



Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20

STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

CCPB SRL

*40126 Bologna – Italy
Via J. Barozzi, 8
tel. 051/6089811
fax 051/254842
www.ccpb.it
ccpb@ccpb.it*

EDIZIONE n° 1 - Febbraio 2011
Revisione 2 del 2012-01-20

Emesso da Comitato degli Standard di
Produzione Biologica in data 2012-01-20

Autorizzato all'emissione da Amministratore
Delegato in data 2012-01-20



**Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20**



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 1 di 170

SOMMARIO

1. STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA	6
1.1. Introduzione.....	6
1.1. Revisione Degli Standard	6
1.2. Documenti Normativi di riferimento; Termini e definizioni; Sigle e abbreviazioni	7
1.3. Schemi Di Certificazione E Campo Di Applicazione	9
2. PRINCIPALI OBIETTIVI DELLA PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE.....	10
2.1. Generalità.....	10
2.2. Salvaguardia delle risorse ambientali e riduzione dell'inquinamento per migliorare la qualità dell'ambiente e la salubrit� dei prodotti ottenibili	10
2.3. Mantenimento e miglioramento della fertilit� dei suoli.....	10
2.4. Mantenimento ed arricchimento della diversit� biologica.....	10
2.5. Miglioramento del benessere animale.....	11
2.6. Realizzazione di sistemi di produzione e trasformazione compatibili con l'ambiente circostante.....	11
2.7. Promozione di sistemi di produzione, trasformazione e commercializzazione ecologicamente responsabili e socialmente equi	11
2.8. Esclusione di qualsiasi prodotto proveniente da ingegneria genetica (GMO free).....	12
2.9. Trasparenza nell'ambito di ogni singolo intervento lungo le differenti filiere produttive	12
3. INGEGNERIA GENETICA	13
3.1. Generalit�.....	13
3.2. Esclusione dell'ingegneria genetica.....	13
3.3. La produzione agricola	14
3.4. La trasformazione	15
4. NORME PER LE PRODUZIONI VEGETALI.....	16
4.1. Generalit�.....	16
4.2. Le produzioni biologiche e la salvaguardia delle risorse ambientali	16
4.3. Gestione del suolo e sua conservazione	18
4.4. Tecniche colturali.....	18
4.4.1. Generalit�.....	18
4.4.2. Rotazione ed Avvicendamento.....	18
4.4.3. Consociazione.....	20
4.4.4. Scelta varietale e materiale di propagazione.....	20
4.4.5. Produzioni parallele.....	21
4.4.6. Controllo delle erbe infestanti	22
4.4.7. Pacciamatura	23
4.4.8. Irrigazione.....	23
4.4.9. Lavorazioni del suolo.....	24
4.4.10. Fertilizzazione	25
4.4.11. Protezione fitosanitaria	26
4.5. Coltive protette	27
4.6. Raccolta di prodotti selvatici e spontanei.....	28
4.7. Coltivazione dei funghi	28



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 2 di 170

4.8.	La conversione alla produzione biologica	29
4.9.	raccolta dei prodotti.....	31
4.10.	Immagazzinaggio dei mezzi tecnici	31
5.	NORME PER LE PRODUZIONI ANIMALI.....	32
5.1.	Generalità.....	32
5.2.	Principi generali	32
5.3.	ORIGINE DEGLI ANIMALI	34
5.4.	Conversione	36
5.4.1.	Generalità.....	36
5.4.2.	Conversione di aree associate a produzioni animali biologiche	36
5.4.3.	Conversione di animali e prodotti animali	36
5.5.	Alimentazione.....	37
5.6.	Profilassi e cure veterinarie	39
5.7.	Gestione zootecnica, trasporto ed identificazione degli animali	41
5.7.1.	Norme applicabili alle condizioni di ricovero degli animali	41
5.7.2.	Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per i mammiferi.....	41
5.7.3.	Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per gli avicoli.....	42
5.7.4.	Accesso agli spazi all'aperto	42
5.7.5.	Densità degli animali	43
5.7.6.	Produzione simultanea di animali allevati con metodo biologico e non biologico	43
5.7.7.	Gestione degli animali	44
5.7.8.	Gestione delle deiezioni animali	44
5.7.9.	Identificazione degli animali.....	44
5.7.10.	Disposizioni transitorie	45
5.8.	Apicoltura e prodotti dell'apicoltura.....	45
5.8.1.	Principi Generali	45
5.8.2.	Periodo di conversione	46
5.8.3.	Origine delle api	46
5.8.4.	Ubicazione degli apiari	47
5.8.5.	Nutrizione	47
5.8.6.	Profilassi e cure veterinarie	48
5.8.7.	Metodi di gestione zootecnica ed identificazione.....	49
5.8.8.	Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati nell'apicoltura.....	49
6.	NORME PER IL CONDIZIONAMENTO, LA TRASFORMAZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI.....	50
6.1.	Generalità.....	50
6.2.	Requisiti generali	50
6.3.	Requisiti inerenti le strutture di trasformazione e stoccaggio	51
6.4.	Controllo degli insetti e di altri animali	52
6.5.	Ingredienti, additivi ed ausiliari di fabbricazione.....	53
6.6.	Trasformazione, condizionamento e stoccaggio	55
6.7.	Confezionamento	56
6.8.	Trasporti.....	57
6.9.	Etichettatura	58
6.10.	Vinificazione	63
6.10.1.	Generalità.....	63
6.10.2.	Provenienza delle uve	63
6.10.3.	Vendemmia	63
6.10.4.	Pigiatura	63



