



## LINEE GUIDA PRODOTTI BIOLOGICI:

# “COMPOSIZIONE ED ETICHETTATURA DI ALIMENTI BIOLOGICI ai sensi del Reg. CE 834/07”

### Sommario:

1	<b>PREMESSA</b>	2
2	<b>COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI BIOLOGICI IN BASE AL REG. 834/07/CE</b>	2
2.1	Determinazione delle percentuali	2
2.2	Prevalenza degli ingredienti agricoli	2
2.3	Divieto di coesistenza	2
2.4	Acquisizione di ingredienti e prodotti biologici	2
2.5	Composizione dei prodotti biologici trasformati in base alla categoria di alimenti	3
2.5.1	Ingredienti di origine non agricola ammessi	4
2.5.2	Lievito biologico	5
2.6	Disposizioni specifiche per vino e prodotti derivati dal vino (vitivinicoli)	5
3	<b>ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI BIOLOGICI IN BASE AL REG. 834/07/CE</b>	5
3.1	Uso di termini riferiti alla produzione biologica	5
3.2	Procedura per l'etichettatura di prodotti biologici	5
3.3	Requisiti di etichettatura in base alla categoria di alimenti	6
3.3.1	Etichettatura di prodotti biologici a marchio del distributore	8
3.3.2	Etichettatura di prodotti biologici destinati all'estero	8
3.3.3	Smaltimento di prodotti, etichette e imballaggi	9
3.3.4	Esempi di etichettatura in base alle categorie di alimenti	10
3.4	Etichettatura e smaltimento per vino e prodotti derivati dal vino (vitivinicoli)	12
	<b>APPENDICE 1:</b>	13
✓	ALLEGATO VIII sez. A	14
✓	ALLEGATO VIII sez. B	18
✓	ALLEGATO VIII sez. C	20
✓	ALLEGATO IX	21
✓	ALLEGATO XII	22
✓	ALLEGATO XIII	23
	<b>APPENDICE 2:</b>	24
✓	ALLEGATO VIIIbis	25
✓	TABELLA DI INTEGRAZIONE tra Reg. 203/2012, Reg. CE 606/2009 Allegato 1A e requisiti vini NOP	27

## 1. PREMESSA

Il presente documento è allegato alla Procedura di certificazione Bioagricert e i requisiti definiti dovranno essere rispettati da tutti gli operatori che intendono produrre in conformità al Reg. (CE) 834/2007 e s.m.i.

## 2. COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI **BIOLOGICI** IN BASE AL REG. 834/07/CE

### 2.1 Determinazione delle percentuali

La ricetta, in base al tipo di alimento trasformato, può contenere percentuali variabili di ingredienti di origine agricola biologici, di ingredienti di origine agricola non biologici e di ingredienti di origine non agricola.

Ai fini del calcolo delle percentuali, sono considerati di origine agricola i seguenti ingredienti:

- ✓ prodotti vegetali e animali derivanti dall'agricoltura e i vegetali spontanei raccolti;
- ✓ prodotti della caccia e della pesca di animali selvatici;
- ✓ additivi alimentari elencati nell'allegato VIII a) contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 1 luglio 2010<sup>1</sup> lievito e i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31 dicembre 2013<sup>2</sup> Le percentuali sono calcolate in peso sul prodotto finito, considerando i Kg di ingredienti necessari per ottenere 100 Kg di prodotto, determinate secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Totale ingredienti biologici}}{\text{-----}} \\ \text{Totale ingredienti di origine agricola}$$

### 2.2 Prevalenza degli ingredienti agricoli<sup>3</sup>

Un alimento biologico deve essere ottenuto principalmente con ingredienti di origine agricola (cioè > 50%), non considerando nel prodotto l'acqua e il sale da cucina aggiunti. La percentuale di ingredienti agricoli è determinata secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Totale ingredienti di origine agricola}}{\text{-----}} \\ \text{Totale ingredienti esclusi acqua e sale da cucina aggiunti}$$

### 2.3 Divieto di coesistenza<sup>4</sup>

Un ingrediente di origine agricola biologico non può essere presente nel medesimo prodotto, insieme allo stesso ingrediente non biologico o in conversione.

### 2.4 Acquisizione di ingredienti e prodotti biologici<sup>5</sup>

L'operatore prima di attivare le forniture di ingredienti e prodotti biologici deve verificare il Documento giustificativo (di cui all'all. XII del Reg. CE 889/08) dei suoi fornitori e in caso di importazione da Paesi terzi applicare le procedure previste agli art. 32 e 33 del Reg. CE 834/07.

Gli ingredienti e gli alimenti biologici acquisiti dall'operatore, devono essere dichiarati conformi al Reg. CE 834/07 dal fornitore nella documentazione fiscale, nella etichettatura e/o in documenti accompagnatori.

Al momento del ricevimento l'operatore deve verificare la conformità dei prodotti al Reg. CE 834/07 e il risultato di tali verifiche deve essere registrato su apposita scheda o sui documenti di acquisto. Qualora il risultato delle verifiche dia adito a dubbi, tale prodotto potrà essere sottoposto a trasformazione, condizionamento o vendita, solo dopo che ne sia stata accertata la conformità, a meno che non sia immesso sul mercato senza indicazioni relative al biologico.

L'operatore deve mantenere e fornire a Bioagricert una lista aggiornata dei suoi fornitori di ingredienti e prodotti biologici (modulo M27).

<sup>1</sup> (Reg. CE n. 889/08 art. 27.2 a)

<sup>2</sup> (Reg. CE n. 889/08 art. 27.2 c)

<sup>3</sup> (Reg. CE n. 834/07 art. 19.2 a)

<sup>4</sup> (Reg. CE n. 834/07 art. 19.2 d)

<sup>5</sup> (Reg. 834/07/CE art. 29.2; 32; 33 - Reg. 889/08/CE art. 31; 33; 34 e All. XII)

## 2.5 COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI TRASFORMATI IN BASE ALLA CATEGORIA DI ALIMENTI

Nella tabella 1 sono riassunti i requisiti che deve soddisfare la composizione (ricetta) dei prodotti biologici trasformati, in base alle diverse categorie di alimenti.

L'operatore prima di attivare la preparazione di alimenti biologici deve presentare il modulo M24 e ottenere l'approvazione di Bioagricert della ricetta.

**Tabella 1: COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI IN BASE ALLA CATEGORIA DI ALIMENTI**

Alimenti biologici <sup>6</sup>	Alimenti con ingredienti biologici <sup>7</sup>	Alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e della pesca <sup>8</sup>	Alimenti vegetali "in conversione all'agricoltura biologica" <sup>9</sup>
<b>1) Ingredienti di origine agricola:</b>			
<p>1.1: almeno il 95 % in peso degli ingredienti di origine agricola sono biologici;</p> <p>1.2: gli ingredienti di origine agricola ammessi non biologici<sup>10</sup> sono solo quelli previsti in allegato IX, riportato in appendice al presente documento.</p> <p>1.3: gli ausiliari di fabbricazione di origine agricola se non sono previsti dall'allegato (VIII.b) o dall'allegato (IX), devono essere biologici.</p>	<p>1.1: la percentuale in peso degli ingredienti di origine agricola biologici può essere inferiore al 95 %;</p> <p>1.2: gli ingredienti di origine agricola non biologici <b>non</b> sono limitati a quelli ammessi dall'allegato IX</p>	<p>1.1: il principale ingrediente dell'alimento proviene dalla caccia o dalla pesca di animali selvatici ed è non biologico;</p> <p>1.2: tutti gli altri ingredienti di origine agricola dell'alimento sono biologici</p>	<p>1.1: l'alimento vegetale può contenere un solo ingrediente di origine agricola, che abbia effettuato un periodo di conversione di almeno 12 mesi prima del raccolto.</p>
<b>2) Ingredienti di origine NON agricola<sup>11</sup>:</b> per tutte le categorie di alimenti (tranne il vino), come ingredienti di origine non agricola, possono essere utilizzati solo i prodotti e le sostanze previste all'art. 27 del Reg. CE n. 889/08, elencati al punto 2.5.1 del presente documento			
<b>3) Ausiliari di fabbricazione<sup>12</sup>:</b> per tutte le categorie di alimenti (tranne il vino), possono essere utilizzati solo gli ausiliari di fabbricazione previsti in allegato VIII sez. B del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento.			
<b>4) Esclusione di OGM<sup>13</sup>:</b> per garantire l'esclusione di OGM, l'operatore deve verificare in ingresso l'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna l'alimento fornito ai sensi della normativa vigente sugli OGM. Se gli alimenti acquistati non sono etichettati né accompagnati da un documento, gli operatori possono presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che non dispongano di altre informazioni sulla non conformità dei prodotti in questione alla normativa vigente sugli OGM. In particolare per ausiliari di fabbricazione, preparazioni a base di microrganismi e enzimi e prodotti fitosanitari utilizzati sugli alimenti, l'operatore verifica la presenza della Dichiarazione del venditore di cui all'allegato XIII Reg.889, riportato in appendice al presente documento.			

