

Premessa

Equivalenza 834-COR: i prodotti bio esportati in Canada.

Equivalenza 834-NOP: i prodotti bio esportati negli USA.

Equivalenza 834-JAS: i prodotti bio esportati in Giappone

Il biologico nel mondo

PREMESSA

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.

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

A partire da luglio 2011, 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. Il 07 aprile 2016 l'accordo di equivalenza per l'agricoltura biologica tra UE e Canada è stato aggiornato inglobando nei termini dell'accordo anche il vino, inizialmente escluso. Grazie a questo aggiornamento, quindi, anche il vino biologico certificato secondo il Reg. CE 834/2007 potrà essere esportato in Canada riportando riferimenti al bio e senza dover essere certificato COR (Canadian Organic Regime).

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 834/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 i prodotti biologici esportati in Canada:

- ✓ 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
- ✓ 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 o in nero su sfondo bianco, o in nero su sfondo trasparente o a colori. Se si utilizza il logo a colori, lo sfondo è bianco o trasparente, il contorno esterno e interno sono di colore verde (Pantone n. 368), la foglia d'acero è di colore rosso (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

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) deve 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) sul quale deve comparire la seguente dicitura "Prodotti animali ottenuti senza l'uso di antibiotici" in riferimento al prodotto che rientra nei termini dell'accordo di equivalenza.

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 *Il vino bio esportato negli USA in regime di equivalenza 834/NOP* del Capitolo *Etichettatura del vino biologico*.



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.

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.

Indicazioni per l'etichettatura

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 USDA
Logo UE	Facoltativo: se utilizzato compare anche l'indicazione di origine e il codice IT-BIO-004, nelle modalità previste
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo: Facoltativo. Non deve predominare su quello USDA

Organic

I prodotti bio certificati secondo il Reg. CE 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 834/2007
Logo di Suolo e Salute	Facoltativo: Non deve predominare su quello dell'USDA.

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.

Indicazioni per l'etichettatura

Riferimenti al biologico nella denominazione di vendita	Facoltativo. La denominazione di vendita puo' riportare l'indicazione "made with organic.."che puo' includere al massimo 3 ingredienti o gruppi alimentari biologici. Il riferimento alla % di ingredienti bio puo' 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.

Approfondimento: esportazione dell'aceto di vino biologico in USA

L'aceto di vino biologico, essendo considerato una bevanda non alcolica, soggiace a specifiche disposizioni tra le quali l'obbligo di indicazione degli ingredienti e l'assenza totale di solfiti.

Pertanto, l'aceto di vino, ottenuto in conformità al Reg. (CE) n. 834/2007, può essere etichettato come: "biologico", se non contiene solfiti e come "ottenuto da uve biologiche" se la presenza di solfiti non supera 100 ppm.

(Rif: Nota Ministeriale 37438 del 10/05/2017)

EQUIVALENZA 834/JAS: I PRODOTTI BIO ESPORTATI IN GIAPPONE



Con l'Ordinanza Ministeriale n° 19 del 29 Marzo 2013, l'Autorità 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. 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.

 L'accordo di equivalenza non copre i prodotti di origine animale, il vino e gli alcolici in generale.

Il logo JAS potrà essere apposto sulle etichette solo se l'importatore giapponese è certificato JAS. In questo caso l'esportatore europeo stipula un contratto con l'importatore giapponese denominato "Contract for the consignment about attaching JAS logos". 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 questo contratto 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.

Attenzione: se l'importatore giapponese non è certificato JAS, l'esportatore europeo dovrà certificarsi secondo il regolamento JAS per vendere i prodotti biologici in Giappone e chiedere al proprio ente di certificazione l'utilizzo del logo JAS.

IL BIOLOGICO NEL MONDO

Ecco alcune informazioni relative alle opportunità di esportazione più frequenti.

Svizzera

La Svizzera è un paese terzo equivalente (allegato III del Reg. CE 1235/2008).

