

## ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL MODULO RQ16.25 BIO “RICHIESTA DI VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ RICETTA DI PRODOTTO BIOLOGICO”

Si prega di inviare il modulo in formato pdf con dimensioni non superiori a 5 MB.

Si ricorda che le valutazioni della ricetta sono previste esclusivamente per prodotti multi ingrediente, sia sfusi che confezionati, ma non destinati al consumatore finale. Tali prodotti saranno quindi destinati a terzi operatori per successiva etichettatura, all’industria alimentare per ulteriore lavorazione, alla vendita sfusa al consumatore oppure ad utilizzo aziendale interno.

Di seguito il dettaglio delle informazioni da inserire:

- 1) Indicare la **ragione sociale** completa dell'operatore che presenta la richiesta di valutazione etichetta o ricetta, la partita IVA, il codice operatore attribuito da Suolo e Salute e la data di compilazione.
- 2) Indicare la **denominazione di vendita** per esteso del prodotto (ad es. *“sugo a base di pomodoro e verdure”*, *“marmellata di pesche”*, *“prodotto dolciario da forno”* ecc..). così come devono comparire per legge in etichetta.
- 3) Indicare il **formato** delle confezioni (ad es. *“1 litro, 100 g”*, ecc.).
- 4) Indicare se il prodotto è stato confezionato con gas di imballaggio e allegarne la scheda tecnica.
- 5) Indicare i **Paesi** in cui il prodotto oggetto della richiesta sarà commercializzato.
- 6) Per ogni fase del processo, indicare l'azienda che se ne occupa, barrando una delle seguenti opzioni:
  - **“azienda stessa”** nel caso in cui si tratti dell'azienda che presenta la richiesta;
  - **“OP. terzo certificato Reg.UE 848/2018”** nel caso di azienda terza sotto controllo per la certificazione biologica di un Organismo di Controllo diverso da Suolo e Salute;
  - **“OP. terzo certificato Reg.UE 848/2018 con Suolo e Salute”**, nel caso di azienda terza sotto controllo per la certificazione biologica di Suolo e Salute;
  - **“OP. non certificato ma inserito nella propria notifica”** qualora una delle attività indicate sia appaltata a un'azienda terza che non possiede la certificazione biologica ma che è stata inserita nella propria notifica.

Per ogni fase dove sono presenti i due asterischi, si prega di indicare la ragione sociale dell'azienda nel caso in cui non fosse **“azienda stessa”** e di allegare il certificato (eccetto se l'azienda rientra nell'ultima categoria).

In dettaglio è necessario indicare:

- **“provenienza materie prime/ingredienti”** nei casi in cui l'operatore effettua una lavorazione della materia prima/ingrediente (sia di origine aziendale che extraziendale), come ad es. trasformazione, miscelazione, aggiunta di più ingredienti, ecc..
- **“prodotto finito”** nei casi in cui l'operatore acquista il prodotto finito e non effettua alcuna attività di manipolazione (eccetto confezionamento, magazzinaggio, etichettatura).

7) Indicare, riga per riga, gli ingredienti che compongono la ricetta in ordine decrescente di peso rispetto a 100 kg (o litri) di prodotto finito, includendo acqua e sale, additivi e coadiuvanti. Per ciascun ingrediente è necessario indicare:

- l'**unità di misura** utilizzata (kg, g o mg);
- la **qualifica** (biologico, convenzionale, in conversione o non agricolo)
- l'**origine**, esclusivamente per gli ingredienti di origine agricola in relazione al luogo di coltivazione, indicando una delle seguenti diciture: "Italia", "UE", "NON UE" oppure "UE/NON UE").

Si raccomanda inoltre di ALLEGARE LE SCHEDE TECNICHE COMPRENSIVE DI DICHIARAZIONE NO OGM (ai sensi del Reg.CE 1829/2003 e del Reg.CE 1830/2003) DI ADDITIVI E COADIUVTANTI utilizzati nella preparazione.

Di seguito si propongono alcuni esempi di ingredienti di **origine agricola e non agricola**:

- **Esempi di ingredienti di origine agricola:** la farina, l'olio, le uve, gli aromi, i lieviti, il caglio, nonché tutti gli additivi contrassegnati con un asterisco nel Reg. (UE) 2021/1165 (come per es. le lecitine, la pectina, il glicerolo, i tartrati di sodio e di potassio, la gomma arabica, ecc.).  
Si specifica che non si considerano prodotti biologici i prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici (es. tonno non allevato, cinghiale selvatico, ecc.).
- **Esempi di ingredienti di origine non agricola:** preparazioni enzimatiche e microbiologiche, fermenti, vitamine, minerali, micronutrienti, additivi e coadiuvanti non asteriscati rispetto a quelli elencati nel Reg. (UE) 2021/1165 nell'allegato V, ad es. carbone vegetale, anidride solforosa, acido citrico, ecc. oltre ad acqua e sale (Si specifica che ai fini del calcolo degli ingredienti di origine agricola o non agricola non devono essere presi in considerazione l'acqua e i sali aggiunti).

8) Indicare la mail a cui si desidera che venga inviato il documento di valutazione etichetta, il contatto telefonico e la firma del responsabile della richiesta.