

**LINEE GUIDA
PRODOTTI BIOLOGICI
Reg. CE 834/07**

**PREPARAZIONE - ETICHETTATURA
ALIMENTI**



STATO DELLE REVISIONI

DATA	REV.	EDIZ.	NOTE
25-06-2019	00	2	Revisione per aggiornamento norme e modifiche loghi aziendali

*Il presente Documento è di proprietà di Bioagricert Srl.
Ogni divulgazione e riproduzione o cessione di contenuti a terzi deve essere autorizzata.*

Sommario:

PREMESSA	Pag.4
REQUISITI GENERALI	5
Determinazione percentuali	5
Prevalenza ingredienti agricoli	6
Divieto coesistenza	6
Ausiliari di fabbricazione	6
Esclusione di OGM	6
Esclusione di radiazioni ionizzanti	6
Sostanze e tecniche vietate	6
Ingredienti di origine non agricola	6
Acqua potabile e sale	6
Additivi	7
Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi	7
Sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali	7
Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri micronutrienti	7
Coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo	7
MISURE DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI BIO	8
Requisiti legali	8
Sistema di controllo	8
Autocontrollo	8
Pest-control	8-9
Raccolta prodotti agricoli	9
Trasporto	9
Approvvigionamento di ingredienti e prodotti biologici	9
Approvvigionamento di ingredienti e prodotti biologici appartenenti a filiere a rischio	9-10
Approvazione degli appaltatori	10
Magazzinaggio	10
Pulizia di strutture, impianti e attrezzature	10
Lavorazioni	10
Identificazione e rintracciabilità	11
Non conformità e reclami	11
Contabilità	11
Vendita	11
Carico-scarico	11
REGOLE DI CERTIFICAZIONE SPECIFICHE PER TALUNI ALIMENTI	12
Lievito biologico	12
Preparati a base di microrganismi ed enzimi bio	12
Sostanze e preparazioni aromatiche naturali bio	12
Additivi alimentari bio	13
ETICHETTATURA	14
Uso di termini riferiti alla produzione biologica	14
Uso del marchio Bioagricert	14
Procedura di etichettatura	14
Requisiti di etichettatura In relazione alla categoria di alimenti biologici	14-17
Smaltimento di prodotti, etichette e imballaggi	18

APPENDICE	19
Additivi alimentari compresi gli eccipienti	19-21
Ausiliari di fabbricazione ed altri prodotti che possono essere impiegati nella trasformazione di ingredienti di origine agricola ottenuti con metodi biologici	22-23
Ausiliari di fabbricazione per la produzione di lievito	23
Ingredienti non biologici di origine agricola ammessi	24
Modello di documento giustificativo	25
Modello di dichiarazione del venditore	26

PREMESSA

Il presente documento è da intendere a supporto delle misure di controllo e precauzionali e definisce i requisiti che dovranno essere rispettati dagli operatori che intendono ottenere la certificazione per la produzione e/o commercializzazione di alimenti biologici in conformità al Reg. (CE) 834/07.

La produzione biologica persegue i seguenti obiettivi:

- a) stabilire un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura che:
 - ~ rispetti i sistemi e i cicli naturali e mantenga e migliori la salute dei suoli, delle acque, delle piante e degli animali e l'equilibrio tra di essi;
 - ~ contribuisca a un alto livello di diversità biologica;
 - ~ assicuri un impiego responsabile dell'energia e delle risorse naturali come l'acqua, il suolo, la materia organica e l'aria;
 - ~ rispetti criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e soddisfi, in particolare, le specifiche esigenze comportamentali degli animali secondo la specie;
- b) ottenere prodotti di alta qualità;
- c) produrre un'ampia varietà di alimenti e altri prodotti agricoli che rispondano alla domanda dei consumatori di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.

La produzione di alimenti biologici trasformati si basa sui seguenti principi:

- a) produrre alimenti biologici composti di ingredienti provenienti dall'agricoltura biologica, tranne qualora un ingrediente non sia disponibile sul mercato in forma biologica;
- b) limitare l'uso di additivi, di ingredienti non biologici con funzioni principalmente sensoriali e tecnologiche, nonché di micronutrienti e ausiliari di fabbricazione alimentari, in modo che siano utilizzati al minimo e soltanto nei casi di impellente necessità tecnologica o a fini nutrizionali specifici;
- c) non utilizzare sostanze e metodi di trasformazione che possano trarre in inganno quanto alla vera natura del prodotto;
- d) trasformare in maniera accurata gli alimenti, preferibilmente avvalendosi di metodi biologici, meccanici e fisici.

Il Reg. CE 834/07 fornisce la base per lo sviluppo sostenibile della produzione biologica e, nel contempo, assicura l'efficace funzionamento del mercato interno, garantisce una concorrenza leale, assicura la fiducia dei consumatori e ne tutela gli interessi.

Il Reg. CE 834/07 si applica, fatte salve le altre disposizioni comunitarie o nazionali, in conformità del diritto comunitario riguardante gli alimenti, quali le disposizioni che disciplinano la produzione, la preparazione, la commercializzazione, l'etichettatura e il controllo, compresa la normativa in materia di prodotti alimentari e di alimentazione degli animali.

Alla presente linea guida, si applicano le definizioni di cui all'art. 2 del Reg. CE 834/07 e all'art. 2 del Reg. CE 889/08.

Per i prodotti vino e prodotti vitivinicoli biologici ai sensi del Reg. CE 834/07 si rimanda alla linea guida specifica.

REQUISITI GENERALI

Requisiti di composizione

In base al contenuto di ingredienti di origine agricola, è possibile certificare ed etichettare secondo il Reg. CE n. 834/07, le seguenti categorie di alimenti:

- ~ Alimenti biologici¹;
- ~ Alimenti con ingredienti biologici²;
- ~ Alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e della pesca³;
- ~ Alimenti vegetali "in conversione all'agricoltura biologica"⁴.

Alimenti biologici

Per prodotti classificati come "alimenti biologici" si applicano i seguenti requisiti:

1. gli ingredienti biologici del prodotto devono rappresentare almeno il 95 % in peso del totale degli ingredienti di origine agricola;
2. gli ingredienti non biologici del prodotto devono essere ammessi dall'allegato IX del Reg. CE 889/08, riportato in appendice al presente documento.

Alimenti con ingredienti biologici

Per prodotti classificati come "alimenti con ingredienti biologici" si applicano i seguenti requisiti:

1. gli ingredienti di origine agricola biologici dell'alimento possono essere inferiori al 95 % in peso del totale degli ingredienti di origine agricola;
2. gli ingredienti di origine agricola non biologici dell'alimento non sono limitati a quelli ammessi dall'all. IX del Reg. CE 889/08, riportato in appendice al presente documento.

Alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e pesca

Per prodotti classificati come "alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e pesca" si applicano i seguenti requisiti:

1. il principale ingrediente del prodotto è non biologico e proviene dalla caccia o pesca di animali selvatici;
2. tutti gli altri ingredienti di origine agricola del prodotto sono biologici.

Alimenti vegetali "in conversione all'agricoltura biologica"⁵

Per prodotti classificati come "alimenti in conversione all'agricoltura biologica" si applicano i seguenti requisiti:

1. l'alimento vegetale può contenere un solo ingrediente di origine agricola che abbia effettuato un periodo di conversione di almeno 12 mesi prima della raccolta.

Determinazione percentuali

La ricetta di un alimento, tranne quelli del settore vitivinicolo, in base al tipo di alimento trasformato, può contenere percentuali variabili di ingredienti di origine agricola, che potranno essere biologici o 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;
- ✓ lievito e i prodotti a base di lievito;
- ✓ additivi alimentari contrassegnati da asterisco nell'allegato VIII sezione A del Reg. CE 889/08;
- ✓ additivi alimentari certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07;
- ✓ preparazioni a base di microrganismi ed enzimi certificate bio ai sensi del Reg. CE 834/07;
- ✓ sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali certificate bio ai sensi del Reg. CE 834/07.

Le percentuali sono calcolate in peso sul prodotto finito, considerando i Kg di ingredienti necessari per ottenere 100 Kg di prodotto trasformato, determinate secondo la seguente formula:

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

¹ Reg. CE 834/07 art.23.4a

² Reg. CE 834/07 art.23.4b

³ Reg. CE 834/07 art.23.4c

⁴ Reg. CE 889/08 art. 62

⁵ Reg. CE 889/08 art. 62

Prevalenza ingredienti agricoli¹

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

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

Divieto coesistenza degli ingredienti²

Un ingrediente biologico non può coesistere nel prodotto con lo stesso ingrediente non biologico o in conversione.

Ausiliari di fabbricazione³

Per tutte le categorie di alimenti, tranne quelli del settore vitivinicolo, possono essere utilizzati solo gli ausiliari di fabbricazione previsti in [allegato VIII sezione B](#) del Reg. CE 889/08, riportato in appendice al presente documento.

Esclusione di OGM⁴

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 recano in etichetta e/o in documenti accompagnatori la presenza o derivazione di OGM, l'operatore può presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti derivati da OGM, a meno che l'operatore non disponga di altre informazioni sulla non conformità dei prodotti in questione alla normativa vigente sugli OGM (ad. esempio dispone di risultati analitici). Inoltre, per poter escludere la presenza o derivazione di OGM in ausiliari di fabbricazione, preparazioni a base di microrganismi ed enzimi, ed altri prodotti non rientranti nella definizione di "alimento", l'operatore deve acquisire e verificare la Dichiarazione del venditore di cui all'[allegato XIII](#), riportato in appendice al presente documento.

Esclusione di radiazioni ionizzanti⁵

Deve essere escluso l'impiego di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti o di materie prime utilizzate in alimenti biologici.

Sostanze e tecniche vietate

Deve essere escluso l'impiego di sostanze e tecniche intese a ripristinare le proprietà perdute 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

Ingredienti di origine non agricola⁶

Tutti i prodotti trasformati, ad eccezione dei prodotti del settore vitivinicolo, possono 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.

Acqua potabile e sale⁷

È ammessa l'acqua potabile ai sensi della normativa vigente. Se non proviene dalla rete di acqua potabile, la potabilità deve essere provata dall'operatore mediante analisi periodiche dei parametri chimici, fisici e microbiologici. È ammesso il sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella fabbricazione degli alimenti, compreso sale iodato.

¹ Reg. CE 834/07 art. 19.2 a – DM 6793/18 art.4

² Reg. CE 834/07 art. 19.2 d

³ Reg. CE 889 art. 27.1

⁴ Reg. CE 834/07 art. 9 - 889 art. 69 e all. XIII

⁵ Reg. CE 834/07/07 art. 10

⁶ Reg. CE 889/08 art. 27.1

⁷ Dir. 98/83/CE del Consiglio

Additivi¹

Sono ammessi gli additivi previsti dall'allegato VIII sezione A del Reg. CE 889/08.

Le condizioni d'uso degli additivi devono rispettare quanto disposto dal Reg. CE 1333/08 e le eventuali restrizioni specificamente disposte in allegato [VIII sezione A](#), riportato in appendice al presente documento.

Gli additivi contenuti in ingredienti composti della ricetta che svolgono funzione nel prodotto finito, per poter essere impiegati devono essere ammessi in allegato VIII sezione A.

Gli additivi contrassegnati da asterisco nel codice additivo in allegato VIII sezione A e gli additivi certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07 sono da considerarsi ingredienti di origine agricola.

Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi²

Sono ammesse le preparazioni normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti ad eccezione di enzimi considerati additivi il cui impiego è concesso solo se compresi in allegato VIII sez. A.

Eventuali additivi presenti nelle preparazioni a base di enzimi devono rispettare le condizioni d'uso del Reg. CE 1333/08.

L'impiego di preparazioni a base di microrganismi ed enzimi deve avvenire nel pieno rispetto del divieto di coesistenza di stessi ingredienti in forma bio e non bio.

Per prodotti classificati come biologici, le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi non possono comprendere ingredienti di origine agricola non bio che non siano presenti in allegato IX.

Il lievito e i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31/12/2013. Le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi certificate bio ai sensi del Reg. CE 834/07 sono da considerarsi di origine agricola.

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 al Reg. 1334/2008 art.3.paragrafo 2, lettera c³ e/o all'art.3. paragrafo 2, lettera d, ed etichettati in base all'art. 15, paragrafo 1, lettera e, punto i) e /o art.16, paragrafi 2, 3, 4, 5, 6.

Gli aromi di affumicatura e gli aromi non naturali non sono ammessi.

Gli aromi naturali certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07 sono da considerarsi di origine agricola

Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri micronutrienti⁴

Sono autorizzati unicamente se il loro impiego negli alimenti per il consumo normale è direttamente previsto da disposizioni del diritto dell'Unione o da disposizioni del diritto nazionale compatibili con il diritto dell'Unione, con la conseguenza che gli alimenti non possono essere immessi sul mercato come alimenti per il consumo normale se tali sostanze minerali, vitamine, aminoacidi o micronutrienti non sono stati aggiunti; si tratta quindi di alimenti immessi sul mercato come alimenti dotati di caratteristiche o effetti particolari in relazione alla salute o all'alimentazione o in relazione alle esigenze di gruppi specifici di consumatori. I prodotti con queste caratteristiche sono riconducibili ai seguenti gruppi di alimenti e l'inclusione di sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri micronutrienti deve essere autorizzata dalle norme a cui i gruppi di alimenti fanno riferimento:

1. prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettere a) e b), del regolamento (UE) n. 609/2013 e atti adottati sulla base del suo articolo 11, paragrafo 1, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
2. prodotti disciplinati dalla direttiva 2006/125/CE della Commissione, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini;
3. prodotti disciplinati dalla direttiva 2006/141/CE della Commissione, sugli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento.