Un accordo sull'agricoltura che lega Europa e Svizzera riconosce l'equivalenza reciproca. Dal primo gennaio 2016, l'accordo di equivalenza è attivo anche sul vino.

I prodotti biologici possono essere esportati in Svizzera senza necessità di ulteriore certificazione.

La certificazione Bio-Suisse è una certificazione volontaria che viene richiesta sempre più spesso dagli importatori svizzeri in aggiunta alla certificazione UE. 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).

Bio Suisse è un'organizzazione no profit che rappresenta gli interessi dei produttori svizzeri "gemma" e dei licenziatari. Bio Suisse ha sviluppato specifiche direttive per i prodotti biologici commercializzati nel mercato



BIO SUISSE

svizzero ed ha registrato il marchio "gemma/Bio Suisse" che ne contraddistingue i prodotti.

Per poter esportare i prodotti a marchio Bio Suisse in Svizzera è necessario dimostrare di avere un potenziale importatore svizzero, in quanto solo questo può diventare licenziatario di Bio Suisse e contrassegnare i prodotti con il marchio "Gemma".

Inoltre, per poter esportare i prodotti biologici in Svizzera è necessario rispettare quanto previsto dalla legislazione comunitaria e nazionale vigente ed i requisiti aggiuntivi contemplati nelle direttive Bio Suisse, reperibili al sito www.icbag.ch, oltre a ricevere un'ispezione da parte dell'organismo di controllo a cui l'azienda è assoggettata per quanto riguarda il reg. CE 834/07.

Suolo e Salute è un organismo autorizzato ad effettuare il controllo della conformità dei prodotti in base alle direttive Bio Suisse.

Corea del Sud



Dal 01 febbraio 2015 entra in vigore (per tre anni), l'accordo di mutua equivalenza tra Unione Europea e Corea del Sud, che quindi entra a far parte dei paesi equivalenti con cui sono possibili scambi commerciali, in entrata e in uscita, di prodotti biologici certificati.

La commissione Europea ha pubblicato il 29/01/2015 le Questions and Answers relative all'accordo di equivalenza. L'accordo di equivalenza si applica solo ai prodotti alimentari trasformati ed esclude i prodotti di acquacoltura. I prodotti esportati dovranno essere etichettati in conformità alle regole del biologico coreano. E' possibile utilizzare il logo bio coreano o quello bio EU, o entrambi. L'etichettatura del prodotto deve includere l'origine del prodotto, il nome del produttore, un contatto telefonico in Corea, l'indirizzo dello stabilimento di confezionamento, il nome dell'Organismo di certificazione e il codice dell'Operatore.

Ad ogni modo, il prodotto esportato in Corea deve essere accompagnato da un certificato di importazione, conforme a quanto richiesto dalla norma coreana (NAQS).

L'accordo di equivalenza si applica solo ai prodotti alimentari trasformati ed esclude i prodotti di acquacoltura. I prodotti esportati dovranno essere etichettati in conformità alle regole del biologico coreano. E' possibile utilizzare il logo bio coreano o quello bio EU, o entrambi. L'etichettatura del prodotto deve includere l'origine del prodotto, il nome del produttore, un contatto telefonico in Corea, l'indirizzo dello stabilimento di confezionamento, il

nome dell'Organismo di certificazione e il codice dell'Operatore.

Ad ogni modo, il prodotto esportato in Corea deve essere accompagnato da un certificato di importazione, conforme a quanto richiesto dalla norma coreana (NAQS).

L'accordo di equivalenza si applica solo ai prodotti biologici trasformati che contengono almeno il 95% di ingredienti bio e che contenga ingredienti coltivati in UE o importati in conformità al Reg. CE 834/2007. Il processo finale di trasformazione deve avvenire in UE.

Definizione Coreana di prodotti trasformati alimentari: alimenti fabbricati, trasformati e confezionati aggiungendo alimenti o additivi alimentari a materie prime (prodotti agricoli, forestali, zootecnici e marini), trasformando materie prime (come macinazione e taglio) fino a renderne la forma originale irriconoscibile, o mescolando i suddetti prodotti trasformati o aggiungendo alimenti o additivi a tali miscele.