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 3 di 170

6.10.5.	Pressatura	63
6.10.6.	Macerazione	64
6.10.7.	Vasi vinari ed attrezzature	64
6.10.8.	Fermentazione alcolica	64
6.10.9.	Fermentazione malo-lattica	64
6.10.10.	Solfitazione	65
6.10.11.	Svinatura e torchiatura	65
6.10.12.	Illimpidimento dei mosti e dei vini	65
6.10.13.	Stabilizzazione	65
6.10.14.	Confezionamento	66
6.10.15.	Aumento della gradazione alcolica naturale	66
6.10.16.	Correzione dell'acidità	66
6.10.17.	Correzione del colore	66
6.10.18.	Confezionamento - Imbottigliamento	66
6.10.19.	Prodotti per la pulizia – disinfezione – disinfestazione – della cantina	67
6.10.20.	Altre condizioni	67
6.11.	Preparazione e somministrazione pasti	67
6.11.1.	Generalità	67
6.11.2.	Tipologia delle strutture	67
6.11.3.	Accettazione delle materie prime	68
6.11.4.	Stoccaggio	68
6.11.5.	Modalità di preparazione	68
6.11.6.	Documenti e registrazioni	69
6.11.7.	Confezionamento	69
6.11.8.	Trasporti	70
6.11.9.	Rilascio della certificazione	70
6.12.	Preparazione e commercializzazione presso i punti-vendita al dettaglio	71
6.12.1.	Generalità	71
6.12.2.	Accettazione	71
6.12.3.	Stoccaggio	71
6.12.4.	Modalità di preparazione e confezionamento: generalità	71
6.12.5.	Reparto panetteria e pasticceria	72
6.12.6.	Reparto salumi e formaggi	72
6.12.7.	Reparto macelleria	72
6.12.8.	Reparto ortofrutta	72
6.12.9.	Etichettatura	73
6.12.10.	Documenti e registrazioni	73
7.	NORME PER GLI ALIMENTI DESTINATI AGLI ANIMALI DOMESTICI	74
7.1.	Generalità	74
7.2.	Preparazione, condizionamento, stoccaggio e confezionamento	74
7.3.	Etichettatura	74
8.	NORME PER GLI ALIMENTI ZOOTECNICI	76
8.1.	Generalità	76
8.2.	Preparazione, condizionamento, stoccaggio e confezionamento	76
8.3.	Trasporti	76
8.4.	Etichettatura	77
9.	NORME PER I PRODOTTI DERIVANTI DA ACQUACOLTURA	80
	SEZIONE A: PRODUZIONE DI ALGHE MARINE	80
9.1.	Generalità	80
9.2.	Conversione	80
9.3.	Produzione di alghe marine	81



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 4 di 170

SEZIONE B: PRODUZIONE DI ANIMALI D'ACQUACOLTURA	83
9.4. Generalita'	83
9.5. Conversione	84
9.6. Produzione di animali d'acquacoltura.....	84
9.6.1. Generalità.....	84
9.6.2. Origine degli animali d'acquacoltura.....	85
9.6.3. Pratiche di allevamento degli animali d'acquacoltura.....	85
9.6.4. Riproduzione	87
9.6.5. Alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi.....	87
9.6.6. Norme specifiche per i molluschi.....	88
9.6.7. Profilassi e trattamenti veterinari	89
9.7. Identificazione	90
9.8. Trasporto	90
9.9. Etichettatura	91
10. <i>NORME PER LA PRODUZIONE, LA PREPARAZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DI ALGA SPIRULINA</i>	92
10.1. Generalita'	92
10.2. Produzione, Preparazione, Stoccaggio E Confezionamento.....	92
10.3. Etichettatura	93
11. <i>NORME PER L'ALLEVAMENTO DEGLI STRUZZI</i>.....	95
11.1. Generalità.....	95
11.2. Carico animale.....	95
11.3. Area di esercizio e ricoveri.....	95
11.4. Alimentazione.....	96
11.5. Pulizia dei locali e delle attrezzature	96
12. <i>CERTIFICAZIONE DI GRUPPI DI PICCOLI PRODUTTORI</i>	97
12.1. Obiettivi.....	97
12.2. Principi.....	97
12.3. Campo di applicazione (cosa può essere inteso come gruppo di piccoli produttori)	97
12.4. Il sistema di controllo interno (ICS).....	98
12.5. L'organismo di certificazione.....	98
13. <i>NORME PER L'ALLEVAMENTO DELLE LUMACHE</i>.....	101
13.1. Generalità.....	101
13.2. Origine degli animali e Conversione	101
13.3. Alimentazione.....	101
13.4. Profilassi e Gestione dell'allevamento	101
13.5. Requisiti dei locali e delle attrezzature.....	102
13.6. Etichettatura	102
14. <i>NORME PER L'ALLEVAMENTO DEI CONIGLI</i>	104



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 5 di 170

14.1. Generalità.....	104
14.2. Origine degli animali e conversione	104
14.3. Alimentazione.....	104
14.4. Profilassi e cure veterinarie	104
14.5. Edifici, Area di esercizio, Ricoveri e Carico animale.....	105
14.6. Pulizia dei locali e delle attrezzature	105
14.7. Altri requisiti di gestione dell'allevamento	105
14.8. Etichettatura	106
<i>ELENCO DEGLI ALLEGATI</i>	<i>107</i>
<i>ALLEGATO I</i>	<i>108</i>
<i>ALLEGATO II</i>	<i>124</i>
<i>ALLEGATO III</i>	<i>129</i>
<i>ALLEGATO IV.....</i>	<i>131</i>
<i>ALLEGATO V.....</i>	<i>132</i>
<i>ALLEGATO VI.....</i>	<i>135</i>
<i>ALLEGATO VII.....</i>	<i>137</i>
<i>ALLEGATO VIII.....</i>	<i>138</i>
<i>ALLEGATO IX.....</i>	<i>164</i>
<i>ALLEGATO XIII.....</i>	<i>167</i>
<i>ALLEGATO XIII BIS.....</i>	<i>168</i>



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 6 di 170

1. STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

1.1. INTRODUZIONE



1.1.1

CCPB, grazie al lavoro del proprio Comitato degli Standard di Produzione Biologica, ha redatto i presenti Standard allo scopo di soddisfare i requisiti per l'accreditamento IFOAM e, al contempo, predisporre uno strumento applicabile dagli operatori che si trovano in Paesi al di fuori dell'Unione Europea e che intendono esportare verso Stati membri dell'Unione prodotti che offrono garanzie equivalenti a quelle stabilite dal Reg. CE 834/2007.

Nella definizione dei presenti Standard, sono stati presi in considerazione quindi i principi contemplati nella normativa di riferimento fra cui il Reg. CE 834/2007 e successive modifiche e/o integrazioni, le Norme IFOAM per la produzione biologica e la trasformazione e la legislazione internazionale in materia di produzione biologica, in particolare l'USDA-NOP, il JAS ed il COR.