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.

¹ Gli additivi devono essere conformi al Reg. CE 1333/08

² Gli enzimi devono essere conformi ai Reg. CE 1332/08 e Reg. CE 1333/08

³ Corrispondono agli art. 1, par. 2, lettera b), punto i) e/o all'art. 1, par. 2, lettera c) e 'art. 9, par. 1, lettera d), e/o all'art. 9, par. 2 della direttiva 88/388/CEE, menzionati all'art. 27 del Reg. CE 889/08.

⁴ Reg. CE 889/08 art.27 par.1, lettera f

MISURE DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI BIO

Requisiti legali¹

L'operatore deve essere regolarmente iscritto alla Camera di commercio per l'attività svolta. I siti di trasformazione e condizionamento devono soddisfare i requisiti legali vigenti in materia agroalimentare (Aut. sanitaria o analogo, Haccp, Autorizzazioni settoriali, etc). I fabbricati, le attrezzature e gli impianti devono essere mantenuti e condotti in maniera tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni e alterazioni. Se applicabile, i siti devono essere dotati di impianti per lo stoccaggio e il trattamento dei reflui in materia di prevenzione dell'inquinamento.

Sistema di controllo²

L'operatore deve assoggettare al controllo la propria attività aprendo il "Fascicolo aziendale" presso un centro autorizzato (CAA: centro di assistenza agricola) dove effettuare su sistema informatico la "notifica di inizio attività/variazione" destinata ad ogni Regione competente per territorio in relazione alla sede legale dell'operatore e dove viene svolta l'attività. Con la notifica l'operatore sceglie l'organismo di controllo. Con stessa procedura, l'operatore deve produrre il Programma annuale delle preparazioni (PAP). In caso di variazione delle informazioni contenute in Notifica e PAP è necessario presentare la loro variazione.

N.B. La logistica di piattaforme distributive e il commercio all'ingrosso di prodotti biologici preconfezionati sono attività per le quali è obbligatorio assoggettarsi al controllo. Sono esentati dall'obbligo del controllo solo gli operatori che vendono prodotti biologici al consumatore o utilizzatore finale in imballaggio preconfezionato e che non li producano, non li preparino, li immagazzinino, se non in connessione con il punto vendita, non li importano da un Paese terzo o non abbiano affidato tali attività a terzi. Un magazzino in connessione al punto vendita deve essere inteso come un magazzino esclusivo per un singolo punto vendita. Nel caso di vendite al dettaglio on-line³ di alimenti preconfezionati biologici, tramite internet o simili piattaforme commerciali, l'esenzione dall'obbligo del controllo non è applicabile in quanto vi è una fase tra il magazzinaggio e la consegna al consumatore che rende difficile considerare che i prodotti così venduti siano oggetto di una "vendita diretta" al consumatore finale. Pertanto, l'attività di vendita on-line e relativo magazzinaggio ricadono nell'obbligo di assoggettamento al sistema di controllo.

Autocontrollo⁴

L'operatore che produce alimenti trasformati deve stabilire e aggiornare procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione. L'applicazione di tali procedure deve garantire in qualsiasi momento che i prodotti trasformati risultino conformi al Reg. CE 834/07. In particolare, l'operatore deve adottare misure precauzionali per evitare il rischio di contaminazione da parte di sostanze o prodotti non autorizzati. L'autocontrollo dell'operatore deve:

1. valutare i pericoli (contaminanti) relativi a fitofarmaci, farmaci veterinari, OGM, additivi;
2. individuare le misure preventive per il controllo dei rischi individuati;
3. prevedere la verifica dell'efficacia delle misure messe in atto per il controllo dei rischi individuati;
4. verificare la conformità adottando un piano di campionamento fondato sui rischi individuati.

Inoltre, l'operatore deve adottare misure precauzionali per escludere che prodotti non biologici vengano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento al biologico. L'operatore che ritenga o sospetti che un prodotto da lui preparato, importato, o consegnatogli da un altro operatore non sia conforme avvia le procedure necessarie per eliminare da tale prodotto ogni riferimento al bio o per separare e identificare il prodotto stesso. Destina tale prodotto alla trasformazione, all'imballaggio o alla commercializzazione soltanto dopo aver eliminato ogni dubbio in proposito, a meno che il prodotto sia venduto senza alcuna indicazione al biologico. In caso di dubbio sulla conformità, l'operatore informa immediatamente BAC, che può esigere che il prodotto sia segregato finché le informazioni ricevute dall'operatore o da altri consentano di appurare che il dubbio è stato eliminato.

Pest control

L'operatore deve adottare un piano di prevenzione per insetti e altri infestanti e fornire una planimetria del sito con l'eventuale disposizione di trappole per il monitoraggio degli infestanti. In caso di necessità di trattamenti, l'impiego di mezzi chimici deve rispettare le seguenti condizioni:

- 1) utilizzare esclusivamente principi attivi ammessi caratterizzati da rapida azione e ridotta persistenza;
- 2) le lavorazioni di prodotti biologici possono riprendere dopo un adeguato tempo di sospensione, in base al prodotto impiegato nel trattamento;
- 3) se sussiste il rischio di contaminazione, il primo prodotto biologico lavorato dopo il trattamento, prima di essere utilizzato o venduto, deve essere analizzato per confermare l'assenza di residui del trattamento;

¹ Reg. CE 834/07 art. 1.4

² Reg. CE 834/07 art. 28 DM 6793 art. 8

³ Nota Mipaaf n. 84614 del 28/11/18

⁴ Reg. CE 889/08 art. 26 e 91

- 4) l'impiego di prodotti fitosanitari deve essere affidato a personale munito di autorizzazione e di mezzi di protezione;
 - 5) registrare il trattamento, indicando, data, principi attivi e loro quantità, area trattata, operatore
- Nel caso di necessità di trattamenti di magazzini di alimenti biologici preconfezionati, l'impiego di mezzi chimici deve rispettare le condizioni suindicate ai punti 1), 4), 5) e le seguenti:
- 6) garantire la protezione degli alimenti biologici da contaminazioni e da cessioni indesiderate;
 - 7) garantire e validare l'assenza di contaminazione degli alimenti biologici depositati.