Quando i prodotti sono semplicemente tagliati, sgusciati, salati, stagionati, o trattati con calore, (ad eccezione dei casi in cui il calore è applicato per sterilizzazione o casi in cui il riscaldamento causa una significativa cambiamento a questi prodotti) mantenendo il loro aspetto originale riconoscibile il prodotto si considera "non trasformato".

I prodotti biologici non trasformati possono essere esportati in Corea del Sud solo se pienamente conformi alla certificazione Coreana e solo se tutti gli attori della filiera sono certificati secondo il regolamento Coreano.

Nuova Zelanda

La Nuova Zelanda è un Paese Terzo Equivalente.

L'Autorità competente della Nuova Zelanda riconosce il Regolamento europeo sul biologico come equivalente all'Official Organic Assurance Programme (OOAP). Tutti i prodotti venduti in Nuova Zelanda devono essere fedelmente etichettati in conformità al Fair Trading Act del 1986.

Argentina, Costa Rica, India, Israele, Tunisia

Questi paesi sono stati riconosciuti come Paesi Terzi Equivalenti (Allegato III del Reg. CE 1235/2008) ma essi non hanno ancora riconosciuto formalmente la reciprocità dell'equivalenza. Per quanto riguarda quindi l'esportazione di prodotti biologici 834/07 in questi Paesi vi consigliamo di contattare l'Ufficio Estero di Suolo e Salute.

Australia

I prodotti alimentari biologici a partire dal 2009 sono soggetti a particolari standard dettagliati nel The Australian Standard for Organic and Biodynamic Products AS 6000-2009, introdotti su richiesta di Organic Federation of Australia da parte dei gruppi interessati, inclusi i produttori, rivenditori, consumatori e legislatori.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari biologici, a seguito dei recenti cambiamenti avvenuti nel 2015, The Australian Standard for Organic and Biodynamic Products AS 6000-2009 resta il documento di riferimento in generale, mentre per le esportazioni provenienti dall'Australia si deve fare riferimento al National Standard for Organic and Biodynamic Produce.

The Australian Standard for Organic and Biodynamic Products AS 6000-2009 regola anche le importazioni, basandosi sul Trade Practices Act 1974 (TPA). Lo standard è basato sul National Standard for Organic and Biodynamic Produce, rilasciato da Australian Quarantine and Inspection Service (AQIS).

Per poter definire i prodotti importati come biologici si può fare sempre riferimento ai prerequisiti del National Standard for Organic and Bio-dynamic Produce. Infatti se i prodotti certificati all'estero rispettano questi prerequisiti non sono necessarie ulteriori certificazioni e non sono presenti ulteriori vincoli alle importazioni.

Cile

Il 07 aprile 2016 L'Unione Europea e il Cile hanno concluso le trattative per un accordo sul commercio di prodotti biologici. Grazie a questo accordo, l'UE e il Cile riconosceranno reciprocamente l'equivalenza delle loro norme di produzione biologica e dei controlli. L'accordo è di ampia portata e consentirà a tutti i prodotti ottenuti e controllati secondo le norme UE di essere collocati direttamente sul mercato cileno, e viceversa. L'accordo UE-Cile sarà il primo degli accordi "di nuova generazione" sul commercio di prodotti biologici, e anche il primo con un paese dell'America Latina. Esso rappresenta il punto di partenza per lo sviluppo del comparto, a vantaggio di un settore in crescita. Anche se l'Unione Europea ha effettuato fino ad oggi forti importazioni dal Cile, si prevede che questo accordo potrà favorire le esportazioni di prodotti biologici UE in Cile.

Norvegia e Islanda

L'accordo sullo Spazio Economico Europeo riunisce gli stati membri dell'Unione Europea e i paesi dell'Associazione Europea di libero scambio (EFTA) in un singolo mercato. Nonostante l'accordo tra la UE e l'EFTA escluda alcune politiche comunitarie, tra cui l'agricoltura e la pesca, la produzione biologica è coperta dall'allegato II, capitolo XIII dell'Accordo sullo Spazio Economico Europeo che concerne i prodotti alimentari.