Al fine di predisporre uno strumento adeguato anche per il settore della vinificazione biologica, non essendo ancora completato il percorso del Regolamento Europeo per il vino bio, nella definizione dei presenti Standard si è preso anche in considerazione il documento denominato "Carta Europea del Vino Biologico – EOWC" predisposta da varie organizzazioni sulla scorta dei risultati del progetto di ricerca ORWINE, finanziato dalla UE (www.orwine.org). Maggiori informazioni sulla Carta Europea del Vino Biologico possono essere reperite sul sito www.organic-wine-carte.eu.

1.1.2

Ciò ha consentito di sviluppare una serie di norme che potranno essere seguite come linee guida da tutti gli operatori che intendono produrre in conformità al Reg. CE 834/2007 sul territorio nazionale.

Tali norme divengono invece prescrittive per gli operatori che intendono ottenere la certificazione in conformità allo schema CCPB Global Programme, accreditato IFOAM o per coloro i quali si trovano ad operare al di fuori dell'Unione Europea ed intendono esportare verso i Paesi dell'Unione prodotti che offrono garanzie equivalenti a quelle stabilite dal Reg. CE 834/2007.

I presenti Standard sono inoltre prescrittivi per alcune categorie di prodotti/attività non incluse nel campo di applicazione del Reg. CE 834/2007, quali la produzione di Pet-Food, di alga spirulina, di struzzi, conigli, lumache e la ristorazione collettiva, qualora gli operatori intendano ottenere la certificazione in conformità anche per queste particolari categorie di prodotti.

Queste norme infine riportano inoltre le principali differenze tra le condizioni e gli adempimenti previsti dal Reg. CE 834/2007, dal NOP (National Organic Programme), dal JAS (Japanese Agricultural Standard) e dal COR (Canadian Organic Regime) che gli operatori dovranno rispettare per poter ottenere la certificazione in conformità ad ognuno di questi standard. Va segnalato che il NOP, il JAS ed il COR prevedono anche l'impiego di altre sostanze ed ingredienti, non elencate nei presenti Standard, il cui impiego, anche se in conformità agli standard di cui sopra, preclude la conformità al Reg. CE 834/2007 e al CCPB Global Programme. Il Regolamento NOP e gli standard JAS e COR, che comprendono l'elenco completo di tali sostanze, sono disponibili rispettivamente sui seguenti siti:

NOP - www.ams.usda.gov/AMSv1.0/nop ,

COR - <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/orgbio/orgbioe.shtml>

JAS - <http://www.maff.go.jp/e/jas/specific/organic.html>

oppure in versione tradotta pubblicata sul sito www.ccpb.it.

1.1. REVISIONE DEGLI STANDARD

1.2.1

Qualsiasi revisione e/o modifica dei presenti Standard sarà valutata ed approvata dal Comitato degli Standard di Produzione Biologica di CCPB. Gli Standard sono inoltre soggetti all'esame da parte del



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 7 di 170

Comitato Salvaguardia Imparzialità di CCPB per le finalità di presidio alle minacce all'imparzialità dell'attività di controllo e certificazione di CCPB, attribuite a detto comitato.

1.2.2

La revisione completa dei presenti Standard avverrà ogni tre anni, comunque, ogniqualvolta sarà necessario verranno apportate tutte quelle variazioni conseguenti a modifiche della normativa di riferimento.

1.2.3

In seguito a modifiche delle norme di riferimento intervenute durante il periodo transitorio, CCPB rende disponibili le eventuali variazioni che saranno apportate ai presenti Standard ed i tempi di adeguamento se questi dovessero risultare diversi da quelli previsti al punto 1.2.6.

1.2.4

In sede di revisione triennale, saranno prese in considerazione anche tutte quelle modifiche proposte dagli operatori controllati e da tutte le parti coinvolte (consumatori, produttori, distributori, ecc.) nel processo di produzione e certificazione delle produzioni biologiche. Tali proposte, al fine di essere valutate dal Comitato degli Standard di Produzione Biologica di CCPB, devono pervenire all'indirizzo del medesimo in forma scritta.

1.2.5

Qualsiasi richiesta di chiarimento e/o interpretazione dei presenti Standard va presentata in forma scritta all'indirizzo del Comitato degli Standard di Produzione Biologica presso CCPB riportando, oltre al quesito, i riferimenti di colui che presenta la richiesta.

1.2.6

Ogni edizione dei presenti Standard o loro modifica è disponibile sul sito internet di CCPB, www.ccpb.it, ed è oggetto di trattazione sulle Newsletter di CCPB. A seguito delle variazioni apportate, gli operatori controllati hanno a disposizione un periodo di adeguamento pari a 12 mesi, salvo diverse indicazioni connesse a modifiche della normativa di riferimento.

1.2.7

Ogni edizione dei presenti Standard o loro modifica, che abbia come oggetto il programma di certificazione CCPB Global Programme, è inoltrata agli operatori controllati coinvolti nel suddetto programma. Ciò non avviene per le modifiche a carico della normativa vigente le cui modalità e tempi di adeguamento devono essere già rispettate da parte degli operatori controllati.

1.2.8

Il numero di edizione varia in sede di revisione triennale, mentre il numero di revisione varia ogniqualvolta intervengono modifiche nell'ambito del biennio di validità di ciascuna edizione.

1.2. DOCUMENTI NORMATIVI DI RIFERIMENTO; TERMINI E DEFINIZIONI; SIGLE E ABBREVIAZIONI

1.3.1

I documenti normativi di riferimento delle presenti norme sono i seguenti:

Regolamento CE 834/2007 e sue successive modificazioni, integrazioni e regolamenti attuativi, di seguito denominato semplicemente CE 834/2007	Relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il Regolamento (CEE) 2092/91.
Disposizioni nazionali e regionali relative all'applicazione del CE 834/2007	
Reg. USDA/AMS CFR 7, parte 205	NOP – National Organic Programme
Norme JAS (Japanese Agricultural Standard)	
COR – Canadian Organic Regime	Regolamento per i prodotti biologici del Canada, 2009 Principi generali e standard di gestione – CAN/CGSB-32.310 Elenchi delle sostanze permesse – CAN/CGSB-32.311
IFOAM norms version 2005	IFOAM Basic standards for organic production and processing



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 8 di 170

IFOAM Accreditation Criteria

1.3.2.