Raccolta prodotti agricoli

Se l'operatore (o il fornitore) effettua la raccolta simultanea di prodotti biologici e non biologici, devono adottare misure adeguate per impedire ogni possibile mescolanza o scambio e per garantire l'identificazione. L'operatore deve mantenere a disposizione i dati relativi ai giorni e alle ore di raccolta, al circuito, alla data e all'ora di ricevimento dei prodotti, in particolare per la raccolta di latte e uova.

Trasporto¹

L'operatore deve garantire che i prodotti biologici siano trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta una etichetta con le informazioni richieste per l'identificazione.

In deroga, l'operatore non chiude imballaggi, contenitori o veicoli qualora il trasporto avviene direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo bio e sia l'operatore speditore che il destinatario hanno i documenti di trasporto a disposizione del controllo di tali operazioni. I prodotti biologici sono identificati con un'etichetta che indica:

- a) il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
- b) il nome del prodotto accompagnato da un riferimento al metodo di produzione bio;
- c) il nome e/o il numero codice dell'OdC;
- d) l'identificazione del lotto attraverso un sistema di marcatura approvato dall'OdC, che permette di mettere in relazione il lotto con la contabilità dell'operatore;

Le informazioni di cui sopra, lettere da a) a d), possono figurare altrimenti in documenti di accompagnamento (es. i DT di Bioagricert) che corrispondono inequivocabilmente all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto.

Approvvigionamento di ingredienti e prodotti biologici²

L'operatore prima di attivare le forniture di ingredienti e prodotti biologici da fornitori residenti nella UE deve verificare il loro Documento giustificativo (di cui all'all. XII del Reg. CE 889/08) e la loro capacità di soddisfare la fornitura richiesta. Ad esempio, se il fornitore è una azienda di produzione agricola, l'operatore deve verificare la congruità della fornitura con il programma annuale di produzione del fornitore.

L'operatore prima di attivare le forniture di ingredienti e prodotti biologici di fornitori residenti in Paesi terzi alla UE deve 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, nell'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 sul modulo M27.

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

L'operatore che opera la prima trasformazione di granaglie, o di altre filiere successivamente segnalate per il rischio di frodi, deve aderire alle banche dati online (es. FIP) dove deve inserire le transazioni di acquisto di granaglie biologiche per qualificare la propria filiera e prevenire le frodi.

Approvvigionamento di ingredienti e prodotti biologici appartenenti a filiere a rischio³

In aggiunta ai requisiti indicati al precedente punto precedente, in considerazione dei ricorrenti illeciti perpetrati nel settore biologico in talune filiere, è obbligatorio che la qualifica dei fornitori appartenenti a tali filiere a rischio rispetti le seguenti procedure:

- 1) gli operatori devono, oltre a richiedere il Documento giustificativo e il Certificato di Conformità al fornitore, verificare sul sistema SIB la rispondenza di detti documenti e mantenerne evidenza oggettiva;

¹ Reg. CE 889/08 art. 31

² Reg. CE 834/07 art. 29.2; 32; 33 - Reg. CE 889/08 art. 31; 33; 34 e All. XII

³ Circolare Accredia rif: DC2017UTF002 del 16/02/2017

2) l'operatore, nella veste di acquirente, deve informare immediatamente Bioagricert delle transazioni in atto relative alle filiere a rischio, affinché Bioagricert, entro 10 giorni dalla comunicazione, possa verificare la congruenza dei quantitativi tramite lo scambio di informazioni con altri OdC previsto dall'art. 31 del reg. CE 834/07 ed i PAP annuali di produzione;

3) l'operatore, nella veste di fornitore, deve trasmettere al cliente il proprio Documento giustificativo e il Certificato di Conformità, nonché informare immediatamente Bioagricert¹, che verificherà la congruità di quanto dichiarato anche tramite i PAP annuali di produzione.

4) le filiere a rischio, comprensive della soglia critica dei quantitativi, a cui gli operatori devono applicare le procedure sopra indicate sono:

- cereali, soia e altre proteaginose: Ton 40 per transazioni con il medesimo operatore;
- olio extravergine di oliva: Ton 15 per transazioni con il medesimo operatore;
- pomodoro da industria: Ton 300 per transazioni con il medesimo operatore;
- riso: Ton 15 per transazioni con il medesimo operatore.

Approvazione appaltatori²

L'operatore che intende appaltare talune attività a soggetti terzi può farlo nelle modalità di seguito descritte:

A. Il terzista è già assoggettato al controllo per l'attività che l'operatore intende cedergli in appalto.

In questo caso la qualifica del terzista prevede l'acquisizione del DG e CC unitamente all'accordo di conto lavorazione (master 020) siglato fra le parti

B. Il terzista si assoggetta al controllo tramite il committente che lo inserisce nella propria notifica. In questo caso l'operatore committente dovrà presentare una dichiarazione di impegno ad hoc oppure adeguare la propria dichiarazione di impegno, per tutti gli aspetti ceduti in appalto. Il documento giustificativo dell'operatore che cede in appalto talune attività secondo questa modalità dovrà essere adeguato comprendendo quindi il terzista con le strutture e attività oggetto di accordo ci conto lavorazione.

Magazzinaggio³

Il magazzino deve essere adeguato al tipo di prodotto e prevenire lo sviluppo di microrganismi e infestanti. Eventuali atmosfere modificate devono essere realizzate con gas ammessi in all. VIII. Nella difesa post-raccolta è vietato l'impiego di sostanze non ammesse nel biologico. I magazzini devono essere gestiti in modo tale da garantire l'identificazione dei lotti ed evitare che i prodotti vengano mescolati od entrino in contatto con prodotti e/o sostanze non rispondenti alle norme bio. I prodotti bio devono essere chiaramente identificabili in qualsiasi momento. Qualora un operatore tratti prodotti biologici e non:

- 1) i prodotti bio preconfezionati devono essere protetti e chiaramente identificabili;
- 2) i prodotti bio alla "rinfusa" sono tenuti separati da altri prodotti agricoli e/o alimentari. Prima di effettuare il magazzino, deve essere effettuata una pulizia adeguata delle attrezzature e dei magazzini. L'operatore verifica l'efficacia della pulizia e registrata tali operazioni.

Pulizia di strutture, impianti e attrezzature⁴

L'operatore deve applicare adeguate procedure di pulizia e sanificazione conformi alla legislazione vigente sull'igiene degli alimenti. L'operatore deve garantire:

- 1) l'impiego esclusivo di detergenti e sanificanti idonei all'uso, che non residuano dopo adeguati risciacqui con acqua potabile;
- 2) la protezione degli alimenti da contaminazioni e da cessioni indesiderate;
- 3) la verifica dell'efficacia delle procedure di pulizia adottate;
- 4) la registrazione delle operazioni di pulizia.