La libera circolazione dei prodotti biologici è quindi garantita tra i gli stati Membri dell'UE e gli stati EFTA in questione (Norvegia e Islanda). Nessun certificato di ispezione è previsto e l'accordo prevede inoltre adeguamenti linguistici per i termini riferiti al biologico.

Cina

Il mercato del biologico in Cina è in forte crescita. Secondo le stime, in questo Paese la domanda di biologico supererà nei prossimi anni il 7-8 % del mercato internazionale del bio.

Dal 2005 anche la Repubblica Popolare Cinese si è dotata di una normativa di settore e di un marchio nazionale a tutela delle produzioni biologiche. Tale legge prevede che i prodotti che riportano in etichetta qualsiasi riferimento al biologico (anche in lingue diverse dal cinese) debbano essere ottenuti conformemente alla normativa cinese e certificati da un ente autorizzato dal governo cinese. Ad oggi ancora non esiste alcun accordo di equivalenza tra l'UE e la Cina, di conseguenza per esportare i prodotti in Cina bisogna obbligatoriamente certificarsi secondo la normativa cinese. Per tale motivo Suolo e Salute da alcuni anni ha attivato un rapporto di collaborazione con un organismo di controllo cinese per garantire il servizio alle aziende interessate.

Brasile

Le aziende che vogliono esportare prodotti biologici in Brasile devono essere conformi a regolamento Brasiliano sul biologico.

E' un regolamento di filiera e pertanto tutti i soggetti della filiera devono essere controllati e certificati (dall'agricoltore fino all'esportatore). Suolo e Salute da alcuni anni ha attivato un rapporto di collaborazione con un partner accreditato per garantire il servizio alle aziende interessate ad esportare prodotti biologici in questo Paese.

Riguardo a quanto sopra, prima di intraprendere rapporti commerciali con paesi extra-UE, si consiglia di chiedere all'Ufficio estero di Suolo e Salute informazioni specifiche sulla procedura di certificazione delle produzioni biologiche vigente nei Paesi in cui s'intende operare.



6

ETICHETTATURA DEI MANGIMI BIOLOGICI

Premessa

Requisiti generali di prodotto

Categorie di mangimi certificabili secondo il Reg. CE 834/2007

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 *Riferimenti al metodo di produzione biologico*, nel capitolo *Prescrizioni generali di etichettatura*) 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 correddati nello stesso campo visivo delle seguenti indicazioni:

- ✓ x% di ingredienti bio sulla s.s. totale
- ✓ x% di ingredienti in conversione all'a.b. sulla s.s. agricola
- ✓ x% di ingredienti convenzionali sulla s.s. agricola
- ✓ x% di ingredienti di origine agricola sulla s.s. totale

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";

oppure

"Tale mangime deve essere utilizzato per la produzione biologica conformemente all'art. 21 e 22 del reg. ce 889/2008".

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;
- ✓ vietato nel caso di mangimi:
 - "utilizzabili in agricoltura biologica"
 - mangimi "in conversione".

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.

Norme di produzione di mangimi trasformati

La produzione di mangimi biologici è separata nel tempo e nello spazio dalla produzione di mangimi trasformati non biologici.

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.

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.

Non è consentito l'impiego di sostanze e/o tecniche intese a ripristinare proprietà perdute 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

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. È 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 l'allevatore deve tener conto del limite massimo del 30% calcolato sulla razione alimentare media annua o sulla durata di vita dell'animale (per gli animali a ciclo corto) (in percentuale di materia secca di alimenti di origine vegetale)
		animali	non esistono materie prime animali in conversione

m.p. agricole	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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • solo in caso di indisponibilità in biologico; • solo se ottenute senza l'ausilio di solventi chimici 			
		prodotti ottenuti da attività di pesca sostenibili (pesce e farine, oli e idrolizzati proteici di pesce), purché: <ul style="list-style-type: none"> • 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.	Saccharomyces Cerevisiae				
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:	Monogastrici: vitamine e provitamine derivate da prodotti agricoli, e le vitamine di sintesi identiche a quelle naturali	
				Erbivori: le vitamine e provitamine derivate da prodotti agricoli; le vitamine A, D, ed E di sintesi naturalidentiche possono essere utilizzate solo previa autorizzazione degli Stati Membri	
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.