<sup>6</sup> Reg. CE 834/07 art. 23.4.a)

<sup>7</sup> Reg. CE 834/07 art. 23.4.b)

<sup>8</sup> Reg. CE 834/07 art. 23.4.c)

<sup>9</sup> Reg. CE n. 889/08 art. 62

<sup>10</sup> Reg. CE n. 889/08 art. 28

<sup>11</sup> Reg. CE n. 889/08 art. 27.1

<sup>12</sup> Reg. CE n. 889/08 art. 27.1

<sup>13</sup> Reg. CE 834/07 art. 9 - Reg. CE n. 889/08 art. 69 e all. XIII

- 5) Esclusione di radiazioni ionizzanti<sup>14</sup>:** deve essere escluso l'impiego di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti o di materie prime utilizzate in alimenti biologici.
- 6) Sostanze e tecniche vietate<sup>15</sup>:** deve essere escluso l'impiego di sostanze e tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o ad ovviare a negligenze nella trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura di tali prodotti.

### 2.5.1 INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA AMMESSI

Un alimento trasformato può contenere solo gli ingredienti di origine non agricola di seguito elencati e alla condizione che le informazioni del produttore/venditore consentano all'operatore la verifica dei requisiti specificati.

#### 1. Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi

Sono ammesse le preparazioni normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti, tuttavia se utilizzate come ingredienti sono ammesse alla condizione che la scheda tecnica del produttore/venditore consenta all'operatore la verifica dell'assenza nella preparazione a base di microrganismi ed enzimi di:

1. additivi non ammessi dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento;
2. enzimi considerati additivi dalla legislazione alimentare, non ammessi dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento;
3. ingredienti di origine agricola che esistano biologici nel prodotto in cui sono incorporati o che non sono ammessi dall'allegato IX del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento (quest'ultimo requisito si applica solo agli alimenti bio > 95%).

#### 2. Sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali

Sono ammesse solo le sostanze aromatizzanti naturali e le preparazioni aromatiche naturali alla condizione che la scheda tecnica del produttore/venditore consenta all'operatore la verifica della conformità alla direttiva 88/388/CEE art. 1, par. 2, lettera b), punto i) e/o all'art. 1, par. 2, lettera c), ed etichettati in base all'art. 9, par. 1, lettera d), e/o all'art. 9, par. 2. Gli aromi di affumicatura e gli aromi di sintesi non sono ammessi.

#### 3. Acqua potabile e sale

Sono ammessi acqua potabile ai sensi della normativa vigente e sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella fabbricazione degli alimenti.

Se l'acqua non proviene dalla rete di acqua potabile, la potabilità deve essere provata dall'operatore mediante analisi periodiche dei parametri chimici, fisici e microbiologici.

#### 4. Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri micronutrienti

Sono autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati. La produzione e il confezionamento di prodotti destinati a una alimentazione particolare deve essere effettuata in stabilimenti autorizzati dall'Autorità competente in base alla normativa vigente.

#### 5. Coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo

Sono autorizzati i coloranti conformi all'art. 2, par. 8 e 9 della direttiva 94/36/CE.

#### 6. Additivi alimentari

Sono ammessi nel rispetto delle condizioni specifiche di impiego solo gli additivi, compreso gli eccipienti, previsti dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento.

<sup>14</sup> Reg. CE 834/07 art. 10

<sup>15</sup> Reg. CE 834/07 art. 19.3

**2.5.2 LIEVITO BIOLOGICO<sup>16</sup>**

Il lievito e i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31/12/2013.

Per la produzione di lievito biologico e i prodotti a base di lievito biologico, devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

1. si possono impiegare solo substrati prodotti biologicamente, fatta eccezione per estratto o autolisato di lievito non biologico aggiunti nella misura massima del 5% (calcolato in s.s.), se gli operatori non trovano sul mercato estratto o autolisato di lievito biologicamente;
2. le altre sostanze utilizzabili sono esclusivamente:
  - a. sostanze contenute nell'allegato VIII sez. C del Reg. CE n. 889/08, riportato in appendice al presente documento;
  - b. preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti (si veda punto 2.5.1.2);
  - c. acqua potabile e sale da cucina usualmente utilizzati nella fabbricazione degli alimenti (si veda punto 2.5.1.3);
3. il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico.

**2.6 DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER VINO E PRODOTTI DERIVATI DAL VINO (vitivinicoli)<sup>17</sup>**

Per il vino e prodotti derivati da vino non è applicabile l'articolo 27.1 del Reg. CE n. 889/08. Per tali prodotti infatti si applica dal 1 Agosto 2012 quanto disposto al titolo II Capo 3bis del Reg. CE 889/08 specifico per il settore in merito a composizione, elaborazione e processi.

**Composizione dei prodotti vitivinicoli:**

1. I prodotti vitivinicoli sono ottenuti da materie prime biologiche.
2. solo i prodotti e le sostanze elencate nell'Allegato VIII bis del del Reg. (UE) n. 889/2008 possono essere utilizzati per l'elaborazione di prodotti del settore vitivinicolo, anche durante i processi e le pratiche enologiche, fatte salve le condizioni e restrizioni stabilite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 e dal regolamento (CE) n. 606/2009, in particolare dall'allegato 1A di quest'ultimo regolamento.
3. Se disponibili, sono utilizzati i prodotti e le sostanze elencati nell'allegato VIII bis del presente regolamento e contrassegnati con un asterisco, ottenuti da materie prime biologiche. Al fine di verificare la disponibilità dei prodotti ottenuti da materie prime biologiche elencati nell'Allegato VIII bis del Reg. (UE) n. 889/2008 l'operatore si attiene alla procedura definita dalle autorità competenti.

**Requisiti specifici di processo dei prodotti vitivinicoli:**

Le pratiche, i processi e i trattamenti enologici consentiti, vietati, consentiti temporaneamente o consentiti a determinate condizioni sono elencati e dettagliati all'Appendice 2 della presente Linea Guida (Tabella di integrazione tra il Reg. UE 203/2012 sul vino biologico e il Reg. CE 606/2009 Allegato 1A).

<sup>16</sup> Reg. 834/07/CE art. 20- Reg. 889/08/CE art. 27.2.c; 27.bis; 46 bis e All. VIII sez. C

<sup>17</sup> Reg. 203/12/CE e DM 15992 del 12/07/2012

### 3. ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI BIOLOGICI IN BASE AL REG. 834/07/CE

#### 3.1 Uso di termini riferiti alla produzione biologica<sup>18</sup>

Si considera che un alimento riporta termini riferiti alla produzione biologica quando:

1. nell'etichettatura, nella pubblicità o nei documenti commerciali, il prodotto stesso, i suoi ingredienti sono descritti con termini che suggeriscono all'acquirente che il prodotto, i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle normative di produzione biologica vigenti. In particolare il termine "biologico" in qualsiasi lingua tradotto, nonché i rispettivi derivati e abbreviazioni, quali "bio" e "eco", possono essere utilizzati, singolarmente o in abbinamento, nell'etichettatura e nella pubblicità di prodotti che soddisfano le prescrizioni delle normative di produzione biologica vigenti;
2. i termini di cui al punto 1 non vanno utilizzati in alcun luogo e in nessuna lingua, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti che non soddisfano le prescrizioni delle normative di produzione biologica vigenti, salvo qualora non si applichino a prodotti agricoli in alimenti o non abbiano chiaramente alcun legame con la produzione biologica;
3. i termini di cui al punto 1 non vanno utilizzati in alcun luogo e in nessuna lingua, nell'etichettatura, nella pubblicità e nei documenti commerciali di prodotti la cui etichetta o pubblicità deve indicare che esso contiene OGM, è costituito da OGM o è derivato da OGM conformemente alle normative vigenti sugli OGM;
4. 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 delle normative di produzione biologica vigenti.

#### 3.2 Procedura per l'etichettatura di prodotti biologici

L'operatore può apporre le etichette su un alimento biologico se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

1. possiede un certificato valido di conformità dei prodotti biologici e un esemplare dell'etichetta approvata da Bioagricert relativi all'alimento stesso;
2. ha la certezza della conformità dell'alimento alle norme di produzione biologica applicate.

Per la gestione delle etichette, l'operatore deve verificare in continuo la rispondenza delle etichette con l'etichetta approvata da Bioagricert, prima del loro utilizzo.

#### 3.3 Requisiti di etichettatura in base alla categoria di alimenti

I requisiti di etichettatura riportati nel presente documento si applicano fatte salve le disposizioni vigenti in materia di etichettatura di prodotti alimentari. Nella tabella 2 sono riassunti i requisiti che deve soddisfare l'etichetta in base alle diverse categorie di alimenti biologici preconfezionati e in tabella 3 sono riassunti i requisiti grafici delle etichette. Tutte le indicazioni apposte in etichetta devono risultare facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili


**Tabella 2: ETICHETTA DEI PRODOTTI IN BASE ALLA CATEGORIA DI ALIMENTI**

	<b>Alimenti biologici</b>  <a href="#">Reg. CE 834/07 art. 23.4.a)</a>	<b>Alimenti con ingredienti biologici</b>  <a href="#">Reg. CE 834/07 art. 23.4.b)</a>	<b>Alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti di caccia e pesca</b>  <a href="#">Reg. CE 834 art. 23.4.c)</a>	<b>Prodotti vegetali in conversione all'agricoltura biologica</b>  <a href="#">Reg. CE 889 art. 62</a>
<b>USO DEI TERMINI RIFERITI ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA:</b> <a href="#">(Reg. CE n. 834/07 art. 23.4);</a>	Il termine "biologico" può essere riportato nella denominazione di vendita del prodotto e nell'elenco degli ingredienti	Il termine "biologico" può essere riportato solamente nell'elenco degli ingredienti	Il termine "biologico" può essere riportato nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo nella denominazione di vendita del prodotto	Il termine "in conversione all'agricoltura biologica" deve essere riportato nella denominazione di vendita in relazione all'ingrediente vegetale
<b>LOGO COMUNITARIO E RIFERIMENTO ALL'ORIGINE DELLE MATERIE</b>	<b>AMMESSI:</b> obbligatori dal 01/07/2010 per gli alimenti di origine comunitaria	<b>Non ammessi</b>  <a href="#">(Reg. CE n. 834/07 art. 25.1)</a>	<b>Non ammessi</b>  <a href="#">(Reg. CE n. 834/07 art. 25.1)</a>	<b>Non ammessi</b>  <a href="#">(Reg. CE n. 834/07 art. 25.1)</a>