Qualora nel sito sono lavorati prodotti bio e non bio l'operatore:

- 1) deve garantire che le lavorazioni bio avvengono solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti;
- 2) deve definire, se necessario, la quantità di prodotto bio da declassare a non bio per gestire il passaggio dalla lavorazione non bio a quella bio (ciò, in genere, si applica a impianti nei quali non si può usare acqua per la pulizia).

Lavorazioni⁵

L'operatore a ogni lavorazione di alimenti biologici deve compilare una scheda riportante: la data di lavorazione; le quantità prodotte e il loro collegamento alle materie prime lavorate; il codice lotto del prodotto e delle materie prime, con le quantità utilizzate.

Qualora nel sito sono lavorati prodotti bio e non bio, l'operatore deve garantire che le lavorazioni bio siano separate nel tempo o nello spazio da altre lavorazioni e che avvengano in cicli continui senza interruzioni.

¹ La compilazione sul portale Bioagricert dei DTPB (Documenti di transazione dei prodotti biologici, all'indirizzo <http://www.trasparente-check.com:47583/bacdt/site/login>) costituisce informativa sufficiente.

² Reg. CE 889/08 art. 86 e 92 - DM 6793 art. 8.2

³ Reg. CE 889/08 art. 35 e 80

⁴ Reg. CE 889/08 art. 26

⁵ Reg. CE 889/08 art. 26.5

Identificazione e rintracciabilità¹

L'operatore deve garantire che durante la movimentazione, deposito, preparazione e consegna al cliente sia mantenuta l'identificazione permanente di alimenti o ingredienti biologici e la loro rintracciabilità, in particolare per le fasi: raccolta dei prodotti agricoli e trasporto verso la preparazione; imballaggio e trasporto dei prodotti verso altri operatori; controllo in ingresso; magazzinaggio; lavorazione; etichettatura e vendita.

Non conformità e Reclami²

L'operatore deve:

- 1) registrare tutti i reclami e NC di cui è a conoscenza;
- 2) trattare e risolvere NC e reclami;
- 3) risalire alle cause, materie prime impiegate, fornitori, data, processo di lavorazione;
- 4) implementare adeguate AC per rimuovere le cause ed evitarne la ripetizione;
- 5) verificare l'efficacia delle AC adottate;
- 6) essere in grado di ritirare/ricamare i prodotti NC, se necessario.

L'operatore, in caso di lotti non conformi, deve:

- 1) informare prontamente Bioagricert e comunque entro 30gg;
- 2) segregare il lotto;
- 3) declassare a convenzionale il lotto, e/o distruggere il lotto, e/o rendere il lotto al fornitore, e/o provvedere, se necessario, al ritiro/ricambio del lotto già immesso sul mercato;
- 4) comunicare per iscritto ai clienti la soppressione delle indicazioni biologiche dal prodotto.

L'operatore deve prendere in considerazione anche reclami e NC pervenuti a appaltatori per i quali si assume la responsabilità della conformità del prodotto.

Contabilità³

L'operatore deve mantenere una contabilità di magazzino e finanziaria che consenta di identificare e verificare: a) il fornitore e, se diverso, il venditore o l'esportatore dei prodotti; b) la natura e i quantitativi dei prodotti bio consegnati all'unità e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, nonché l'uso fatto di tali materiali; c) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco; d) la natura, i quantitativi, i destinatari e, se diversi da questi ultimi, gli acquirenti — diversi dai consumatori finali — di tutti i prodotti che hanno lasciato l'unità o le strutture o i magazzini del primo destinatario; e) nel caso di operatori che non provvedono al magazzinaggio o alla movimentazione fisica dei prodotti bio, la natura e i quantitativi dei prodotti bio acquistati e venduti, nonché i fornitori e, se diversi, i venditori o gli esportatori e gli acquirenti e, se diversi, i destinatari.

Vendita⁴

L'operatore può vendere alimenti biologici solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta una etichetta con le informazioni richieste (si veda sezione "trasporto"). Gli alimenti non preconfezionati, devono essere accompagnati nella vendita dal DTPB (documento di transazione prodotti biologici Bioagricert).

Gli alimenti biologici preconfezionati dell'operatore devono avere l'etichetta approvata da BAC o da altro OdC autorizzato.

L'operatore può vendere alimenti biologici in imballaggi, contenitori o veicoli non chiusi e sigillati (prodotti sfusi) esclusivamente ad altri operatori controllati e la vendita deve essere accompagnata dal DTPB (documento di transazione prodotti biologici Bioagricert).

Carico-scarico⁵

I dati che figurano nella contabilità dell'operatore devono essere documentati con gli opportuni giustificativi e i quantitativi in entrata e in uscita devono essere congruenti.

Se l'operatore gestisce più unità di produzione nella stessa zona, sono soggetti ai requisiti di controllo minimi anche le unità addette alla produzione non biologica e i locali di magazzinaggio dei fattori di produzione (requisito applicabile solo agli operatori che gestiscono anche l'attività agricola).

¹ Reg. CE 889/08 art. 27.13

² Reg. CE 889/08 art. 26.4; 63.2; 91

³ Reg. CE 889/08 art. 66

⁴ Reg. CE 834/07 art. 23, 24, 25, 26; 889 art. 31

⁵ Reg. CE 889/08 art. 66

REGOLE DI CERTIFICAZIONE SPECIFICHE PER TALUNI ALIMENTI

Lievito biologico¹

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 prodotti biologicamente;
2. le altre sostanze utilizzabili sono esclusivamente:
 - a. sostanze contenute nell'[allegato VIII sezione 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;
 - c. acqua potabile e sale da cucina usualmente utilizzati nella fabbricazione degli alimenti;
3. il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme a lievito non biologico.

Preparati a base di microrganismi ed enzimi bio

Le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi per essere certificate bio devono soddisfare le seguenti condizioni:

- 1) il preparato è composto da almeno il 95% di ingredienti biologici sul totale degli ingredienti di origine agricola;
- 2) il 5% massimo di ingredienti di origine agricola non biologici del preparato deve essere compreso nell'Allegato IX del Reg. CE 889/2008 o essere oggetto di una autorizzazione temporanea nazionale;
- 3) il preparato non deve contenere ingredienti di origine non agricola non previsti dall'art. 27 e/o dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08;
- 4) il preparato non deve contenere enzimi considerati additivi non previsti dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08;
- 5) i preparati non contengono e non derivano da OGM;
- 6) i preparati sono ottenuti solo attraverso procedimenti fisici, microbiologici o enzimatici;
- 7) eventuali ausiliari di fabbricazione utilizzati nel processo sono previsti dall'allegato VIII sez. B del Reg. CE 889/08;
- 8) i preparati non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti;
- 9) i preparati a base di enzimi sono conformi al Reg. CE 1332/08 e al Reg. CE 1333/08.