Approfondimento: l'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 riportato nella precedente tabella 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 2015, 2016 e 2017.

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 2017). 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% fino al 2017*
	Spezie, erbe aromatiche e melasse non bio	Max 1% degli alim di origine agricola (annualmente)	Max 1% degli alimenti 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%

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

	MATERIE PRIME	ERBIVORI	SUINI E AVICOLI
m.p. animali	m.p. bio di orig. animale	Ammesse	Ammesse
	m.p. da pesca sostenibile	Non ammesso	Ammesse (solo per animali giovani)
Altre sostanze	Additivi allegato VI	Ammessi	Ammessi
	m.p. minerali allegato V	Ammessi	Ammessi

CATEGORIE DI MANGIMI CERTIFICABILI SECONDO IL Reg. CE 834/2007

Il Reg. CE 834/2007 prevede la certificazione di tre categorie di mangimi:

- ✓ mangimi biologici
- ✓ mangimi utilizzabili in agricoltura biologica
- ✓ mangimi in conversione

Mangimi biologici

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali di prodotto* di questo capitolo, 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 *Premessa* di questo capitolo.

ESEMPIO DI ETICHETTA(*)



**MANGIME COMPLEMENTARE
PER VACCHE DA LATTE**

MANGIME BIOLOGICO	
Ingredienti bio/s.s. totale	95%
Ingredienti in conversione all'agricoltura biologica/s.s. totale	0%
Ingredienti convenzionali/s.s. totale	0%
Ingredienti di origine agricola/s.s. totale	95%

Da consumarsi preferibilmente entro il:
Istruzioni per l'uso:
Istruzioni per la conservazione:

Confezionato per Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI)
nello stabilimento di: Lambrate (MI)

Composizione: favino*, farinaccio di grano duro*, carbonato di calcio, cloruro di sodio, bicarbonato di sodio. *bio

Additivi per Kg:
Composti di oligoelementi
E1- solfato ferroso monoidrato...mg
E5- solfato manganoso monoidrato...mg

PESO NETTO __ Kg

Riferimenti al biologico: devono essere separati dalle diciture di cui 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 mangime. Compiono inoltre le percentuali di cui all'art. 61 del Reg. CE 889/2008.

Riferimenti alla certificazione: compare il codice dell'Organismo di controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354/2009.

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.

(*) 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

Mangimi utilizzabili in agricoltura biologica

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali di prodotto* di questo capitolo, 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 *Premessa* di questo capitolo.

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 (*)

Può essere utilizzato in agricoltura biologica conformemente ai Regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008	
Ingredienti bio/s.s. totale	93%
Ingredienti in conversione all'agricoltura biologica/s.s. totale	0%
Ingredienti convenzionali/s.s. totale	0%
Ingredienti di origine agricola/s.s. totale	93%

Composizione: favino*, farinaccio di grano duro*, carbonato di calcio, cloruro di sodio, bicarbonato di sodio.
***bio**
Additivi per Kg:
Leganti:
 1m558/ bentonite
 Composti di oligoelementi
 E1 - carbonato ferroso
 E4- solfato rameico pentaidrato
 3b201- Ioduro di potassio

PESO NETTO __ Kg

Riferimenti al biologico: devono essere separati dalle diciture di cui 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 mangime. Compagno inoltre le percentuali di cui all'art. 61 del Reg. CE 889/2008. Se il contenuto di materie prime convenzionali o in conversione supera la percentuale massima tollerata, può essere riportato in etichetta un riferimento all'obbligo di utilizzare i mangimi conformemente agli art. 21 e 22 del Reg. CE 889/2008.