Ai fini del presente documento si applicano i termini e le definizioni previsti dalle norme e dai documenti di riferimento elencati al paragrafo precedente ed i seguenti:

CONFORMITA'	rispondenza di un prodotto, processo o servizio a requisiti specificati
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	documento con cui un fornitore dà assicurazione scritta che un lotto identificabile e rintracciabile di prodotto è conforme ai requisiti specificati sul certificato di conformità
ECCEZIONE	permesso garantito ad un operatore controllato da CCPB, di essere escluso dalla necessità di essere conforme ad un normale requisito della norma di riferimento. L'eccezione deve essere garantita sulla base di criteri chiari e relative giustificazioni, limitata ad un periodo di tempo. Nell'ambito delle produzioni Regolamentate (DOP/IGP/STG e Biologico), non sono ammesse eccezioni
FORNITORE	parte che ha la responsabilità di garantire che i prodotti soddisfino e, se applicabile, continuino a soddisfare i requisiti su cui è basata la certificazione
ISPETTORE	persona che ha le caratteristiche personali dimostrate e la competenza per effettuare una verifica ispettiva (o audit)
LABORATORIO DI PROVA	laboratorio d'analisi che opera conformemente alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, in possesso d'accreditamento in ambito EA o IAF per i metodi di prova aventi precisione e incertezza nei campi di misura che interessano a CCPB
LICENZA	documento con il quale CCPB accorda, a seguito stipula contrattuale, il diritto di utilizzare certificati o marchi o dichiarazioni di conformità per un determinato prodotto, processo o servizio, secondo le regole dello schema di certificazione
NON CONFORMITA'	azione o situazione che non corrisponde a quanto previsto dai regolamenti, accordi contrattuali e specificazioni tecniche dallo schema di certificazione prescelto
PRECEDENTE	decisione con valore di interpretazione della norma di riferimento, resa necessaria a seguito della presentazione di un caso non esplicitamente trattato nella norma. Tale decisione diviene di riferimento per il trattamento di ogni ulteriore caso avente identiche caratteristiche
PROVA	determinazione di una o più caratteristiche di un oggetto di valutazione della conformità secondo una procedura
RAPPORTO DI PROVA	documento che presenta i risultati della prova ed altre informazioni ad essa relative
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	sistema di valutazione della conformità riguardante oggetti specificati di valutazione della conformità, ai quali si applicano gli stessi requisiti specificati, le stesse specifiche regole e le stesse procedure
VERIFICA ISPETTIVA (O AUDIT)	processo sistematico, indipendente, documentato, per l'ottenimento di registrazioni, esposizione di fatti o altre informazioni pertinenti e loro obiettiva valutazione per determinare in quale misura i requisiti specificati sono soddisfatti

1.3.3.

Ai fini del presente documento si applicano le sigle e le abbreviazioni previste dalle norme e dai documenti di riferimento elencati al paragrafo precedente ed i seguenti:

ACCREDIA	Sistema italiano di accreditamento
CCPB	CCPB SRL
CEI	Comitato Elettrotecnico Italiano
CFIA	Canadian Food Inspection Agency
COR	Canadian Organic Regime
CSI	Comitato Salvaguardia Imparzialità
JAS	Japanese Agricultural Standard
IFOAM	International Federation of Organic Agriculture Movements



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 9 di 170

IOAS	International Organic Accreditation Service
MAFF	Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery of Japan
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
NOP	National Organic Program
OGM	Organismi Geneticamente Modificati
USDA	United State Department of Agriculture

1.3. SCHEMI DI CERTIFICAZIONE E CAMPO DI APPLICAZIONE

Riferimenti schema	In sigla	Campo di applicazione
Reg. CE 834/2007	Reg. CE 834/2007	Prodotti agricoli (incluso sementi e materiale di moltiplicazione vegetativa); prodotti agricoli alimentari di origine animale e/o vegetale; prodotti dell'acquacoltura e alghe marine; prodotti dell'industria agroalimentare di origine vegetale e/o animale; mangimi.
CCPB Global Programme	CCPB GP	Prodotti agricoli (incluso sementi e materiale di moltiplicazione vegetativa); prodotti agricoli alimentari di origine animale e/o vegetale; prodotti dell'industria agroalimentare di origine vegetale e/o animale; mangimi.
USDA-National Organic Programme	USDA-NOP	Prodotti agricoli (incluso sementi e materiale di moltiplicazione vegetativa); prodotti agricoli alimentari di origine animale e/o vegetale, ad esclusione dei prodotti dell'acquacoltura; prodotti dell'industria agroalimentare di origine vegetale e/o animale; mangimi.
Japanese Agricultural System	JAS	Prodotti agricoli (incluso sementi e materiale di moltiplicazione vegetativa); prodotti agricoli alimentari di origine animale e/o vegetale, ad esclusione dei prodotti dell'apicoltura e dei prodotti dell'acquacoltura; prodotti dell'industria agroalimentare di origine vegetale e/o animale, ad esclusione del vino e bevande alcoliche; mangimi.
Canadian Organic Regime	COR	Prodotti agricoli (incluso sementi e materiale di moltiplicazione vegetativa); prodotti agricoli alimentari di origine animale e/o vegetale, ad esclusione dei prodotti dell'acquacoltura; prodotti dell'industria agroalimentare di origine vegetale e/o animale; mangimi.
Norme di produzione biologica di CCPB	Norme di PB	Ristorazione collettiva; Pet-food; Spirulina; Struzzi; Lumache; Conigli.



2. PRINCIPALI OBIETTIVI DELLA PRODUZIONE TRASFORMAZIONE E DISTRIBUZIONE

2.1. GENERALITÀ

2.1.1

I sistemi di produzione biologica mirano all'ottenimento di alimenti, mangimi, fibre, materie prime e servizi in quantità sufficiente e di buona qualità.

2.1.2

Nei punti seguenti sono elencati gli obiettivi principali, e nello stesso tempo, i principi che sono a fondamento dei sistemi di produzione biologica.