<sup>18</sup> [Reg. CE 834/07 art. 23](#)




**ALLEGATO 1 ALLA PROCEDURA BIOAGRICERT DI CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI**

<b>PRIME AGRICOLE:</b> (Reg. CE n. 834/07 art. 24.1 c)	(Reg. CE n. 967/08) facoltativi per i prodotti importati da Paesi terzi (art. 58 Reg. CE 889/08).							
<b>ELENCO DEGLI INGREDIENTI:</b> (Reg. CE n. 834/07 art. 23.4)	Indica quali ingredienti sono biologici	Indica quali ingredienti sono biologici e include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola.	Indica quali ingredienti sono biologici e include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola.	Non obbligatoria l'indicazione dell'ingrediente in conversione nell'elenco, in quanto è già presente nella denominazione di vendita				
I requisiti sottostanti devono comparire in etichetta di tutte le categorie di alimenti								
<b>RIFERIMENTI AL CONTROLLO E ALL'OPERATORE CONTROLLATO:</b> (DM n.18354 art 8.1.3)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF</td> <td style="text-align: center;">Operatore controllato n.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>IT BIO 007</b></td> <td style="text-align: center;"><b>XXXXXX</b></td> </tr> </table>		Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	<b>IT BIO 007</b>	<b>XXXXXX</b>		
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.							
<b>IT BIO 007</b>	<b>XXXXXX</b>							
<b>RIFERIMENTO ALL'OPERATORE:</b>	Nome o la ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura (DM n.18354 art 8.1.3). Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE (DL 109/92 art. 3.1.e).							
<b>IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO</b> (Reg. CE n. 834/07 art. 27.13)	N°/codice lotto che permetta di mettere in relazione il lotto con la contabilità dell'operatore, i prodotti di origine animale (carni e uova bio) devono riportare in etichetta le informazioni previste dalla normativa vigente <sup>19</sup> .							
<b>ALTRE INDICAZIONI</b>	Riportare tutte le informazioni richieste dalle disposizioni vigenti in materia di etichettatura di prodotti alimentari applicabili al prodotto considerato.							

**Tabella 3: REQUISITI GRAFICI DELLE ETICHETTE**

Contenuto etichetta	Esempi	Requisiti grafici
Denominazione di vendita del prodotto e uso dei termini riferiti alla produzione biologica	<b>PRODOTTO Biologico</b>	Il termine " <b>Biologico</b> " può essere utilizzato anche nell'abbreviazione "BIO".
	<b>PRODOTTO VEGETALE in conversione all'agricoltura biologica</b>	La dicitura " <b>in conversione all'agricoltura biologica</b> " è presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura è redatta in caratteri della stessa dimensione (Reg. CE n. 889/08 art. 62.b).
Logo biologico dell'UE	 IT-BIO-007  <i>Maggiori informazioni per l'uso del logo bio sono disponibili sul "Manuale d'uso" e "Domande e risposte" scaricabili (inglese) sul sito dell'Unione Europea: <a href="http://www.organic-farming.eu">www.organic-farming.eu</a></i>	<p>Il <b>logo biologico dell'UE</b> riproduce il modello e relative prescrizioni grafiche, riportate in allegato al Reg. UE n. 271/2010 che sostituisce l'Al. XI del Reg. CE 889/08.</p> <p>Il numero di codice di Bioagricert (IT-BIO-007) è collocato nello stesso campo visivo del logo biologico dell'UE, se quest'ultimo viene adoperato nell'etichettatura. (art. 58 Reg. 889/08 modificato dall'Art. 1 del Reg. UE 271/2010).</p>

<sup>19</sup> Allegato II del DM MIPAAF n. 91436 del 04.08.2000

<b>Riferimento al luogo di origine delle materie prime agricole</b>	<p><b>Agricoltura UE</b> quando la materia prima agricola è stata prodotta nell'UE</p> <p><b>Agricoltura non UE</b> quando la materia prima agricola è stata prodotta in paesi terzi</p> <p><b>Agricoltura UE/non UE</b> quando parte della materia prima agricola è stata prodotta nella Comunità e parte in un paese terzo.</p> <p><b>Agricoltura Italia</b> l'indicazione "UE" o "non UE" può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un paese membro nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state prodotte in quel paese.</p>	<p>Quando viene usato il logo comunitario, anche un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto compare nello stesso campo visivo del logo immediatamente sotto il numero di codice dell'OdC (<b>Art. 58.2 Reg. CE 889/08</b>):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- il riferimento all'origine è obbligatorio a partire dal 1° luglio 2010 - Reg. (CE) n. 967/08;</li><li>- il riferimento all'origine può essere omissivo per piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2 % della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola;</li><li>- il riferimento all'origine non figura con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.</li></ul>
<b>Elenco degli ingredienti</b>	<p><b>Ingredienti:</b> ingrediente 1*, ingrediente 2*, ingrediente 3, ingrediente 4*</p> <p>* ingredienti biologici</p>	<p>I termini "ingredienti biologici" e l'indicazione della percentuale, prevista solo in caso di alimenti con ingredienti biologici [lettere b) e c) dell'art. 23. 4 Reg. CE 834/07], compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.</p>
<b>Marchio Bioagricert</b>		<p>L'uso del marchio è facoltativo, i colori e il formato grafico standard del marchio sono quelli riportati nell'esempio a lato. E' consentito anche l'uso in bianco e nero o in colori diversi da quelli standard per adattarsi cromaticamente alle etichette in cui viene utilizzato.</p>

Su richiesta dell'operatore, Bioagricert fornisce l'immagine grafica dei marchi e logo definiti dal presente documento.

### 3.3.1 Etichettatura di prodotti biologici a marchio del distributore<sup>20</sup>

Se il marchio privato del distributore contiene o associa termini quali bio, eco, etc. il distributore non può essere esonerato dall'obbligo del controllo (es. vedi marchio Esselunga bio), mentre se il marchio non contiene o associa termini quali bio, eco, etc. il distributore può essere esonerato dall'obbligo del controllo, ma volontariamente si può far controllare.

In merito ai codici di controllo (operatore ed OdC) da indicarsi in etichetta vanno seguite le seguenti indicazioni:

1. Distribuzione a marchio, con marchio contenente termini quali bio, eco → indicare in etichetta il codice del distributore e del relativo OdC;
2. Distribuzione non a marchio o con marchio non contenente termini quali bio, eco,.. → indicare in etichetta il codice dell'ultimo preparatore e del relativo OdC

In caso di sub appalto, in caso di distributore a marchio (contenente termini quali bio, eco) in etichetta compaiono il codice dell'OdC che controlla il distributore e il codice dell'OdC che controlla l'appaltatore (2 codici di OdC; mentre in caso di distributore non a marchio, o con marchio non contenente termini bio, il codice da riportare in etichetta è quello dell'OdC che controlla l'appaltatore a prescindere dal soggetto che ha la proprietà del prodotto.

### 3.3.2 Etichettatura di prodotti biologici destinati all'estero

L'etichettatura dei prodotti biologici destinati all'estero conformi al Reg. CE 834/07, per ottenere l'approvazione di Bioagricert deve risultare conforme al citato Regolamento e alle disposizioni vigenti in materia di etichettatura nei Paesi di destinazione. L'apposizione del logo biologico della UE è obbligatorio per i prodotti commercializzati nella UE, mentre è facoltativo per i prodotti destinati esclusivamente a Paesi terzi (extra UE).

<sup>20</sup> Nota di chiarimenti circa la corretta attuazione della normativa bio comunitaria da parte della Commissione Europea (diffusa con Nota MiPAAF 14017 del 20/06/2012)



**3.3.3 Smaltimento di prodotti, etichette e imballaggi<sup>21</sup>**

I prodotti, le etichette e gli imballaggi approvati da Bioagricert in base alle disposizioni vigenti al momento dell'approvazione, ma non rispondenti alle attuali disposizioni in materia di etichettatura di prodotti biologici potranno essere smaltiti, alle seguenti condizioni:

- I prodotti ottenuti, confezionati e etichettati anteriormente al 1° luglio 2010 a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 o del regolamento (CE) n. 834/2007 possono continuare a essere commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino ad esaurimento delle scorte.” ([Reg. CE. 889/08 art. 95. 9](#))
- Il materiale da imballaggio prodotto a norma del regolamento (CEE) n. 2092/91 o del regolamento (CE) n. 834/2007 può continuare a essere utilizzato per i prodotti commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino al 1° luglio 2012, purché i prodotti siano conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 834/2007.” ([Reg. CE. 889/08 art. 95. 10](#))

---

<sup>21</sup> [Reg. UE 271/2010](#)

### 3.3.4 ESEMPI DI ETICHETTATURA IN BASE ALLE CATEGORIE DI ALIMENTI

Gli esempi riportati di seguito, si limitano ad evidenziare gli aspetti di etichettatura regolamentati dalla normativa vigente dei prodotti biologici e oggetto dell'approvazione delle etichette da parte di Bioagricert, per gli altri aspetti si rimanda alle disposizioni vigenti in materia di etichettatura di prodotti alimentari.