Riferimenti alla certificazione: compare il codice dell'Organismo di controllo. Per i prodotti destinati al mercato nazionale compaiono anche le diciture previste dal DM 18354/2009.

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

Il logo di Suolo e Salute è facoltativo.

(*) 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

Mangimi in conversione all'agricoltura biologica

Fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nel paragrafo *Requisiti generali di prodotto* di questo capitolo, 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 *Premessa* di questo capitolo.

ESEMPIO DI ETICHETTA (*)

  MAIS materia prima per mangime destinato a suini	<p>Da consumarsi preferibilmente entro il:</p> <p>Istruzioni per l'uso:</p> <p>Istruzioni per la conservazione:</p> <p>L.</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; l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione.</p>
 Confezionato per Company Name s.r.l. via Rossi 15 Milano (MI) nello stabilimento di: Lambrate (MI)	<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 18354/2009.</p>	
 PESO NETTO __ Kg	<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>	

(*) 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

Calcolo della percentuale di ingredienti biologici

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

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

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 *Premessa* di questo capitolo). 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.



7

ETICHETTATURA DI ALIMENTI BIOLOGICI PER ANIMALI DA COMPAGNIA

Premessa
Formulazione
Etichettatura

PREMESSA

Con la nota 62392 del 18/09/2015 il MiPAAF pubblica la norma nazionale per la produzione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura di alimenti biologici per animali da compagnia, detti anche pet-food.

Gli animali da compagnia sono definiti dall'art.3, par.2, lettere d) ed f) del Reg. CE n. 767/2009, ovvero animali appartenenti ad una specie normalmente non destinata al consumo umano nell'Unione Europea.

FORMULAZIONE

Gli alimenti biologici per animali da compagnia possono contenere:

- ✓ Tutte le materie prime biologiche
- ✓ Materie prime additivi, sostanze elencate negli allegati V, VI, VIII e IX. del Reg. CE 889/2008
Prodotti ottenuti da attività di pesca sostenibili purché:
 - i) siano prodotti o preparati senza solventi chimici
 - ii) il loro impiego sia limitato alle specie non erbivore
 - iii) l'impiego di idrolizzati proteici di pesce sia limitato esclusivamente agli animali giovani"

E' vietato l'utilizzo di OGM, e di prodotti ottenuti e derivati da OGM e delle radiazioni ionizzanti.

ETICHETTATURA

La norma prevede due categorie di pet-food certificabili:

- ✓ Biologici, dove il termine bio puo' essere riportato nella denominazione di vendita a patto che i prodotti siano conformi alla norma sulla produzione bio e che almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola sia biologico
- ✓ Con ingredienti biologici: dove il riferimento al bio puo' comparire solo nell'elenco degli ingredienti, in riferimento a quelli che lo sono. In questo caso l'elenco degli ingredienti include una indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola. I termini e l'indicazione della percentuale di ingredienti biologici non devono essere posti in maggiore risalto rispetto alla descrizione o al nome del prodotto e quindi devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli degli altri ingredienti non biologici

Gli Operatori possono smaltire gli imballaggi autorizzati a norma dei precedenti disciplinari privati entro il 25/09/2017 (ovvero dodici mesi dalla pubblicazione della norma sulla Gazzetta Ufficiale), purché i prodotti siano stati ottenuti in conformità al disciplinare di produzione nazionale (Rif: Nota Ministeriale 59044 del 27/07/2016).



IL LOGO BIO-ASPETTI GRAFICI

Norme tecniche di riproduzione
Esecutivi grafici
Approvazione delle etichette

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), 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.