2.2. SALVAGUARDIA DELLE RISORSE AMBIENTALI E RIDUZIONE DELL'INQUINAMENTO PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'AMBIENTE E LA SALUBRITÀ DEI PRODOTTI OTTENIBILI

2.2.1

L'obiettivo fondamentale della produzione biologica consiste nell'ottenimento di produzioni in quantità e qualità adeguata nel rispetto degli equilibri biologici, della salute dell'uomo e degli animali e nella salvaguardia delle risorse ambientali.

2.2.2

Gli operatori biologici, perciò, cercano di ridurre o di eliminare pratiche colturali e mezzi tecnici che mettono in pericolo l'integrità dell'ambiente minacciando la qualità dell'aria, dell'acqua e dei suoli mettendo a repentaglio la sostenibilità futura dei cicli produttivi.

2.3. MANTENIMENTO E MIGLIORAMENTO DELLA FERTILITÀ DEI SUOLI

2.3.1

La fertilità dei suoli rappresenta la premessa fondamentale per la salubrità e la sostenibilità dei sistemi di produzione agricola nel loro complesso.

2.3.2

Le pratiche volte al mantenimento della fertilità devono prevedere contemporaneamente fattori di tipo fisico, chimico e biologico al fine di ottimizzare la quantità e la qualità degli organismi (microflora e microfauna tellurica) e dei nutrienti presenti nel suolo.

2.3.3

La "carica vitale" dei terreni deve essere in grado di rendere disponibili gli elementi nutritivi per le colture e per il sostentamento dei microrganismi stessi che esprimono l'attività biologica di un terreno.

2.4. MANTENIMENTO ED ARRICCHIMENTO DELLA DIVERSITÀ BIOLOGICA

2.4.1

La diversità biologica contribuisce in modo sostanziale alla realizzazione ed al mantenimento della sostenibilità ambientale ed economica dei processi produttivi biologici.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 11 di 170

2.4.2

La diversità deve essere sviluppata ed applicata in ogni singolo aspetto della produzione biologica, dalla scelta dei mezzi tecnici a quella delle specie e varietà coltivate, dalla scelta delle razze animali allevate e dei microrganismi utilizzati nei cicli produttivi e della trasformazione alla gestione delle rotazioni agronomiche, dal mantenimento di aree non coltivate alla cura di piante spontanee vicino ad appezzamenti coltivati o all'impianto di siepi ed arbusti in grado di ospitare svariate forme di vita ed insetti necessari al mantenimento di adeguati cicli biologici, fino alla scelta di adeguate strategie, fra loro differenti nel tempo e nello spazio, nella difesa da patogeni e malattie.

2.4.3

In materia di acquacoltura, la progettazione e la conduzione degli impianti devono avvenire nel rispetto dei sistemi alieutici ed ecologici nei quali sono inseriti.

2.5. MIGLIORAMENTO DEL BENESSERE ANIMALE

2.5.1

In agricoltura biologica particolare cura deve essere posta al benessere degli animali, sia in ordine alla prevenzione dalle malattie sia nella gestione delle pratiche d'allevamento.

2.5.2

La disponibilità di alimenti zootecnici idonei, l'attenzione alle condizioni sanitarie degli animali ed a quelle di stabulazione, consentono le funzioni etologiche e fisiologiche specifiche della specie allevata.

2.6. REALIZZAZIONE DI SISTEMI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE COMPATIBILI CON L'AMBIENTE CIRCOSTANTE

2.6.1

I cicli di produzione, condizionamento e trasformazione sono preferibilmente caratterizzati da bilanci energetici compatibili con l'ecosistema circostante. Affinché ciò sia realizzabile sono da preferire mezzi tecnici provenienti da sistemi di produzione biologica o da fonti rinnovabili e poco inquinanti. Il metodo di produzione biologica ed i suoi processi devono attivare tutte le misure per rispettare in qualità e quantità le risorse ambientali coinvolte o interessate.

2.7. PROMOZIONE DI SISTEMI DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE ECOLOGICAMENTE RESPONSABILI E SOCIALMENTE EQUI

2.7.1

Ogni singolo processo di cui si compongono le filiere dei prodotti biologici deve soddisfare i requisiti della responsabilità ecologica e della equità sociale.

2.7.2

La responsabilità ecologica si traduce nella salvaguardia delle risorse ambientali e nella sostenibilità nel tempo e nello spazio riferita a qualsiasi attività connessa alla realizzazione dei processi produttivi. Questi dovranno essere, inoltre, caratterizzati dal rispetto dei diritti sociali relativamente al benessere nel lavoro, alla Carta dei Diritti dei bambini dell'ONU; tutti i lavoratori e le loro famiglie dovranno accedere ai diritti fondamentali ed alle stesse opportunità indipendentemente dal colore, religione, razza e sesso. Non è ammesso il lavoro forzato e minorile e tutti i lavoratori, siano essi dipendenti che collaboratori, hanno il diritto di associarsi e di riunirsi collettivamente. Qualora si riscontrino ingiustizie sociali e violazione dei diritti umani di cui al presente paragrafo, i prodotti ottenuti nell'ambito dei processi produttivi in cui siano state rilevate tali non conformità non possono essere dichiarati conformi ai presenti Standard.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 12 di 170

2.7.3

I fabbisogni in termini di sicurezza sociale devono essere soddisfatti ed in tutte le operazioni connesse alla produzione e trasformazione biologica le condizioni di lavoro devono essere entro limiti accettabili; i lavoratori dovranno avere protezioni adeguate.

2.8. ESCLUSIONE DI QUALSIASI PRODOTTO PROVENIENTE DA INGEGNERIA GENETICA (GMO FREE)

2.8.1

L'ingegneria genetica, quale insieme di tecniche di biologia molecolare attraverso cui modificare il materiale genetico di piante, animali, microrganismi, cellule ed altre unità biologiche in modi o con risultati che non potrebbero essere realizzati con i metodi della riproduzione o della ricombinazione naturale, non è ammessa nei processi di produzione e trasformazione biologici.