#### 1. Esempi di etichette di alimenti **BIOLOGICI**<sup>22</sup>

##### a) Es. etichetta di prodotto generico bio > 95%


<p align="center"><b>SALSA ROSA BIOLOGICA</b></p>		<p>Ingredienti: olio di semi di girasole*, olio extravergine di oliva*, tuorlo d'uovo pastorizzato*, concentrato di pomodoro*, capperi*, zucchero di canna*, senape* (acqua, semi di senape*, aceto*; sale marino, spezie*, erbe aromatiche*), sale marino, aromi naturali, curcuma*, correttore di acidità: acido lattico, addensante: gomma xantano</p> <p>* ingredienti biologici</p>				
	<p align="center">IT-BIO-007 Agricoltura UE/non UE</p>					
<table border="1"> <tr> <td>Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF</td> <td>Operatore controllato n.</td> </tr> <tr> <td align="center">IT BIO 007</td> <td align="center">XXXXXX</td> </tr> </table>	Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	IT BIO 007	XXXXXX		Prodotto da o distribuito da: yyyyyyy srl
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.					
IT BIO 007	XXXXXX					
		Lotto: xyz				

##### b) Es. etichetta di carni bovine<sup>23</sup>

<p align="center"><b>CARNE BOVINA BIOLOGICA</b></p>		<p><b>Auricolare:</b> n° marca auricolare dell'animale <b>Sesso:</b> M/F <b>Età di macellazione:</b> n. mesi <b>Allevamento di provenienza:</b> (codice ASL allevamento) <b>Luogo di macellazione:</b> n. bollo CE macello <b>Data di macellazione:</b> <b>Sezionato:</b> n. bollo CE centro di sezionamento <b>Confezionato il:</b> data</p>				
	<p align="center">IT-BIO-007 Agricoltura Italia</p>					
<table border="1"> <tr> <td>Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF</td> <td>Operatore controllato n.</td> </tr> <tr> <td align="center">IT BIO 007</td> <td align="center">XXXXXX</td> </tr> </table>	Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	IT BIO 007	XXXXXX		Prodotto da o distribuito da: yyyyyyy srl
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.					
IT BIO 007	XXXXXX					
		Lotto: xyz				

#### 2. Esempi di etichetta di alimenti con ingredienti biologici<sup>24</sup>

##### a) Es. etichetta di prodotti bio < 95%


<p align="center"><b>BISCOTTI AI MIRTILLI</b></p>		<p>Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0*, farina di grano tenero integrale*, olio di palma*, fruttosio, bevanda di riso*, purea di mirtilli*(5%), agenti lievitanti: tartrati di potassio, carbonati di sodio</p> <p>* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (87%)</p>			
	<table border="1"> <tr> <td>Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF</td> <td>Operatore controllato n.</td> </tr> <tr> <td align="center">IT BIO 007</td> <td align="center">XXXXXX</td> </tr> </table>		Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	IT BIO 007
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.				
IT BIO 007	XXXXXX				
		Lotto: xyz			

<sup>22</sup> Reg. CE 834/07 art. 23.4.a)


<sup>23</sup> Allegato II del DM MiPAAF n. 91436 del 04.08.2000

<sup>24</sup> Reg. CE 834/07 art. 23.4.b)


**b) Es. etichetta di prodotti bio > 95%, ma contenenti ingredienti agricoli non biologici non ammessi  
(nell'esempio, olio di palma non biologico)**

<b>BISCOTTI AI MIRTILLI</b>		Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0*, farina di grano tenero integrale*, zucchero di canna*, bevanda di riso*, purea di mirtilli*(5%), olio di palma; agenti lievitanti: tartrati di potassio, carbonati di sodio
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	
<b>IT BIO 007</b>	<b>XXXXXX</b>	* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (97%)
		Prodotto da o distribuito da: yyyyyyy srl
		Lotto: xyz

**3. Esempio di etichetta di alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con PRODOTTI DELLA CACCIA E DELLA PESCA<sup>25</sup>**

<i>Olio extravergine di oliva biologico</i> <b>TONNO</b> in olio extravergine di oliva		Ingredienti: tonno, olio extravergine di oliva*, sale marino, spezie*
Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.	
<b>IT BIO 007</b>	<b>XXXXXX</b>	* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (20%)
		Prodotto da o distribuito da: yyyyyyy srl
		Lotto: xyz

**4. Esempio di etichetta di alimenti vegetali IN CONVERSIONE all'agricoltura biologica<sup>26</sup>**

<b>PASSATA DI POMODORO</b> in conversione all'agricoltura biologica		Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.
		Prodotto da o distribuito da: yyyyyyy srl	
		Lotto: xyz	

<sup>25</sup> Reg. CE 834/07 art. 23.4.c)<sup>26</sup> Reg. CE n. 889/08 art. 62

### 3.4 ETICHETTATURA E MISURE TRANSITORIE PER I PRODOTTI VITIVINICOLI

#### 3.4.1 Prodotti ottenuti dopo il 1 Agosto 2012

Dal 1 Agosto 2012 i vini e prodotti derivati dal vino ritenuti conformi al Titolo II Capo 3bis del Regolamento CE 889/08 come modificato dal Reg. CE 203/2012 potranno essere etichettati come biologici.



**Ai vini e prodotti vitivinicoli certificati come BIOLOGICI si applicano *mutatis mutandis* le indicazioni di etichettatura dei prodotti biologici >95% fatte salve tutte le specifiche disposizioni di legge del settore**

Ne discende la possibilità ed obbligo anche per i vini biologici dell'apposizione del logo comunitario in etichetta per i prodotti commercializzati nella UE e di tutte le diciture obbligatorie di cui all'art. 24 del Reg. CE 834/07.

#### 3.4.2 Scorte di prodotti vitivinicoli ottenuti al 31/07/2012


Le scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 in conformità del regolamento (CEE) n. 2092/91 o del regolamento (CE) n. 834/2007 possono essere certificate biologiche e potrà essere posto sull'etichetta il logo biologico dell'UE a condizione che il processo di vinificazione sia conforme al titolo II, capo 3 bis, del Reg. CE 889/08.

Gli operatori che intendono utilizzare il logo comunitario di produzione biologica comunicano a Bioagricert le giacenze di vini e di altre categorie di prodotti vitivinicoli, suddivise per tipologie e per anno, ottenuti in conformità al regolamento (CEE) n. 2092/1991 o al regolamento (CE) n. 834/2007 e detenuti al 31 luglio 2012. Nella comunicazione l'operatore indica il CUAA e, per ogni categoria, tipologia di prodotto e anno, le quantità detenute e ottenute in conformità alle disposizioni previste al titolo II, capo 3 bis, del Reg. (UE) n. 889/2008. Gli operatori che utilizzano il "logo biologico dell'UE" conservano le registrazioni documentali, per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione sul mercato del vino ottenuto da uve biologiche, tra cui i quantitativi corrispondenti del vino in litri, per categoria di vino e per anno;

**Ai vini e prodotti vitivinicoli riconosciuti come BIOLOGICI si applicheranno le indicazioni di etichettatura dei prodotti biologici > 95% (compresa la possibilità ed obbligo del logo comunitario fatte salve tutte le specifiche disposizioni di legge del settore.**

Se la documentazione di cui al punto precedente non è disponibile, il vino può essere etichettato come "vino ottenuto da uve biologiche, a condizione che sia conforme ai requisiti del Reg. CE 889/08, esclusi i requisiti previsti al titolo II, capo 3 bis. Il vino etichettato come "vino ottenuto da uve biologiche" non può recare il "logo biologico dell'UE". Anche gli operatori che intendono etichettare i prodotti vitivinicoli come "ottenuti da uve biologiche" comunicano a Bioagricert le giacenze di prodotti vitivinicoli di cui al paragrafo precedente.

#### Esempio di etichetta di prodotto vitivinicolo da uve biologiche

<b>VINO</b> da uve biologiche	Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF	Operatore controllato n.
	IT BIO 007	XXXXXX
		
	Prodotto da o distribuito da: yyyyyyyy srl	
Lotto: xyz		





### ALLEGATO VIII SEZIONE A

Testo dell'allegato VIII sez.A del Reg. 889/08/CE e s.m.i. integrato con le restrizioni NOP-USDA/COR e IFOAM-BAC International

#### ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli additivi alimentari contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 1 luglio 2010

Codice	Denominazione	Preparazione di alimenti		Condizioni specifiche	Restrizioni
		di origine vegetale	di origine animale		
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso
E 160b*	Annatto, Bissina, Norbissina		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar Mimolette	<b>NOP-USDA:</b> non ammessi <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessi
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
E 220	Anidride solforosa (4)	X	X	In vini di frutta (*) senza aggiunta di zucchero (compresi il sidro di mele e il sidro di pere) o nell'idromele: 50 mg (**) Per il sidro di mele e il sidro di pere preparati con aggiunta di zuccheri o di succo concentrato dopo la fermentazione: 100 mg (**)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo come anidride solforosa, e solo per uso in vini etichettati come "prodotti con uva biologica" a condizione che la concentrazione dei solfiti totali non ecceda le 100 mg/l  <b>IFOAM-BAC international:</b> ammessi solo per vinificazione
E 224	Metabisolfito di potassio (4)	X	X	(*) In questo contesto, per «vino di frutta» si intende vino ottenuto da frutta diversa dall'uva (**) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO <sub>2</sub>	
E 223	Metabisolfito di sodio		X	Crostacei (2)	
E 250	Nitrito di sodio (4)		X	Per prodotti a base di carne (1): E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg	<b>NOP-USDA:</b> non ammessi <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessi
E 252	Nitrato di potassio (4)		X	E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg	

*Continua*

**Note:**

- (1) Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto. La necessità di impiego del Nitrito di sodio e del Nitrato di potassio per la trasformazione dei prodotti a base di carne è riconosciuto dal MiPAAF con il DM 18354, tranne che per la produzione di prosciutti con osso e culatelli, per i quali l'operatore che vuole impiegare tali additivi è tenuto a fornire al MiPAAF adeguata dimostrazione circa l'inesistenza di un metodo tecnologico alternativo, in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.
- (4) L'uso delle seguenti sostanze, elencate nell'allegato VIII, è riesaminato dalla Commissione prima del 31 dicembre 2010:

- a) nitrito di sodio e nitrato di potassio nella sezione A, ai fini della soppressione di questi additivi;  
b) anidride solforosa e metabisolfito di potassio nella sezione A;

Il riesame di cui alla lettera a) tiene conto degli sforzi realizzati dagli Stati membri per trovare alternative sicure ai nitriti/nitrati e per istituire programmi di formazione in materia di metodi di fabbricazione alternativi e di igiene destinati ai trasformatori/ fabbricanti di carni biologiche.