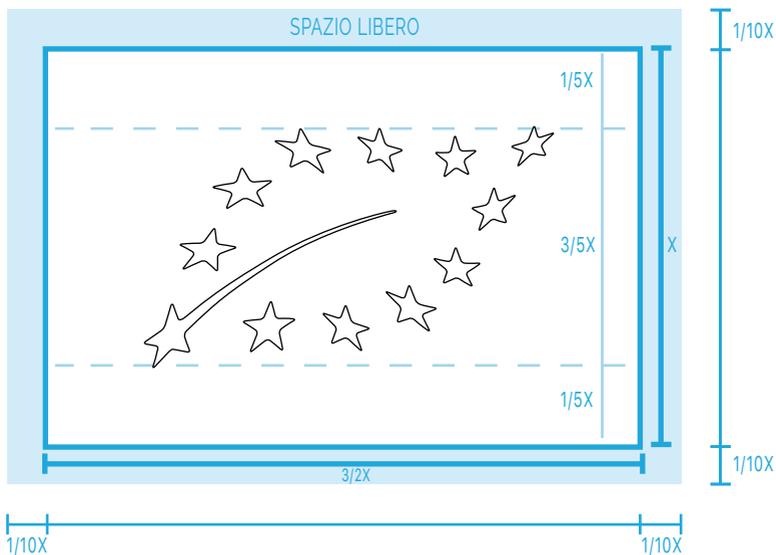


6. In determinate circostanze del tutto particolari in cui esistano indicazioni in un unico colore sull'imballaggio, è possibile utilizzare il logo biologico dell'UE in questo stesso colore.

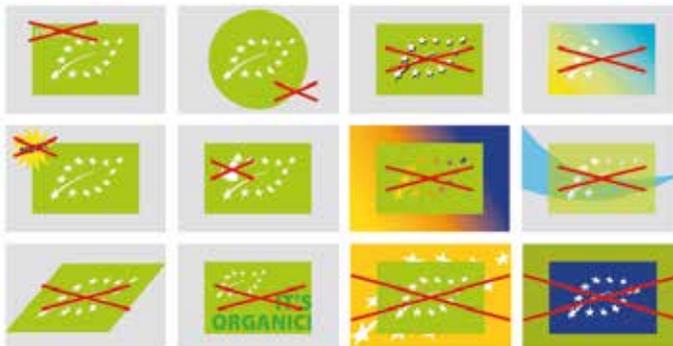


7. Il logo biologico dell'UE deve avere un'altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm; la proporzione fra l'altezza e la larghezza deve essere sempre di 1:1,5. In via del tutto eccezionale le dimensioni minime possono essere ridotte a un'altezza di 6 mm per confezioni molto piccole.

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.



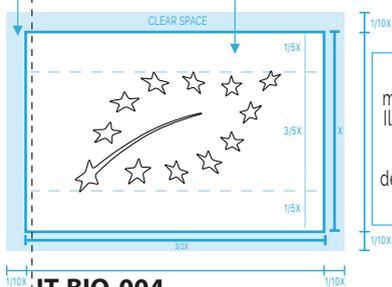
9. Non è ammesso inserire all'interno della clear area del logo biologico dell'UE elementi grafici, testuali, simboli o altro, alterare la forma del logo, inserire effetti grafici come ad esempio ombreggiature.



LOGO EUROPEO ASPETTI GRAFICI

Il "clear space" non deve essere occupato da 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: 9mm. 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, dimensione e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

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 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.suoloosalute.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
- ✓ Pet Food biologico

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 immesse sul mercato di Stati Membri dell'UE diversi da quello nazionale. 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
- ✓ 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
- ✓ Mangimi utilizzabili in agricoltura biologica
- ✓ Materiali di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione

F) DICITURE 834/07, DICITURE MINISTERIALI E LOGO DI SUOLO E SALUTE, applicabili sulle etichette delle seguenti categorie di prodotto:

- ✓ Prodotti alimentari in conversione all'agricoltura biologica
- ✓ Mangimi in conversione all'agricoltura biologica

A



B



C



D



E



PRODOTTO CONTROLLATO E CERTIFICATO DA SUOLO E SALUTE s.r.l.	
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF:	IT-BIO-004
OPERATORE CONTROLLATO N.	00000

F



APPROVAZIONE DELLE ETICHETTE

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.