2.9. TRASPARENZA NELL'AMBITO DI OGNI SINGOLO INTERVENTO LUNGO LE DIFFERENTI FILIERE PRODUTTIVE

2.9.1

Tutti gli operatori che a diverso titolo intervengono lungo la filiera, fino al consumatore finale, devono essere posti nelle condizioni di poter effettuare scelte responsabili e consapevoli.

3. INGEGNERIA GENETICA

3.1. GENERALITÀ

3.1.1

Per ingegneria genetica si intende l'insieme delle tecniche di biologia molecolare tramite le quali è possibile modificare il materiale genetico di organismi viventi, cellule ed altre unità biologiche in modi o con risultati che non potrebbero essere realizzati con i metodi della riproduzione o della ricombinazione naturale. Tali tecniche comprendono il DNA ricombinante, la fusione cellulare, la microinoculazione, la macroinoculazione, la microincapsulazione, l'eliminazione e la duplicazione dei geni, l'introduzione di un gene esterno, il cambiamento di posizione dei geni e la clonazione degli animali. Dette tecniche non includono l'ibridazione, la coniugazione, la fermentazione, il "breeding", la fecondazione "in vitro" e la coltura dei tessuti.

3.1.2

Per organismi geneticamente modificati (OGM), ingegnerizzati o transgenici, si intendono tutti quegli organismi ottenuti con l'aiuto delle tecniche di ingegneria genetica.

3.1.3

CCPB pubblica ed aggiorna sul proprio sito internet: www.ccpb.it una lista di prodotti agricoli, ingredienti e mezzi tecnici (ad esempio vaccini) geneticamente modificati o da essi derivati che possono mettere a repentaglio la conformità delle produzioni alle presenti norme. CCPB, inoltre, informa tutti gli operatori e gli ispettori tramite le proprie "Newsletter" o apposite circolari.

3.2. ESCLUSIONE DELL'INGEGNERIA GENETICA

3.2.1

In agricoltura biologica e nella trasformazione e preparazione dei prodotti da essa derivati non sono ammessi, quali alimenti, mangimi, ausiliari di fabbricazione, prodotti fitosanitari, concimi, ammendanti, sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa, microrganismi e animali in produzione biologica, gli OGM e/o i loro derivati e/o da essi ottenuti.

3.2.2

I prodotti biologici non possono essere ottenuti e/o trasformati con l'ausilio di OGM e/o loro derivati, includendo fra questi gli ingredienti di origine non agricola, gli additivi e gli ausiliari di trasformazione.

3.2.3

Durante le differenti fasi di cui si compongono i processi di produzione, trasformazione, stoccaggio e trasporto, gli operatori devono mettere in atto tutte le misure precauzionali necessarie per prevenire qualsiasi contaminazione dei prodotti biologici con OGM e/o loro derivati.

3.2.4

Ai fini del divieto di cui al punto 3.2.1, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento CE 1829/2003 e del regolamento CE 1830/2003. Se le materie prime, gli alimenti o i mangimi acquistati non sono etichettati né accompagnati da un documento ai sensi dei suddetti regolamenti, gli operatori possono presupporre che nella produzione degli stessi non si è fatto uso di OGM o di prodotti da essi derivati. Le soglie di etichettatura esistenti ai sensi di detti regolamenti sono applicate anche ai prodotti biologici e rappresentano massimali legati esclusivamente alla presenza accidentale e tecnicamente inevitabile di OGM.

Nel caso gli operatori si trovino al di fuori dei Paesi della UE, e quindi nell'impossibilità di vedere soddisfatti i requisiti delle normative citate nel precedente periodo, relative all'etichettatura obbligatoria dei prodotti OGM, ai fini di dare evidenza in merito al rispetto del divieto di cui al punto 3.2.1. è necessario che gli operatori stessi ottengano dai loro fornitori di alimenti, mangimi, ausiliari di fabbricazione, prodotti fitosanitari, concimi, ammendanti, sementi, materiale di moltiplicazione vegetativa, microrganismi e animali, una dichiarazione



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 14 di 170

redatta secondo il modello riportato all'allegato XIII dei presenti Standard. Gli operatori devono conservare tale dichiarazione unitamente alle altre registrazioni.

3.3. LA PRODUZIONE AGRICOLA

3.3.1

La coltivazione con il metodo di produzione biologico può avvenire in appezzamenti che almeno da due anni non siano stati coltivati con colture geneticamente modificate, provenienti da OGM e/o loro derivati o trattate con sostanze geneticamente modificate.

Qualora gli operatori abbiano utilizzato OGM nel biennio precedente la notifica di attività di produzione, se successiva alla pubblicazione del regolamento precedentemente citato, gli stessi devono notificare quanto sopra all'Organismo di Certificazione.

3.3.2

Nell'azienda agricola in cui convivono metodi di produzione agricola biologici e metodi convenzionali, non è ammesso l'ottenimento di colture geneticamente modificate negli appezzamenti destinati alla produzione agricola convenzionale.

3.3.3

Nella produzione biologica non è ammesso l'utilizzo di semente, materiale di propagazione, microrganismi, inoculanti e qualsiasi mezzo tecnico intermedio geneticamente modificato, proveniente da OGM e/o loro derivati.

3.3.4

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti per la concimazione e l'ammendamento elencati all'allegato I e di prodotti per la difesa elencati all'allegato II dei presenti Standard che contengano OGM e/o loro derivati.

3.3.5

Nell'allevamento condotto con metodo biologico non è ammesso l'utilizzo di alimenti (mangimi, foraggi, insilati, concentrati, vitamine, oligoelementi, amminoacidi, coadiuvanti ecc.) contenenti OGM e/o loro derivati. Ciò vale anche per quegli alimenti eventualmente destinati a costituire quella percentuale di sostanza secca non proveniente da agricoltura biologica.

3.3.6

Nell'allevamento condotto con metodo di produzione biologico non è ammesso l'utilizzo di animali ottenuti da tecniche di ingegneria genetica (seme, embrioni, riproduttori da OGM e/o loro derivati).

3.3.7

Nell'allevamento condotto con metodo di produzione biologico l'utilizzo di medicinali contenenti OGM e/o loro derivati è permesso qualora non esistano sostanze e/o trattamenti alternativi e quando l'assenza di interventi efficaci possa compromettere la salute ed il benessere degli animali.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme** non è ammesso l'utilizzo di medicinali veterinari o vaccini OGM e/o loro derivati.