**N.B. l'uso di nitrito di sodio e nitrato di potassio nel rispetto delle condizioni specifiche è di tipo alternativo, cioè si può usare o uno o l'altro, come anche per anidride solforosa e metabisolfito di potassio.**

*Continua*

Codice	Denominazione	Preparazione di alimenti		Condizioni specifiche	Restrizioni
		di origine vegetale	di origine animale		
E 270	Acido lattico	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
E 290	Biossido di carbonio	X	X		
E 296	Acido malico	X			<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo L-Malic acid <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo L-Malic acid
E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne (2)	
E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne (2) in associazione con nitrati e nitriti	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso
E 306*	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante per grassi e oli	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo se proveniente da oli vegetali e se l'estratto di rosmarino non è una alternativa percorribile
E 322*	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)	<b>NOP-USDA:</b> ammesse solo decolorate se sintetiche, ammesse solo non decolorate se naturali
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo naturale e solo su prodotti a base di carne
E 330	Acido citrico	X			<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo da fermentazione microbica dei carboidrati
E 330	Acido citrico		X	Crostacei e molluschi(2)	
E 331	Citrati di sodio		X		
E 333	Citrati di calcio	X			
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	X			<b>NOP-USDA: ammesso:</b> a) naturale derivato dal vino; b) sintetico proveniente dall'acido malico <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per vinificazione
E 335	Tartrati di sodio	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per vinificazione
E 336	Tartrati di potassio	X			<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo da acido tartarico
E 341(i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante	
E 392*	Estratti di rosmarino	X	X	Soltanto se ottenuti da produzione biologica	
E400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)	
E 401	Alginato di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)	
E 402	Alginato di potassio	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)	
E 406	Agar-agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne (2)	
E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)	
E 410*	Farina di semi di carrube	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo come gomma e se estratta con acqua
E 412*	Gomma di guar	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo come gomma e se estratta con acqua

*Continua*

**Note:**

(2) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

*Continua*

Codice	Denominazione	Preparazione di alimenti		Condizioni specifiche	Restrizioni
		di origine vegetale	di origine animale		
E 414*	Gomma arabica	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo come gomma e se estratta con acqua <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per prodotti a base di latte, grassi, dolci e pasticceria, uova
E 415	Gomma di xantano	X	X		<b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per prodotti a base di grassi, frutta, ortaggi, dolci e biscotti.
E 422	Glicerolo	X		Per estratti vegetali	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo se ottenuto per idrolisi di grassi e oli <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso
E 440 (i)*	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)	<b>NOP-USDA:</b> se sintetica, ammessa con radicale metossilico basso; se naturale, ammessa con radicale metossilico alto <b>IFOAM-BAC international:</b> ammessa solo non modificata
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule	<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessa
E 500	Carbonati di sodio	X	X	«Dulce de leche» (3) nonché burro e formaggi panna acida (2)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
E 501	Carbonati di potassio	X			
E 503	Carbonati di ammonio	X			<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo come agente lievitante <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per prodotti a base di cereali, dolci e biscotti.
E 504	Carbonati di magnesio	X			<b>NOP-USDA:</b> la forma sintetica è ammessa solo nei prodotti "made with organic"
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo da estrazione mineraria <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per i prodotti a base di soia, per la pasticceria e nei lieviti per la panificazione
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck »	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso per la pelatura dell'ortofrutta. <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per la produzione dello zucchero e per il trattamento superficiale dei prodotti tradizionali da forno.
E 551	Biossido di silicio	X		Antiagglomerante per spezie ed erbe aromatiche	<b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso
E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso

*Continua*

**Note:**

(2) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

(3) Per «Dulce de leche» o «Confiture de lait» si intende una crema di colore bruno, soffice e molto dolce, ottenuta da latte zuccherato e addensato.

*Continua*

Codice	Denominazione	Preparazione di alimenti		Condizioni specifiche	Restrizioni
		di origine vegetale	di origine animale		
E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso
E 938	Argon	X	X		<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
E 939	Elio	X	X		<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammesso
E 941	Azoto	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo la categoria priva di oli
E 948	Ossigeno	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo la categoria priva di oli

**ALLEGATO VIII SEZIONE B**

**AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELLA  
TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI**

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche	Restrizioni
	di origine vegetale	di origine animale		
Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio	
Cloruro di calcio	X		Coagulante	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Carbonato di calcio	X			<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Idrossido di calcio	X			<b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per la produzione dello zucchero
Solfato di calcio	X		Coagulante	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo da estrazione mineraria <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per i prodotti a base di soia, per la pasticceria e nei lieviti per la panificazione
Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo se derivato da acqua marina <b>IFOAM-BAC international:</b> ammesso solo per prodotti a base di soia
Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva	
Carbonato di sodio	X		Produzione di zucchero(i)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Acido lattico		X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia (1)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Acido citrico	X	X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia (1) Produzione di olio e idrolisi dell'amido (2)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo da fermentazione microbica dei carboidrati
Idrossido di sodio	X		Produzione di zucchero(i), produzione di olio di semi di colza ( <i>Brassica spp.</i> )	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso per la pelatura dell'ortofrutta <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione dello zucchero e per il trattamento superficiale dei prodotti da forno
Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina (1) Produzione di zucchero(i) (2)	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione di gelatina e per l'aggiustamento del pH dell'acqua nella produzione dello zucchero
Acido cloridrico		X	Produzione di gelatina. Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione dei formaggi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas (3)	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
Acqua ossigenata		X	Produzione di gelatina	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
Biossido di carbonio	X	X		
Azoto	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo la categoria priva di oli
Etanolo	X	X	Solvente	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la filtrazione nella produzione di vino



Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche	Restrizioni
	di origine vegetale	di origine animale		
Albumina d'uovo	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione di vino
Caseina	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione di vino
Gelatina	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione di vino, frutta e ortaggi
Colla di pesce	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione di vino
Olii vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o anti-schiumogeno	<b>NOP-USDA:</b> non ammessi <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessi
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X			<b>IFOAM-BAC international:</b> solo amorfo e per la produzione di vino, frutta e ortaggi
Carbone attivato	X			<b>NOP-USDA:</b> solo da fonti vegetali e solo per la filtrazione
Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
Bentonite	X	X	Collante per idromele (1) Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 558	<b>NOP-USDA:</b> ammessa solo se naturale <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per frutta e ortaggi
Caolino	X	X	Propoli (1) Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 559	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo se naturale
Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina (1)	<b>NOP-USDA:</b> ammessa solo come coadiuvante di filtrazione, nella rigenerazione della superficie di filtrazione e come agente anti-incrostante (non sbiancata con cloro). <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessa
Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina (1)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo come coadiuvante di filtrazione <b>IFOAM-BAC international:</b> solo per la produzione di vino e dolcificanti
Perlite	X	X	Produzione di gelatina (1)	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo naturale e come coadiuvante di filtrazione
Gusci di nocciole	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammessi <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessi
Farina di riso	X			<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessa
Cera d'api	X		Distaccante	<b>NOP-USDA:</b> non ammessa
Cera Carnauba	X		Distaccante	

**Note:**

- (1) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.
- (2) La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.
- (3) L'uso di acido cloridrico per la trasformazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaadi è riesaminato dalla Commissione prima del 31 dicembre 2010:

**ALLEGATO VIII SEZIONE C**

**AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO**

Denominazione	Lievito primario	Preparazioni/ formulazioni di lievito	Condizioni specifiche	Restrizioni
Cloruro di calcio	X			<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Biossido di carbonio	X	X		
Acido citrico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo da fermentazione microbica dei carboidrati
Acido lattico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Azoto	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo la categoria priva di oli
Ossigeno	X	X		<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo la categoria priva di oli
Fecola di patate	X	X	Per la filtrazione	<b>NOP-USDA:</b> non ammessa <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessa
Carbonato di sodio	X	X	Per regolare il pH	<b>NOP-USDA:</b> ammesso non sintetico
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno	<b>NOP-USDA:</b> non ammessi <b>IFOAM-BAC international:</b> non ammessi

**ALLEGATO IX:**

**INGREDIENTI NON BIOLOGICI DI ORIGINE AGRICOLA**

(testo dell'allegato IX del regolamento (CE) 889/2008 e s.m.i., integrato con le restrizioni) Ai sensi dell'articolo 28 del regolamento (CE) n. 889/2008, gli ingredienti agricoli non biologici elencati nel presente allegato possono essere utilizzati nella trasformazione degli alimenti biologici.

