

## **Regolamento (CE) 1584/2018: la normativa del biologico si aggiorna.** **Importanti novità, in particolare, per i settori zootecnico ed enologico.**

Il 24 ottobre 2018 è stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il [regolamento \(CE\) n. 1584](#) del 22 ottobre 2018 che apporta alcune significative modifiche alle norme tecniche di produzione biologica contenute nel [regolamento \(CE\) n. 889/2008](#).

Le modifiche apportate interessano praticamente tutti i settori produttivi: produzioni vegetali, zootecniche, l'acquacoltura e la trasformazione dei prodotti alimentari.

Le modifiche più rilevanti riguardano il settore zootecnico (proroga fino a fine 2020 dell'utilizzo delle pollastrelle e mangimi proteici convenzionali nei monogastrici), ed il settore enologico con l'introduzione di alcuni interessanti coadiuvanti tecnologici "naturali" il cui impiego, fino ad oggi, non era permesso solo alle cantine biologiche perché autorizzati all'uso enologico successivamente all'introduzione delle norme di vinificazione biologica (Reg. CE n. 203/2012).

La Commissione ha colto l'occasione per perfezionare i meccanismi di scambio di informazioni tra gli Stati membri estendendo l'utilizzo dello scambio elettronico dei dati (art. 94, Reg. CE 889/08) anche alle irregolarità e infrazioni che hanno implicazioni internazionali.

Il regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Di seguito riportiamo le nuove disposizioni obbligatorie a partire dal 13 novembre 2018, distinte per settore di attività

### **PRODUZIONI VEGETALI**

#### **Concimi, ammendanti e nutrienti**

In aggiunta ai sottoprodotti della produzione dello zucchero di barbabietola, già ammessi, ora è **possibile utilizzare anche i fanghi industriali provenienti da zuccherifici di canna da zucchero**.

Anche lo **xilitolo è stato valutato conforme agli obiettivi e ai principi della produzione biologica** a condizione che sia ottenuto come sottoprodotto di attività estrattive (ad esempio sottoprodotto dell'estrazione di lignite). Entrambe le sostanze sono state inserite nell'allegato I del regolamento (CE) n. 889/2008.

#### **Prodotti fitosanitari**

Il comitato tecnico europeo EGTOP ha valutato e giudicato le sostanze: **Allium sativum (estratto d'aglio)**, **COS (chito-oligosaccaridi) - OGA (oligo-galaturonidi)**, **Salix spp. cortex» (estratto di corteccia di salice)** e **idrogenocarbonato di sodio conformi agli obiettivi e ai principi della produzione biologica**. Tali sostanze sono state inserite nell'allegato II del regolamento (CE) n. 889/2008.

### **PRODUZIONI ZOOTECHICHE**

#### **Allevamenti avicoli**

La produzione di pollastrelle destinate alla produzione di uova allevate con il metodo biologico non è ritenuta ancora insufficiente, sia in termini qualitativi e quantitativi, per soddisfare le esigenze degli allevatori di galline ovaiole.

Per questo motivo **la Commissione ha prorogato fino al 31 dicembre 2020 il periodo di applicazione della norma eccezionale che consente l'utilizzo di pollastrelle allevate con metodi non biologici, purché di età non superiore a 18 settimane**.

Ritenendo l'offerta di proteine biologiche sul mercato non sufficiente a soddisfare le esigenze nutrizionali dei suini e del pollame allevati in aziende biologiche, **la Commissione ha prorogato al 31 dicembre 2020 il periodo in cui è consentito usare mangimi proteici non biologici per le specie suine e avicole in proporzioni limitate**. 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 2018, 2019 e 2020.

## **Apicoltura**

Per la pulizia e la disinfezione dei telaini, degli alveari e dei favi, ora può essere utilizzato anche l'idrossido di sodio.

## **ACQUACOLTURA**

La razione dei gamberi peneidi e di gamberetti di acqua dolce (*Macrobrachium* sp.) di cui alla sezione 7 dell'allegato XIII bis Reg. CE 889/08 può contenere al massimo il 25 % di farina di pesce e il 10 % di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile.

**Al fine di assicurare le esigenze nutritive quantitative di detti gamberi e gamberetti, per integrare la loro dieta può essere utilizzato colesterolo biologico. Nei casi in cui quest'ultimo non sia disponibile può essere utilizzato colesterolo non biologico** derivante dalla lana, dai molluschi o da altre fonti. L'opzione di integrare la loro dieta con colesterolo si applica sia in fase di ingrasso che nelle prime fasi di vita in incubatoi e vivai.

## **PREPARAZIONI ALIMENTARI**

### **Vitamine, amminoacidi e sali minerali**

Fino ad oggi, le sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti potevano essere utilizzati nella trasformazione di alimenti biologici unicamente se il loro impiego era previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.

Secondo la sentenza della Corte di giustizia dell'Unione Europea del 5 novembre 2015, l'uso di tali sostanze nella trasformazione degli alimenti biologici poteva essere ammesso esclusivamente quando la loro presenza fosse assolutamente prescritta dalla legge, pena il divieto di commercializzare il prodotto.

Questo tipo di interpretazione ha messo in forte difficoltà i produttori di alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia poiché la normativa di settore, pur non prevedendo la presenza obbligatoria, impone limiti minimi del tenore in vitamine e sali minerali che difficilmente potevano essere garantiti tramite i normali ingredienti e fonti naturali.

Il nuovo regolamento (UE) n. 348 del 2008 - che, a partire dal 2021, andrà a sostituire l'intero quadro normativo per le produzioni biologiche - consente l'uso di sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi o micronutrienti nelle formule biologiche per lattanti e di proseguimento e negli alimenti biologici a base di cereali e per la prima infanzia, quando il loro impiego è autorizzato dalla pertinente legislazione dell'Unione.

**Per evitare una discrepanza tra l'attuale interpretazione dell'uso di tali sostanze negli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini e garantire la coerenza con la legislazione di prossima entrata in vigore in materia di produzione biologica, la Commissione ha deciso di consentire fin da ora l'impiego di vitamine e sali minerali nella produzione di alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.**

### **Vino e altri prodotti dell'industria enologica**

A seguito della valutazione positiva del comitato tecnico europeo EGTOP, sono state aggiunte le seguenti sostanze nella lista allegato VIII bis degli additivi e coadiuvanti tecnologici ammessi per la vinificazione con metodo biologico:

- **proteine di patate, estratti proteici di lieviti e chitosano** derivato da *Aspergillus niger* per la chiarificazione (punto 10 dell'allegato I A del regolamento (CE) n. 606/2009),
- **lieviti inattivati, autolisati di lieviti e scorze di lieviti** per l'aggiunta (punto 15 dello stesso allegato),
- **mannoproteine di lieviti e chitosano** derivato da *Aspergillus niger* per l'utilizzo (punti 6, 35 e 44 dello stesso allegato).

## **Alessandro Pulga**

Bioagricert Srl Unipersonale

Client&Sales Manager

alessandro.pulga@bioagricert.org