I preparati certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07 sono considerati di origine agricola.

Sostanze e preparazioni aromatiche naturali bio²

Aromi naturali e preparazioni aromatiche naturali per essere certificati bio devono soddisfare le seguenti condizioni:

- 1) devono rispettare il Reg. CE 1334/08 ed essere considerati "aromi naturali" ai sensi dell'art. 16.2;
- 2) sono composti da almeno il 95% di ingredienti biologici e la frazione aromatizzante, esclusivamente di origine agricola, è anch'essa composta da almeno il 95% di ingredienti biologici;
- 3) il 5% massimo di ingredienti agricoli non biologici della frazione aromatizzante deve essere compreso nell'Allegato IX del Reg. CE 889/2008 o essere oggetto di una autorizzazione temporanea nazionale.

L'aroma biologico deve rispettare anche le disposizioni generali del Reg. CE 889/2008 per la preparazione delle derrate alimentari":

- 1) i prodotti non contengono ingredienti di origine agricola non biologici non previsti dall'allegato IX del Reg. CE 889/08 o che esistano già nel prodotto come ingredienti biologici;
- 2) i prodotti non contengono e non derivano da OGM;
- 3) i prodotti sono ottenuti solo attraverso procedimenti fisici, microbiologici o enzimatici;
- 4) eventuali ausiliari di fabbricazione utilizzati nel processo sono previsti dall'allegato VIII sez. B del Reg. CE 889/08;
- 5) i prodotti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti;
- 6) i prodotti non contengono additivi non ammessi dall'All. VIII del Reg. CE 889/08.

Gli aromi e i preparati naturali certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07 sono considerati di origine agricola.

¹ Reg. CE 834/07 art. 20 - Reg. CE 889/08 art. 27.2.c; 27.bis; 46 bis e All. VIII sez. C

^{2,32}Nota MiPAAF n. 52204 del 22/07/15

Additivi alimentari bio

Gli additivi alimentari per essere certificati bio devono essere previsti dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08 e soddisfare le seguenti condizioni:

- 1) devono rispettare il Reg. CE 1333/08 ed essere di origine agricola;
- 2) l'additivo è composto da almeno il 95% di ingredienti biologici sul totale degli ingredienti di origine agricola;
- 3) il 5% massimo di ingredienti di origine agricola non biologici dell'additivo deve essere compreso nell'Allegato IX del Reg. CE 889/2008 o essere oggetto di una autorizzazione temporanea nazionale;
- 4) l'additivo non deve contenere ingredienti di origine non agricola non previsti dall'allegato VIII sez. A del Reg. CE n. 889/08;
- 5) l'additivo non deve contenere e/o derivare da OGM;
- 6) l'additivo deve essere ottenuto solo attraverso procedimenti fisici, microbiologici o enzimatici;
- 7) eventuali ausiliari di fabbricazione utilizzati nel processo sono previsti dall'allegato VIII sez. B del Reg. CE 889/08;
- 8) l'additivo non deve essere trattato con radiazioni ionizzanti.

Gli additivi certificati bio ai sensi del Reg. CE 834/07 sono considerati di origine agricola.

ETICHETTATURA

Uso di termini riferiti alla produzione biologica¹

Un alimento può riportare i 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;
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.

Uso del marchio Bioagricert

L'uso del marchio è facoltativo e viene concesso da Bioagricert agli operatori assoggettati al proprio controllo che ne facciano richiesta.



Procedura di etichettatura

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

1. possiede un certificato di conformità al Reg. CE 834/07 in corso di validità rilasciato da Bioagricert, che autorizza la vendita dell'alimento che intende etichettare;
2. possiede un esemplare dell'etichetta approvata da Bioagricert relativo all'alimento, previa procedura di richiesta di autorizzazione (M343);
3. ha la certezza della corrispondenza delle etichette che intende apporre con l'esemplare di etichetta approvata da Bioagricert;
4. ha la certezza della conformità dell'alimento alle norme di produzione biologica vigenti.

Requisiti di etichettatura in relazione alla categoria di alimenti biologici

Alimenti biologici

1. Il termine "biologico" può essere riportato nella denominazione di vendita del prodotto e nell'elenco degli ingredienti;
2. il logo biologico dell'UE è obbligatorio per gli alimenti preconfezionati di origine comunitaria; è facoltativo² per quelli importati/esportati da/verso Paesi terzi. Esso rispetta il modello riportato nell'allegato XI del Reg. CE 889/08 e le relative prescrizioni grafiche;
3. compare in etichetta il numero di codice comunitario dell'organismo di controllo³ cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la preparazione più recente. Il codice di Bioagricert (IT-BIO-007) è collocato nello stesso campo visivo del logo biologico dell'UE, se quest'ultimo compare nell'etichettatura;
4. quando in etichetta compare il logo biologico dell'UE, è obbligatorio riportare un'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole⁴ di cui il prodotto è composto, che deve essere riportato nello stesso campo visivo del logo, immediatamente sotto il numero di codice comunitario dell'organismo di controllo. L'indicazione del luogo deve essere riportata nel modo seguente:
 - ~ Agricoltura UE: quando la materia prima agricola è stata prodotta nell'UE
 - ~ Agricoltura non UE: quando la materia prima agricola è stata prodotta in Paesi terzi

¹ Reg. CE 834 art. 23

² Reg. CE 834/07 art. 24 1c – Nota MiPAAF n°14017 del 20/06/2012

³ Reg. CE 889/08 art. 58

⁴ Reg. CE 889/08 art. 58.2

- ~ Agricoltura UE/non UE: quando parte della materia prima agricola è stata prodotta nella Comunità e parte in un Paese terzo. N.B.: tale indicazione non può essere utilizzata quando vi fosse incertezza sull'origine delle forniture, ma solo quando il prodotto contenga effettivamente materie prime di origine comunitaria e non comunitaria¹.
- ~ Agricoltura Italia: 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.