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

Denominazione	Restrizioni
<b>1.1. Frutti e semi commestibili:</b>	
- Ghiande <i>Quercus</i> spp	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Noci di cola <i>Cola acuminata</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Uva spina <i>Ribes uva-crispa</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Frutti della passione <i>Passiflora edulis</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Lamponi (essiccati) <i>Rubus idaeus</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Ribes rosso (essiccato) <i>Ribes rubrum</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
<b>1.2. Spezie ed erbe aromatiche commestibili:</b>	
- Pepe (del Perù) <i>Schinus molle</i> L.	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Semi di rafano <i>Armoracia rusticana</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Alpinia o galanga minore <i>Alpinia officinarum</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Fiori di cartamo <i>Carthamus tinctorius</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Crescione acquatico <i>Nasturtium officinale</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
<b>1.3. Prodotti vari:</b>	
- Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari	<b>NOP-USDA:</b> ammessa solo l'alga marina Wakame ( <i>Undaria pinnatifida</i> )

**2. PRODOTTI VEGETALI**

Denominazione	Restrizioni
<b>2.1. Grassi ed oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:</b>	
- Cacao <i>Theobroma cacao</i>	<b>NOP-USDA:</b> non ammette l'uso di grassi e oli non biologici
- Cocco <i>Cocos nucifera</i>	
- Olivo <i>Olea europaea</i>	
- Girasole <i>Helianthus annuus</i>	
- Palma <i>Elaeis guineensis</i>	
- Colza <i>Brassica napus, rapa</i>	
- Cartamo <i>Carthamus tinctorius</i>	
- Sesamo <i>Sesamum indicum</i>	
- Soia <i>Glycine max</i>	
<b>2.2 I seguenti zuccheri, amidi e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:</b>	
- Fruttosio	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Cialde di riso	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Sfoglie di pane azzimo	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificato	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo amido di mais
<b>2.3. Prodotti vari:</b>	
- Proteina di piselli, <i>Pisum</i> spp.	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Rum, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso
- Kirsch preparato a base di frutti e aromi di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera c)	<b>NOP-USDA:</b> non ammesso

**3. PRODOTTI ANIMALI:**

Denominazione	Restrizioni
Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari	
Gelatina	
Siero di latte disidratato «herasuola»	<b>NOP-USDA:</b> ammesso solo concentrato di siero proteine
Budella (involucro animali)	

**ALLEGATO XII:****MODELLO DI DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO DA RILASCIARE ALL'OPERATORE**

a norma dell'art. 29 paragrafo 1 del reg. (CE) n. 834/07 e dell'articolo 68 del reg. (CE) n. 889/08

<b>Documento giustificativo da rilasciare all'operatore a norma dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE)n. 834/2007</b>	
1. Numero del documento:	
2. Nome e indirizzo dell'operatore: attività principale (produttore, trasformatore, importatore, ecc.):	3. Nome, indirizzo e numero di codice dell'autorità/organismo di controllo
1. Categorie di prodotti/attività: – Vegetali e prodotti vegetali: – Alghe e prodotti a base di alghe: – Animali e prodotti animali: – Animali d'acquacoltura e relativi prodotti: – Prodotti trasformati:	2. Definiti come: produzione biologica, prodotti in conversione, nonché produzione non biologica in caso di produzione/trasformazione parallela ai sensi dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 834/2007
3. Periodo di validità:  Prodotti vegetali dal .... al .... Alghe marine dal .... al .... Prodotti animali dal .... al .... Prodotti animali dell'acquacoltura dal .... al .... Prodotti trasformati dal .... al ....	4. Data del controllo/dei controlli:
5. Il presente documento è stato rilasciato sulla base dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007 e del regolamento (CE) n. 889/2008. L'operatore oggetto della dichiarazione ha sottoposto a controllo le sue attività e soddisfa i requisiti previsti nei regolamenti citati.  Data, luogo:  Firma per conto dell'autorità/organismo di controllo:	

**ALLEGATO XIII:****MODELLO DI DICHIARAZIONE DEL VENDITORE**

Dichiarazione del venditore a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007	
Nome e indirizzo del venditore:	
Identificazione (ad p. es. numero della partita o numero di magazzino):	Denominazione del prodotto:
Componenti: (precisare tutti i componenti presenti nel prodotto/utilizzati nel corso dell'ultimo processo di produzione) ..... ..... ..... ..... .....	
<p>Il sottoscritto dichiara che il presente prodotto non è «derivato» o «ottenuto» da OGM ai sensi degli articoli 2 e 9 del regolamento (CE) n. 834/2007 e di non essere a conoscenza di informazioni che potrebbero mettere in dubbio l'esattezza di questa affermazione. Il sottoscritto dichiara di conseguenza che i prodotti sopra menzionati sono conformi all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 834/2007 con riguardo al divieto dell'uso di OGM. Il sottoscritto si impegna ad informare immediatamente il proprio cliente e l'autorità/l'organismo di controllo cui quest'ultimo è soggetto qualora la presente dichiarazione dovesse essere ritirata o modificata, o se nuove informazioni emerse dovessero metterne in dubbio l'esattezza. Il sottoscritto autorizza l'autorità o l'organismo di controllo [quali definiti all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 834/ 2007] cui è soggetto il proprio cliente ad esaminare l'esattezza della presente dichiarazione e se necessario a prelevare campioni a fini di analisi. Accetta inoltre che questo compito possa essere svolto da un'istituzione indipendente designata per iscritto dall'organismo di controllo. Il sottoscritto si fa garante dell'esattezza della presente dichiarazione.</p>	
Paese, luogo e data, firma del venditore:	Timbro societario del venditore (ove del caso):





**ALLEGATO VIII bis**

**Prodotti e sostanze di cui è autorizzato l'utilizzo o l'aggiunta ai prodotti biologici del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 29 quater del Reg. CE 889/08**

Tipo di trattamento a norma dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009	Nome del prodotto o della sostanza	Condizioni e restrizioni specifiche nei limiti e alle condizioni di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007 e al regolamento (CE) n. 606/2009
Punto 1: Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione	— Aria — Ossigeno gassoso	
Punto 3: Centrifugazione e filtrazione	— Perlite — Cellulosa — Terra di diatomee	Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte
Punto 4: Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	— Azoto — Anidride carbonica — Argo	
Punti 5, 15 e 21: Utilizzo	— Lieviti (1 )	
Punto 6: Utilizzo	— Fosfato di ammonico — Dicloridrato di tiamina	
Punto 7: Utilizzo	— Anidride solforosa — Bisolfito di potassio o metabisolfito di potassio	a) Il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 100 mg/l per i vini rossi, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l; b) il tenore massimo di anidride solforosa non deve superare 150 mg/l per i vini bianchi e rosati, come prescritto dall'allegato I B, parte A, punto 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009, se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l; c) per tutti gli altri vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1o agosto 2010 è ridotto di 30 mg/l.
Punto 9: Utilizzo	— Carbone per uso enologico	
Punto 10: Chiarificazione	— Gelatina alimentare (2 ) — Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli (2 ) — Colla di pesce (2 ) — Ovoalbumina (2 ) — Tannini (2 ) — Caseina — Caseinato di potassio — Diossido di silicio — Bentonite — Enzimi pectolitici	
Punto 12: Utilizzo per l'acidificazione	— Acido lattico — Acido L (+) tartarico	
Punto 13: Utilizzo per la disacidificazione	— Acido L (+) tartarico — Carbonato di calcio — Tartrato neutro di potassio — Bicarbonato di potassio	
Punto 14: Aggiunta	— Resina di pino di Aleppo	
Punto 17: Utilizzo	— Batteri lattici	
Punto 19: Aggiunta	— Acido L-ascorbico	
Punto 22: Utilizzo per	— Azoto	

**ALLEGATO 1 ALLA PROCEDURA BIOAGRICERT DI CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI**

gorgogliamento		
Punto 23: Aggiunta	— Anidride carbonica	
Punto 24: Aggiunta per la stabilizzazione del vino	— Acido citrico	
Punto 25: Aggiunta	— Tannini (2 )	
Punto 27: Aggiunta	— Acido metatartrico	
Punto 28: Utilizzo	— Gomma d'acacia (gomma arabica) (2 )	
Punto 30: Utilizzo	— Bitartrato di potassio	
Punto 31: Utilizzo	— Citrato rameico	
Punto 31: Utilizzo	— Solfato di rame	Autorizzato fino al 31 luglio 2015
Punto 38: Utilizzo	— Pezzi di legno di quercia	
Punto 39: Utilizzo	— Alginato di potassio	
Tipo di trattamento a norma dell'allegato III, punto A. 2, lettera b), del regolamento (CE) n. 606/2009	— Solfato di calcio	Solo per "vino generoso" o "vino generoso de licor"

(1 ) Per i singoli ceppi di lieviti: ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili

(2 ) Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili

**Bioagricert documento di confronto tra Reg. 606/09/CE sul vino convenzionale, Reg. UE 203/12 sul vino biologico e lo standard NOP USDA per il vino biologico negli Stati Uniti  
(Appendice 2 alle Linee Guida Bioagricert del 19/07/2012)**