3.3.8

Per tutti quei prodotti che, pur non provenendo da agricoltura biologica, sono ammessi nei sistemi di produzione biologica stessa, gli operatori devono ottenere dai loro fornitori una dichiarazione da cui si evinca che detti prodotti non provengono da OGM e/o loro derivati ed in ogni caso non li contengono; tale dichiarazione deve essere supportata da un'appropriate analisi di laboratorio, qualora richiesta dall'Organismo di Certificazione. La dichiarazione deve essere redatta secondo il modello riportato all'allegato XIII dei presenti Standard.

L'operatore deve conservare tale dichiarazione unitamente alle altre registrazioni.

3.3.9

Fra le cause di contaminazione da materiale geneticamente modificato nei confronti degli appezzamenti e delle colture condotte secondo il metodo di produzione biologica, risultano essere maggiormente responsabili le seguenti:



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 15 di 170

- a) impollinazione incrociata all'interno delle medesima specie e varietà;
- b) impollinazione incrociata o altre contaminazioni derivanti da microfauna tellurica e dalle altre piante in generale incluse le infestanti;
- c) contaminazione fisica da polline o altro materiale vegetale;

Al fine di evitare che tali cause possano interessare la coltura o le produzioni provenienti da agricoltura biologica è buona norma che dette coltivazioni siano poste ad una distanza di sicurezza da potenziali fonti di contaminazione da OGM e/o loro derivati.

3.3.10

Gli operatori devono informare l'Organismo di Certificazione di qualsiasi fonte di possibile contaminazione da OGM e/o loro derivati di cui siano a conoscenza.

3.4. LA TRASFORMAZIONE

3.4.1

Nei processi di trasformazione e preparazione dei prodotti biologici, non è ammesso l'utilizzo di ingredienti, additivi e coadiuvanti di trasformazione contenenti OGM e/o loro derivati; ciò vale anche per tutte quelle sostanze che pur non provenendo da agricoltura biologica sono utilizzabili ai sensi dell'appendice I dei presenti Standard. Per queste sostanze è vincolante che gli operatori ottengano dai loro fornitori una dichiarazione da cui si evinca che le stesse non provengono da OGM e/o loro derivati ed in ogni caso non li contengano; tale dichiarazione deve essere supportata da un'apposita analisi di laboratorio, qualora richiesta dall'Organismo di Certificazione. La dichiarazione deve essere redatta secondo il modello riportato all'allegato XIII dei presenti Standard.

Gli operatori devono conservare tale dichiarazione unitamente alle altre registrazioni.

4. NORME PER LE PRODUZIONI VEGETALI

4.1. GENERALITÀ

4.1.1

Le produzioni vegetali biologiche devono essere ottenute nel rispetto delle seguenti norme.

4.1.2

Le produzioni idroponiche ed aeroponiche non sono ammesse in conformità al presente standard.

4.2. LE PRODUZIONI BIOLOGICHE E LA SALVAGUARDIA DELLE RISORSE AMBIENTALI

4.2.1

Come anticipato nella sezione dedicata agli obiettivi generali, l'agricoltura biologica si prefigge l'obiettivo di ottenere prodotti in quantità adeguata alle potenzialità agro-eco-sistema e di elevata qualità, adottando pratiche colturali che consentono di evitare l'uso di prodotti chimici e di ridurre al minimo l'impatto negativo sull'ambiente e l'impoverimento delle sue risorse.

4.2.2

I sistemi di produzione biologica implicano l'adozione di tecniche colturali che sostengono e supportano gli obiettivi poc'anzi richiamati e i principi fondamentali di seguito elencati.

4.2.3

Tali principi includono:

- la conservazione ed il potenziamento dei cicli naturali piuttosto che il loro mero sfruttamento;
- il rispetto degli equilibri biologici che coinvolgono i microrganismi, la fauna e la flora tellurica, le piante e gli animali;
- il mantenimento e/o l'introduzione di programmi di conservazione di aree naturali esistenti e di adeguati "habitat" al fine di preservare specie naturali con particolare attenzione alle specie in pericolo di estinzione;
- una particolare attenzione alle condizioni ed al benessere degli animali e all'impatto ambientale e sociale che i sistemi di produzione possono provocare;
- la riduzione dell'inquinamento.

4.2.4

Questi principi, nel momento in cui vengono applicati, si traducono in pratiche agronomiche che contribuiscono a definire un'agricoltura tesa al mantenimento, o al ripristino qualora sia stato alterato, dell'equilibrio fra gli elementi che compongono l'agroecosistema.

4.2.5

Particolare attenzione deve essere posta nei confronti del terreno agrario, quale elemento e risorsa indispensabile per la realizzazione dei cicli produttivi, in particolare occorre prevenire ed evitare erosioni, smottamenti, frane, ristagni, perdita di fertilità e di sostanza organica ed impoverimento biologico.

4.2.6

Si devono adottare sistemazioni idraulico-agrarie in base alle condizioni orografiche del territorio che devono essere mantenute efficienti nel tempo e devono consentire l'accumulo dell'acqua, la regimazione delle acque meteoriche e quelle d'irrigazione evitando l'instabilità dei suoli e favorendo l'allontanamento delle acque in eccesso. A questo proposito non è ammesso modificare l'orografia o intervenire con sbancamenti tali da compromettere irreversibilmente la stabilità idrogeologica del territorio favorendo processi erosivi e mettendo a repentaglio gli equilibri biologici naturali oltre che il microclima stesso.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 17 di 170

4.2.7

Al fine di preservare e favorire la biodiversità, devono essere mantenute tutte le aree ad elevato contenuto e valore ambientale quali ruscelli, torrenti, corsi d'acqua, aree umide, stagni, maceri, sorgenti, prati stabili, muretti a secco, canneti, ecc.

4.2.8

Le siepi e le alberature devono essere mantenute e/o introdotte usando possibilmente essenze e modalità di realizzazione tipiche del luogo ed idonee agli scopi per cui sono state impiantate. Esse possono avere molteplici funzioni fra cui frangivento, ricovero per l'entomofauna utile, aree di nidificazione e riparo per gli uccelli, barriere naturali antideriva ed antinquinamento, stabilizzazione del terreno con contenimento dei processi erosivi e franosi e miglioramento del microclima.