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:

- ✓ modulo di richiesta approvazione etichetta
- ✓ 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 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 19/08/2017).

Approfondimento: variazione di ragione sociale da parte di un operatore.

Nel caso in cui un operatore modifichi la propria ragione sociale, si ritiene congruo che lo stesso possa continuare ad utilizzare i materiali da imballaggio già stampati per un periodo di tempo non superiore a tre mesi a decorrere dalla data della modifica, previo accordo con il proprio organismo di controllo.

Il suddetto organismo, dopo aver effettuato l'inventario del materiale da imballaggio da smaltire, dovrà prevedere nel piano di controllo annuale la verifica del corretto utilizzo e smaltimento delle scorte dei materiali da imballaggio inventariate (vedi Nota Ministeriale 27802 del 04/07/2017).

Approfondimento: smaltimento materiale di imballaggio in caso di cambio organismo di controllo.

Così come previsto dalla nota ministeriale n. 73297 del 29/10/2015, in caso di cambio volontario di organismo di controllo, i materiali di imballaggio già stampati alla data di presentazione della variazione della notifica, possono essere continuati ad essere utilizzati, previo accordo tra gli Organismi di controllo interessati, per un periodo di tempo pari a otto mesi dalla data di variazione.

CONTATTI UFFICIO ETICHETTE

Via Galliera 93, Bologna 40121

tel: 051 6750102

fax: 051 6751266

mail: etichette@suoloosalute.it / pec: etichette@pec.suoloosalute.it



CONTATTI

Sede legale e amministrativa
Direzione marketing, sviluppo e relazioni istituzionali
Direzione tecnica
Ufficio estero
Sedi regionali

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
Direttore Tecnico: Alessandro D'Elia

Direzione tecnica

Via Galliera, 93 40121 Bologna (BO)
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

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 Isca del Pioppo snc
85100 Potenza (PZ)
Tel. 0971 52820
Fax. 0971 1650424
basilicatacampania@suoloesalute.it
basilicatacampania@pec.suoloesalute.it

Calabria

Viale Europa, 17-zona industriale
88050 Caraffa di Catanzaro (CZ)
Tel: +39 0961 951554
Fax +39 0961 021690
calabria@suoloesalute.it
calabria@pec.suoloesalute.it

Veneto, Friuli Venezia Giulia e

Prov. autonome di Trento e Bolzano

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

Emilia Romagna

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

Lombardia, Piemonte e Valle D'Aosta

Via Emilia, 49
15057 Tortona (AL)
Tel/Fax: +39 0131 1678460
lombardia@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

Corso Amedeo D'Aosta, 53
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

Corso delle Province, 2
- Angolo Corso Umberto
98030 Gaggi (ME)
Tel: +39 0942 53555
Fax: +39 0942 654210
sicilia@suoloesalute.it
sicilia@pec.suoloesalute.it

Toscana, Umbria e Liguria

P.zza XX Settembre, 17
52025 Monteverchi (AR)
Tel/Fax: +39 055 9850262
toscanaumbria@suoloesalute.it
toscanaumbria@pec.suoloesalute.it
liguria@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

WWW.SUOLOESALUTE.IT



**TANTI VISI UNA
SOLA AZIENDA**
**Viele Gesichter in
nur einer Firma**
Tant de visages une seule Entreprise
**MANY LIVES
ONE COMPANY**

"GUIDA ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI"

a cura di Maria Magagna

Si ringrazia per la collaborazione:

Alessandro D'Elia, Stefano Di Bernardini, Sara Pasqualini e
Matteo Langiano

Impaginazione grafica e stampa:

a cura della Puzzle Media - Ancona (AN)

www.puzzlemedia.it

finito di stampare il 8/09/2017

La presente pubblicazione è di proprietà di Suolo e Salute srl
Via Paolo Borsellino 12/B - 61032 Fano (PU)

NOTE



NOTE