Pratiche enologiche in base al Reg. 606/09/CE Allegato 1A		Ammesso dal Reg.CE 203/12 si/no, limitazioni e specifiche				NOP	
Punto	Tipo di trattamento	Punto	Nome del prodotto o della sostanza	Si/No	Limitazioni e specifiche (da Reg. 606/09: non in corsivo, da Reg. 203/12: corsivo, commenti V. Russo: corsivo rosso)	Si/No	Limitazioni e specifiche NOP
1	Arieggiamento o ossigenazione con ossigeno gassoso	AlI.VIII bis	Aria Ossigeno gassoso	SI	Utilizzo per arieggiamento o ossigenazione, compresa la micro ossigenazione	SI	(Oxygen—oil-free grades) § 205.605 (a)
2	Trattamenti termici	art 29 quinques 3a - 4a		SI	Ammessi almeno sino al 1/8/2015, Temperatura max 70°C,	SI	elencati tra i processi ammessi, non specificato il campo specifico
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	AlI.VIII bis art 29 quinques 3b	Perlite Cellulosa Terra di diatomee	SI	La dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri. <i>In sostanza in bio sono vietate la ultra e nano filtrazione.</i> L'eventuale impiego di un coadiuvante non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato.	SI	Perlite—for use only as a filter aid in food processing. Cellulose— filtering aid. Diatomaceous earth—food filtering aid only
4	Impiego di anidride carbonica, detta altresì biossido di carbonio, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria	AlI.VIII bis	Azoto Anidride carbonica Argo	SI	Utilizzo per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria	SI, Nitrogen—oil-free grades. Carbon dioxide.	No Argon
5	Impiego di lieviti per vinificazione, secchi o in sospensione vinica	AlI.VIII bis	*Lieviti	SI	(* I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Utilizzo ammesso soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	SI	Yeast—nonsynthetic, growth on petrochemical substrate and sulfite waste liquor is prohibited (Autolysate; Bakers; Brewers; Nutritional; and Smoked—nonsynthetic smoke flavoring process must be documented). Amendment(s) published June 6, 2012, in 77 FR 33298 Effective Date(s): June 27, 2012, except for 205.605(a) which is effective Oct. 21, 2012 3. Section 205.605 is amended by: A. Revising the annotation for "Yeast" under paragraph (a): vedi colonna a destra
6	Impiego, per favorire lo sviluppo dei lieviti, di una o più delle sostanze seguenti, eventualmente completate da un supporto inerte di cellulosa microcristallina:	AlI.VIII bis	Fosfato diammonico Dicloridrato di tiamina	SI/NO	Utilizzo ammesso soltanto per fosfato diammonico, il solfato di ammonio non è ammesso. Limite massimo, rispettivamente, di 1 g/l (espresso in sali) e di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti. Utilizzo ammesso soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti	No	
	NO			Sostanza non presente in all. VIII bis	----		
	SI			Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento. Utilizzo ammesso soltanto per le uve fresche, il mosto di uve, il mosto di uve parzialmente fermentato, il mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite, il mosto di uve concentrato, il vino nuovo ancora in fermentazione nonché per la seconda fermentazione alcolica di tutte le categorie di vini spumanti.	No		
7	Impiego di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piro-solfito di potassio	AlI.VIII bis	Anidride solforosa Bisolfito di potassio o Metabisolfito di potassio	SI	Il tenore <b>totale di anidride solforosa dei vini, al momento dell'immissione al consumo umano diretto:</b> a) non deve superare <b>100 mg/l</b> per i <b>vini rossi</b> , se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l; b) non deve superare <b>150 mg/l</b> per i <b>vini bianchi e rosati</b> , se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l; c) per <b>tutti gli altri vini</b> , il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del regolamento (CE) n. 606/2009 al 1° agosto 2010 <b>è ridotto di 30 mg/l.</b>	SI (solo per SO2 gassosa, le altre forme non sono ammesse)	Sulfur dioxide—for use only in wine labeled "made with organic grapes." Provided, That, total sulfite concentration does not exceed 100 ppm.

**Bioagricert documento di confronto tra Reg. 606/09/CE sul vino convenzionale, Reg. UE 203/12 sul vino biologico e lo standard NOP USDA per il vino biologico negli Stati Uniti  
(Appendice 2 alle Linee Guida Bioagricert del 19/07/2012)**

Pratiche enologiche in base al Reg. 606/09/CE Allegato 1A		Ammesso dal Reg.CE 203/12 sì/no, limitazioni e specifiche				NOP	
Punto	Tipo di trattamento	Punto	Nome del prodotto o della sostanza	Si/No	Limitazioni e specifiche (da Reg. 606/09: non in corsivo, da Reg. 203/12: corsivo, commenti V. Russo: corsivo rosso)	Si/No	Limitazioni e specifiche NOP
8	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici	art 29 quinques 2b		NO	<i>Il divieto della desolfurazione fisica crea problemi per la produzione di mosti concentrati (MC) e MCR (MC rettificati con resine a scambio ionico): se a un mosto destinato alla produzione di MC o MCR è aggiunta una qualsiasi quantità di solforosa è inevitabile che nella successiva fase di concentrazione avvenga una desolfurazione fisica, cioè per concentrare devo eliminare acqua e quindi inevitabilmente elimino anche la solforosa essendo più volatile dell'acqua. Da ciò ne consegue che al mosto destinato alla concentrazione non è possibile aggiungere solforosa. La pratica più diffusa nelle aziende italiane per la produzione di MC prevede la cosiddetta "mutizzazione" del mosto fresco attraverso l'aggiunta di solforosa (1500-2000 ppm) che nella concentrazione viene eliminata per via fisica. Detta pratica consente un ammortamento accettabile degli impianti di concentrazione, con il divieto della desolfurazione fisica si impone alle aziende di ottenere MC partendo da mosto fresco, realizzabile solo nel periodo di vendemmia con conseguente ammortamento degli impianti inaccettabile o, in alternativa l'azienda deve disporre di tecnologie come il freddo che consente la conservazione dei mosti senza solfiti. In ogni caso gli investimenti e i costi di produzione necessari sarebbero di gran lunga superiori al prodotto convenzionale. Nello scenario enologico europeo la produzione di MC e MCR è prevalentemente italiana e spagnola, quindi il divieto penalizza questi Paesi e la produzione di MC o MCR non riguarda solo il vino ma è ad esempio uno dei principali ingredienti dell'aceto balsamico, prodotto tipico italiano.</i>	----	
9	Trattamento con carbone per uso enologico	All.VIII bis	Carbone per uso enologico	SI	Limite massimo di 100 g di prodotto secco/hl. Utilizzo ammesso soltanto per il mosto e il vino nuovo ancora in fermentazione, il mosto di uve concentrato rettificato e per i vini bianchi.	SI	Activated charcoal (CAS #s 7440-44-0; 64365-11-3)—only from vegetative sources; for use only as a filtering aid.
10	<b>Chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze per uso enologico:</b>						
	gelatina alimentare	All.VIII bis	*Gelatina alim. *Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli *Colla di pesce *Ovoalbumina *Tannini Caseina Caseinato di potassio Diossido di silicio Bentonite Enzimi pectolitici	SI	<i>Le sostanze contrassegnate da (*) devono essere ottenute da materie prime biologiche, se disponibili</i>	SI	(j) Gelatin (CAS # 9000-70-8).
	proteine vegetali ottenute da frumento o piselli,			SI		No	
	colla di pesce,			SI		No	
	caseina e caseinati di potassio,			SI		No	
	ovoalbumina,			SI		SI	Bentonite
	bentonite,			SI		SI	Diossido di silicio
	diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale,			NO		----	
	caolino,			SI		No	
	tannino,			SI		SI	Enzymes—must be derived from edible, nontoxic plants, nonpathogenic fungi, or nonpathogenic bacteria.
enzimi pectolitici,		NO		----			
preparati enzimatici di betaglucanasi		NO	----				
11	Impiego di acido sorbico sotto forma di sorbato di potassio	All.VIII bis		NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	----	
12	Impiego per l'acidificazione di:						
	acido L (+) tartarico	All.VIII bis	Acido lattico	SI	Condizioni e limiti di cui all'allegato V, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli articoli 11 e 13 del regolamento 606/09. Specifiche per l'acido L (+) tartarico di cui all'appendice 2, punto 2 del regolamento (CE) 606/09	SI	Tartaric acid—made from grape wine.§ 205.605 (a)
	acido Lattico		Acido L (+) tartarico	SI		SI	Lactic acid
	acido DL malico			NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	----	
acido L (-) malico			NO	<i>Sostanza non presente in all. VIII bis</i>	----		
13	Impiego di una o più delle seguenti sostanze per la <b>disacidificazione</b> :						
	tartrato neutro di potassio	All.VIII bis	Acido L (+) tartarico	SI	Condizioni e limiti di cui all'allegato V, sezioni C e D, del regolamento (CE) n. 479/2008 e agli articoli 11 e 13 del regolamento 606/09. Specifiche per l'acido L (+) tartarico di cui all'appendice 2, punto 2 del regolamento (CE) 606/09	No	
	bicarbonato di potassio		Carbonato di calcio	SI		No	
	acido L (+) tartarico		Tartrato neutro di potassio	SI		SI	Tartaric acid—made from grape wine.§ 205.605 (a)
un preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato		Bicarbonato di potassio	SI	SI		Tartaric acid—made from grape wine.§ 205.605 (a) Calcium carbonate.	