L'indicazione del luogo non figura con colore, dimensioni e caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita e può essere omesso per piccoli quantitativi di ingredienti purché il totale di questi risulti inferiore al 2 % della quantità totale, in peso, di materie prime di origine agricola;

5. La lista degli ingredienti indica quali ingredienti sono biologici;
6. La tracciabilità del prodotto² deve essere garantita riportando in etichetta il numero/codice lotto che permetta di mettere in relazione il lotto con la contabilità dell'operatore;
7. Per gli alimenti biologici commercializzati in Italia, le etichette devono riportare obbligatoriamente, le seguenti indicazioni:
 - nome o ragione sociale dell'operatore³ che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, ivi inclusa l'etichettatura;
 - organismo di controllo e operatore controllato, nello stesso campo visivo del logo comunitario e come da esempio nella stringa seguente:

Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAFT	Operatore controllato n.
IT BIO XXXX	XXXX

esempio di etichetta per alimenti biologici

Salsa rosa biologica

IT-BIO-007
Agricoltura UE/non UE



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.
IT BIO 007	XXXX



A FOODCHAIN ID COMPANY

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.
*ingredienti biologici

Ragione sociale e indirizzo operatore responsabile delle indicazioni in etichetta (requisito normativa generale)

Ragione sociale operatore che ha effettuato l'etichettatura del prodotto biologico

Lotto: xyz

¹ Nota Mipaaf n.15036 del 4/10/2010

² Reg. CE 834/07 art. 27.13

³ DM Mipaaf n.6793/18 art 7.3

Alimenti con ingredienti biologici

1. Il termine “biologico” può essere riportato solamente nella lista degli ingredienti;
2. La lista degli ingredienti indica quali sono biologici e include un’indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola;
3. I termini “ingredienti biologici” e l’indicazione della percentuale, compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell’elenco degli ingredienti.

Esempi di etichette di alimenti con ingredienti biologici

a) Etichetta di prodotti bio < 95%

BISCOTTI AI MIRTILLI



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.
IT BIO 007	XXXX

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
* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (87%)


Ragione sociale e indirizzo operatore responsabile delle indicazioni in etichetta (requisito normativa generale)

Ragione sociale operatore che ha effettuato l'etichettatura del prodotto biologico

Lotto: xyz

b) Etichetta di prodotti bio > 95%, ma contenenti ingredienti agricoli non biologici non compresi in allegato IX (nell'esempio, olio di girasole non biologico)

BISCOTTI AI MIRTILLI



ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.
IT BIO 007	XXXX

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0*, farina di grano tenero integrale*, zucchero di canna*, bevanda di riso*, purea di mirtilli*(5%), olio di girasole; agenti lievitanti: tartrato di potassio, carbonati di sodio
* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (97%)

Ragione sociale e indirizzo operatore responsabile delle indicazioni in etichetta (requisito normativa generale)


Ragione sociale operatore che ha effettuato l'etichettatura del prodotto biologico

Lotto: xyz

Alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e pesca

1. il termine “biologico” può essere riportato solo nella lista degli ingredienti e nello stesso campo visivo nella denominazione di vendita del prodotto¹;
2. la lista degli ingredienti indica quali sono biologici e include un'indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola;
3. i termini “ingredienti biologici” e l'indicazione della percentuale, compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.

Es. di etichette di alimenti con ingredienti biologici, ottenuti con prodotti della caccia e pesca

TONNO in olio extravergine di oliva	Olio extravergine di oliva bio	Ingredienti: tonno, olio extravergine di oliva*, sale marino, spezie*				
 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; font-size: 8px;">ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT</td> <td style="text-align: center; font-size: 8px;">OPERATORE CONTROLLATO N.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 12px;">IT BIO 007</td> <td style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 12px;">XXXX</td> </tr> </table>	ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.	IT BIO 007	XXXX	* ingredienti biologici sul totale di ingredienti di origine agricola (20%)	Ragione sociale e indirizzo operatore responsabile delle indicazioni in etichetta (requisito normativa generale)
	ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.				
IT BIO 007	XXXX					
		Ragione sociale operatore che ha effettuato l'etichettatura del prodotto biologico				
		Lotto: xyz				

Alimenti vegetali “in conversione all'agricoltura biologica”²

1. Il termine “in conversione all'agricoltura biologica” deve essere riportato nella denominazione di vendita in relazione all'ingrediente vegetale;
2. La dicitura “in conversione all'agricoltura biologica” 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;
3. L'indicazione dell'ingrediente in conversione, nella lista degli ingredienti, non è obbligatoria, in quanto già contenuta nella denominazione di vendita.

Es. di etichette di alimenti vegetali “in conversione all'agricoltura biologica”

PASSATA DI POMODORO in conversione all'agricoltura biologica	Ingredienti: pomodoro, sale				
 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; font-size: 8px;">ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT</td> <td style="text-align: center; font-size: 8px;">OPERATORE CONTROLLATO N.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 12px;">IT BIO 007</td> <td style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 12px;">XXXX</td> </tr> </table>	ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.	IT BIO 007	XXXX	Ragione sociale e indirizzo operatore responsabile delle indicazioni in etichetta (requisito normativa generale)
	ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT	OPERATORE CONTROLLATO N.			
IT BIO 007	XXXX				
	Ragione sociale operatore che ha effettuato l'etichettatura del prodotto biologico				
	Lotto: xyz				

¹ Reg. CE 834/07 art. 23.4.c)

² Reg. CE 889/08 art. 62

Smaltimento di prodotti, etichette e imballaggi¹

I prodotti ottenuti, confezionati e etichettati anteriormente al 1° luglio 2010 a norma del reg. CEE 2092/91 o del reg. CE 834/2007 possono continuare a essere commercializzati con termini che fanno riferimento al metodo di produzione biologico fino ad esaurimento delle scorte. I materiali di imballaggio anteriori al 1/7/2010 a norma del reg. CEE 2092/91 non utilizzati, non possono essere smaltiti e devono essere distrutti.

Nel caso in cui un operatore cambi l'organismo di controllo², i materiali di imballaggio già stampati alla data di presentazione della notifica di variazione possono continuare ad essere utilizzati, previo accordo tra gli organismi interessati, per un periodo di tempo pari a 8 mesi a partire dalla data di variazione.

Nel caso in cui un operatore effettui il cambio di ragione sociale³, i materiali di imballaggio già stampati alla data di presentazione della notifica di variazione possono continuare ad essere utilizzati, previo accordo dell'organismo interessato, per un periodo di tempo pari a 3 mesi a partire dalla data di variazione. L'organismo, dopo aver effettuato l'inventario del materiale da imballaggio da smaltire, dovrà prevedere la verifica del corretto utilizzo e smaltimento delle scorte dei materiali da imballaggio inventariate.

¹ Reg. CE 889/08 art. 95. 9

² Nota Mipaaf n. 73297 del 29/10/2015

³ Nota Mipaaf n. 27802 del 4/4/2017

APPENDICE

ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

ALLEGATO VIII SEZIONE A – Reg. CE 889/08

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.

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
		di origine vegetale	di origine animale	
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
E 160b*	Annatto, Bissina, Norbissina		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti
E 220 E 224	Anidride solforosa Metabisolfito di potassio	X X	X (solo per idromele) X (solo per idromele)	In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**) In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**) (*) In questo contesto, per «vino di frutta» si intende il vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere. (**) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO ₂
E 223	Metabisolfito di sodio		X	Crostacei (2)
E 250 o E 252	Nitrito di sodio Nitrate di potassio		X X	Per prodotti a base di carne (1): E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₂ : 80 mg/kg E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO ₃ : 80 mg/kg E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₂ : 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Acido lattico	X	X	
E 290	Biossido di carbonio	X	X	
E 296	Acido malico	X		
E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne (2)

continua

E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne ⁽²⁾ in associazione con nitrati e nitriti
E 306 (*)	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante
E 322 (*)	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽²⁾ Soltanto se ottenute da materie prime biologiche A decorrere dal 1° gennaio 2019
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 330	Acido citrico	X	X	
E 331	Citrato di sodio	X	X	
E 333	Citrati di calcio	X		
E 334	Acido tartarico (L(+)-)	X	X (solo per idromele)	
E 335	Tartrati di sodio	X		
E 336	Tartrati di potassio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante
E 392*	Estratti di rosmarino	X	X	Soltanto se ottenuti da produzione biologica
E 400	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	
E 412*	Gomma di guar	X	X	
E 414*	Gomma arabica	X	X	
E 415	Gomma di xantano	X	X	
E 418	Gomma di gellano	X	X	Solo la forma ad alto tasso di acide

continua

E 422	Glicerolo	X		Di origine vegetale Per estratti vegetali e aromi
E 440* (i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari (2)
E 464	Idrossipropilmetilcellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
E 500	Carbonato di sodio	X	X	
E 501	Carbonati di potassio	X		
E 503	Carbonati di ammonio	X		
E 504	Carbonati di magnesio	X		
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck e correzione dell'acidità negli aromi biologici
E 551	Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X	X	Per erbe e spezie in polvere essiccate Aromi e propoli
E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne
E 901	Cera d'api	X		Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Cera d'api da apicoltura biologica
E 903	Cera di carnauba	X		Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche
E 938	Argon	X	X	
E 939	Elio	X	X	
E 941	Azoto	X	X	
E 948	Ossigeno	X	X	
E 968	Eritritolo	X	X	Soltanto se ottenuto da produzione biologica senza utilizzare la tecnologia a scambio ionico

Note:

(1): Additivo il cui uso è autorizzato 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 carnei è riconosciuto dal MiPAAFT con il DM 6793/18, tranne che per i prosciutti con osso e culatelli, per i quali metodo tecnologico alternativo, in grado di offrire le stesse garanzie e di preservare le caratteristiche del prodotto.

(2): Limitazione applicabile solo ai prodotti di origine animale

(3): L'uso di nitrito di sodio e nitrato di potassio nel rispetto delle condizioni specifiche è alternativo, si può usare o uno o l'altro ma non entrambi. Lo stesso criterio si applica anche a metabisolfito di potassio e anidride solforosa.

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

ALLEGATO VIII SEZIONE B - Reg. CE 889/08

Denominazione	Preparazione alimenti:		Condizioni specifiche
	origine vegetale	origine animale	
Acqua	X	X	
Cloruro di calcio	X		Coagulante
Carbonato di calcio	X		
Idrossido di calcio	X		
Solfato di calcio	X		Coagulante
Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva
Carbonato di sodio	X	X	
Acido lattico		X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia ⁽¹⁾
Acido citrico	X	X	
Idrossido di sodio	X		Per la produzione di zucchero Per la produzione di olio esclusa la produzione di olio d'oliva
Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾ Produzione di zucchero(i) ⁽²⁾
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
Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina
Acqua ossigenata		X	Produzione di gelatina
Biossido di carbonio	X	X	
Azoto	X	X	
Etanolo	X	X	Solvente
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	X		
Caseina	X		
Gelatina	X		
Colla di pesce	X		

continua

Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o anti-schiumogeno Soltanto se ottenuti da produzione biologica
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
Carbone attivato	X		
Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza stabiliti per l'additivo alimentare E 553b
Bentonite	X	X	Collante per idromele ⁽¹⁾
Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾
Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾
Perlite	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾
Gusci di nocciole	X		
Farina di riso	X		
Cera d'api	X		Distaccante Soltanto se ottenuta da apicoltura biologica
Cera carnauba	X		Distaccante Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche
Acido acetico/aceto		X	Soltanto se ottenuta da produzione biologica Per la trasformazione del pesce, solo da fonte biotecnologica, tranne se ottenuto con o a partire da OGM
Tiamina cloridrato	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, di pere e l'idromele
Fosfato di ammonio	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, di pere e l'idromele
Fibre di legno	X	X	L'origine del legname dovrebbe essere limitata al prodotto certificato come raccolto in modo sostenibile Il legno utilizzato non deve contenere componenti tossiche (trattamento post-raccolto, tossine presenti in natura o tossine da microrganismi)

Note:

- (1) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.
(2) La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.

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

ALLEGATO VIII SEZIONE C – Reg.Ce 889/08

Denominazione	Lievito primario	Preparazioni/ formulazioni di lievito	Condizioni specifiche
Cloruro di calcio	X		
Biossido di carbonio	X	X	
Acido citrico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Acido lattico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Azoto	X	X	
Ossigeno	X	X	
Fecola di patate	X	X	Per la filtrazione Soltanto se ottenuta da produzione biologica
Carbonato di sodio	X	X	Per regolare il pH
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno Soltanto se ottenuti da produzione biologica

INGREDIENTI NON BIOLOGICI DI ORIGINE AGRICOLA

ALLEGATO IX - Reg. CE 889/08

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, ad eccezione del vino.

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

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

2. PRODOTTI VEGETALI

Denominazione	
2.1. Grassi ed oli , anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:	
– Cacao	<i>Theobroma cacao</i>
– 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>
2.2 I seguenti zuccheri, amidi e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:	
– Fruttosio	
– Cialde di riso	
– Sfoglie di pane azzimo	
– Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificato	
2.3. Prodotti vari:	
– Proteina di piselli, <i>Pisum</i> spp.	
– Rum, ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero	
– Kirsch preparato a base di frutti e aromi di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera c)	

3. PRODOTTI ANIMALI:

Denominazione
Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari
Gelatina
Siero di latte disidratato «herasuola»
Budella (involucro animali)

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

ALLEGATO XII – Reg. CE 889/08

Documento giustificativo da rilasciare all'operatore a norma dell'articolo 29, paragrafo 1, del regolamento (CE)n. 834/2007	
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: <ul style="list-style-type: none"> – 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:	

MODELLO DI DICHIARAZIONE DEL VENDITORE

ALLEGATO XIII – Reg CE 889/08

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:
<p>Componenti: (precisare tutti i componenti presenti nel prodotto/utilizzati nel corso dell'ultimo processo di produzione)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<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 <i>(ove del caso)</i> :