**Bioagricert documento di confronto tra Reg. 606/09/CE sul vino convenzionale, Reg. UE 203/12 sul vino biologico e lo standard NOP USDA per il vino biologico negli Stati Uniti  
(Appendice 2 alle Linee Guida Bioagricert del 19/07/2012)**

Pratiche enologiche in base al Reg. 606/09/CE Allegato 1A		Ammesso dal Reg.CE 203/12 sì/no, limitazioni e specifiche				NOP	
Punto	Tipo di trattamento	Punto	Nome del prodotto o della sostanza	Si/No	Limitazioni e specifiche (da Reg. 606/09: non in corsivo, da Reg. 203/12: corsivo, commenti V. Russo: corsivo rosso)	Si/No	Limitazioni e specifiche NOP
	carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico e L (-) malico			Si/No	Contenente solo carbonato di calcio	si	Calcium carbonate.
	tartrato di calcio			NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
14	Aggiunta di resina di pino di Aleppo	<b>AII.VIII bis</b>	Resina di pino di Aleppo	SI	Condizioni di cui all'appendice 3 del regolamento (CE) 606/09	<b>Si</b>	Wood resin)
15	Impiego di preparati di scorze di lieviti	<b>AII.VIII bis</b>	*Lieviti	SI	(*) I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Limite massimo di 40g/hl	<b>Si</b>	vedi punto 5
16	Impiego di polivinilpirrolidone	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
17	Impiego di batteri lattici	<b>AII.VIII bis</b>	Batteri lattici	SI		<b>Si</b>	Microorganisms—any food grade bacteria, fungi, and other microorganism.
18	Aggiunta di lisozima	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
19	Aggiunta di acido L-ascorbico	<b>AII.VIII bis</b>	Acido L-ascorbico	SI	Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 250 mg/l	<b>Si</b>	Ascorbic acid.
20	Impiego di resine scambiatrici di ioni	<b>art 29 quinques 4b</b>		SI	Ammesse almeno sino al 1/8/2015. La nota Mipaaf n. 0012968 del 6/6/2012 chiarisce in via definitiva che i prodotti ottenuti (MCR biologici conformi al Reg. CE 203/12) possono essere commercializzati sia nella filiera vitivinicola che in altre filiere alimentari. Tuttavia nel caso sia stata utilizzata la pratica prevista all'art. 29 quinques punto b) del Reg. CE 889/08, l'MCR non può essere certificato biologico. Soltanto per il mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato e alle condizioni di cui all'appendice 4 del regolamento (CE) 606/09.	<b>Si, solamente nel caso le sostanze attivanti le resine siano comprese nella national list NOP</b>	
21	Impiego nei vini secchi di fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi	<b>art 29 quinques 5</b>	*Lieviti	SI	(*) I singoli ceppi di lievito, devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del reg. (CE) n. 479/2008.	<b>Si</b>	vedi punto 5
22	Immissione di argo o azoto	<b>AII.VIII bis</b>	Azoto	SI/NO	Utilizzo di azoto per gorgogliamento, Argo no	<b>Si</b>	Nitrogen—oil-free grades. No Argon
23	Aggiunta di anidride carbonica	<b>AII.VIII bis</b>	Anidride carbonica	SI	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 7 e 9, del regolamento (CE) n. 479/2008. Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	<b>Si</b>	Carbon dioxide.
24	Aggiunta di acido citrico per la stabilizzazione del vino	<b>AII.VIII bis</b>	Acido citrico	SI	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l	<b>Si</b>	Acid Citric—produced by microbial fermentation of carbohydrate substances
25	Aggiunta di tannino	<b>AII.VIII bis</b>	*Tannino	SI	I tannini (*) devono essere ottenuti da materie prime biologiche, se disponibili. Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008	<b>No</b>	
26	Trattamento: dei vini bianchi e rosati con ferrocianuro di potassio, dei vini rossi con ferrocianuro di potassio o con fitato di calcio	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanze non presenti in all. VIII bis	----	
27	Aggiunta di acido metatartarico	<b>AII.VIII bis</b>	Acido metatartarico	SI	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. Limite massimo di 100 mg/l	<b>No</b>	
28	Impiego di gomma arabica	<b>AII.VIII bis</b>	*Gomma d'acacia (gomma arabica)	SI	La gomma di acacia (*) deve essere ottenuta da materie prime biologiche, se disponibili. Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008.	<b>Si</b>	k) Gums Arabic—water extracted only
29	Impiego di acido DL-tartarico, detto altresì acido racemico, o del suo sale neutro di potassio, per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanze non presenti in all. VIII bis	----	
	Per favorire la precipitazione dei sali tartarici, impiego di:						
30	bitartrato di potassio o tartrato acido di potassio	<b>AII.VIII bis</b>	Bitartrato di potassio	SI	Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. <b>NB: bitartrato di potassio e tartrato acido di potassio sono sinonimi</b>	<b>Si</b>	Potassium acid tartrate.

**Bioagricert documento di confronto tra Reg. 606/09/CE sul vino convenzionale, Reg. UE 203/12 sul vino biologico e lo standard NOP USDA per il vino biologico negli Stati Uniti  
(Appendice 2 alle Linee Guida Bioagricert del 19/07/2012)**

Pratiche enologiche in base al Reg. 606/09/CE Allegato 1A		Ammesso dal Reg.CE 203/12 sì/no, limitazioni e specifiche				NOP	
Punto	Tipo di trattamento	Punto	Nome del prodotto o della sostanza	Si/No	Limitazioni e specifiche (da Reg. 606/09: non in corsivo, da Reg. 203/12: corsivo, commenti V. Russo: corsivo rosso)	Si/No	Limitazioni e specifiche NOP
	tarrtrato di calcio			NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
31	Impiego di solfato di rame o di citrato di rame per l'eliminazione di difetti di sapore o di odore del vino	<b>AII.VIII bis</b>	Citrato rameico Solfato di rame (1)	SI	(1) Il Solfato di rame è ammesso sino al 31 luglio 2015 Aggiunta ammessa per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per i prodotti definiti nell'allegato IV, punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16, del regolamento (CE) n. 479/2008. Limite massimo di 1 g/hl, purché il tenore di rame del prodotto così trattato non superi 1 mg/l	<b>No</b>	
32	Aggiunta di caramello, a norma della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari, per accentuare il colore (4)	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
33	Uso di dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile per creare un'atmosfera sterile	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
34	Aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) ai vini per garantire la stabilizzazione microbiologica	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
35	Aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartarica e proteica del vino	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
36	Trattamento per elettrolisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	<b>art 29 quinques 2c</b>		NO	Trattamento vietato nei vini biologici	----	
37	Impiego di ureasi per diminuire il tenore di urea nel vino	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
38	Impiego di pezzi di legno di quercia nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve	<b>AII.VIII bis</b>	Pezzi di legno di quercia	SI	Per le condizioni d'uso si applica l'appendice 9 del regolamento (CE) 606/09.	Si, se bio <b>No, se non bio</b>	
39	Impiego di: alginato di calcio, oppure	<b>AII.VIII bis</b>	Alginato di potassio	NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
	SI			Soltanto per l'elaborazione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura.	<b>Si</b>		
40	Dealcolizzazione parziale del vino	<b>art 29 quinques 2d</b>		NO	Trattamento vietato nei vini biologici	----	
41	Impiego dei copolimeri polivinilimidazolo — polivinilpirrolidone (PVI/PVP) per ridurre il tenore di rame, di ferro e di metalli pesanti	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
42	Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomme di cellulosa) ai vini per garantire la stabilizzazione tartarica	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Sostanza non presente in all. VIII bis	----	
43	Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino	<b>art 29 quinques 2e</b>		NO	Trattamento vietato nei vini biologici	----	
44	Trattamento con chitosano di origine fungina	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinques punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	----	
45	Trattamento con chitina-gliucano di origine fungina	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinques punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	----	
46	Acidificazione mediante trattamento elettromembranario	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinques punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	----	
47	Impiego di preparati enzimatici per uso enologico per la macerazione, la chiarificazione, la stabilizzazione, la filtrazione e la rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino	<b>AII.VIII bis</b>		NO	Modifiche introdotte successivamente al 1° agosto 2010 (art. 29quinques punto 5 Reg. CE 203/12) dal Reg. CE n. 53 del 21/01/2011	----	

Vino NOP: il vino certificato EU in conformità al Reg. CE 203/12 come "organic wine" (a partire dal 1° agosto 2012) può essere commercializzato negli US se soddisfa i seguenti requisiti di etichettatura NOP:

a) ORGANIC WINE: se non sono stati aggiunti SO<sub>2</sub> o Metabisolfito di potassio; e sostanze non previste dalla National List NOP 205.605; il vino che soddisfa questi criteri può essere esportato in US in equivalenza al Reg.CE 834 e può riportare il Logo USDA. NB: negli USA è ammessa la SO<sub>2</sub> naturalmente prodotta dai lieviti e non si applica il limite di 10ppm vigente in Italia;

b) WINE MADE WITH ORAGNIC GRAPES: può essere utilizzata l'SO<sub>2</sub> (la concentrazione max ammessa è di 100 ppm); il Potassio metabisolfito non è ammesso. Altre sostanze non previste dalla National List NOP 205.605 non sono ammesse. Il vino che soddisfa questi criteri può essere esportato in US nell'ambito dell'accordo di equivalenza.e nel campo principale dell'etichetta può essere riportata la dicitura "Made with organic grapes" a condizione che la dimensione del carattere non sia più grande della metà del carattere più grande riportato nel campo dell'etichetta. Questo vino non può riportare il Logo USDA.