4.2.9

Considerate le molteplici ed essenziali funzioni svolte da siepi ed alberature nel mantenimento e nella difesa degli equilibri di un ecosistema, la loro manutenzione deve avvenire in periodi tali da non arrecare danni alle specie animali che in esse trovano riparo e rifugio.

4.2.10

Particolare attenzione deve essere posta nella distribuzione e stoccaggio dei reflui zootecnici che deve avvenire sulla base di un piano di utilizzo in conformità alle norme vigenti ed evitando fenomeni di percolamento e ruscellamento tali da inquinare le acque superficiali e di falda.

4.2.11

Non si possono mettere a coltura aree che non sono mai state coltivate prima, aree di interesse e valore archeologico e storico o aree per le quali si rende necessario abbattere boschi e/o foreste primarie oppure aree di elevato interesse ambientale soggette a tutela.

4.2.12

Gli appezzamenti condotti secondo il metodo biologico devono essere sufficientemente lontani da appezzamenti condotti secondo il metodo convenzionale oppure adeguatamente "protetti" da potenziali rischi dovuti ad effetto deriva mantenendo o ripristinando siepi, alberature e/o barriere naturali sufficientemente compatte e tali da contenere questi rischi.

L'azienda agricola biologica deve prevedere aree di compensazione ecologica che non devono ricevere alcun tipo di "input" esterno (prodotti per la fertilizzazione, la difesa ecc.) e possono rivestire anche una funzione antideriva.

Nel caso in cui gli appezzamenti confinanti siano investiti a colture che possono causare contaminazioni dovute ad effetto deriva sulle colture condotte secondo il metodo biologico, i confini degli appezzamenti condotti secondo il metodo medesimo devono prevedere la presenza di "aree tampone" o aree di compensazione ecologica al fine di evitare la contaminazione con sostanze non ammesse. In ogni caso, i prodotti ottenuti sulle "aree tampone" non possono essere considerati prodotti biologici, anche se re-impiegati in azienda.

Con specifico riferimento allo schema **COR**, le "aree tampone" devono avere una larghezza minima di 8 metri.

4.2.13

Nell'azienda biologica le nuove costruzioni devono essere progettate in modo tale da provocare il minimo impatto ambientale sul territorio e sui suoi elementi naturali.

4.2.14

Qualora le aziende agricole o loro parte, siano situate nelle immediate vicinanze di fonti d'inquinamento (strade ad elevato traffico, industrie altamente inquinanti, aeroporti, discariche, ecc.), l'Organismo di Certificazione valuta la loro idoneità al metodo di produzione biologico.

4.3. GESTIONE DEL SUOLO E SUA CONSERVAZIONE

4.3.1

Il mantenimento della fertilità del suolo e la sua conservazione, con particolare attenzione a prevenire qualsiasi fenomeno erosivo, rappresentano i presupposti fondamentali per l'applicazione del metodo biologico e l'ottenimento di prodotti conseguenti.

4.3.2

Ciò è realizzabile attraverso i seguenti interventi:

- lavorazioni del suolo;
- incorporazione di sostanza organica proveniente da residui vegetali e/o effluenti d'allevamento;
- sistemazioni idraulico-agrarie appropriate;
- avvicendamenti colturali non depauperanti;
- scelta di specie e varietà idonee;
- impianto e/o mantenimento di siepi ed alberature lungo i margini degli appezzamenti ed i corsi d'acqua;
- lavorazioni e sistemazioni del terreno adeguate alle curve di livello
- uso di colture di copertura
- dimensioni degli appezzamenti appropriate;
- rispetto del profilo del terreno;
- introduzione di aree di compensazione ecologica.

4.3.3

In funzione di quanto sopra riportato non è ammesso ricorrere alla bruciatura delle stoppie, dei residui colturali e/o colture da biomassa, aree boscate e altro materiale vegetale ad eccezione delle misure di profilassi e cura sanitaria che comportano la bruciatura delle parti vegetali colpite da patogeni per i quali sono in vigore misure di "lotta obbligatoria". In questa circostanza la bruciatura deve avvenire in zone circoscritte ed in conformità alle norme vigenti in materia.

4.3.4

Al fine di preservare il suolo da possibili contaminazioni si possono apportare solo ed esclusivamente i prodotti elencati all'allegato I dei presenti Standard.

4.4. TECNICHE COLTURALI

4.4.1. Generalità

Le tecniche colturali previste nell'ambito dei sistemi di produzione biologica devono consentire l'ottenimento di prodotti in quantità adeguata e di elevata qualità nel rispetto degli equilibri biologici degli agroecosistemi che permettono di utilizzare nel miglior modo possibile e sostenibile le risorse naturali, non è ammessa pertanto la coltivazione idroponica o con pratiche di nutrizione forzata fuori suolo.

Di seguito si elencano le principali tecniche colturali.

4.4.2. Rotazione ed Avvicendamento

4.4.2.1

La rotazione agronomica costituisce un presupposto irrinunciabile di qualsiasi sistema di produzione biologica.

4.4.2.2

Le rotazioni devono permettere di mantenere ed incrementare la fertilità del suolo ed il contenuto di sostanza organica, di ridurre la perdita dei nutrienti del suolo, di ridurre le problematiche connesse alla presenza delle infestanti, degli insetti e delle patologie, di ottenere la massima copertura vegetale nel tempo del terreno, di preservare le falde acquifere da eventuali inquinamenti e di arricchire la microfauna e la microflora del terreno.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 19 di 170

4.4.2.3

La rotazione si basa sull'alternanza sullo stesso terreno di piante appartenenti a specie diverse con esigenze nutrizionali differenti e diversa tipologia di residui colturali e diversa interazione con il terreno, con l'eventuale inserimento di colture da sovescio e/o di copertura in particolare nei periodi in cui il terreno resterebbe scoperto. L'avvicendamento, pertanto, deve essere ampio e diversificato sia per stagionalità sia per capacità di copertura del suolo e per famiglia botanica.

4.4.2.4

Perciò si consiglia di prevedere colture appartenenti a specie e famiglie diverse al fine di favorire un maggior grado di biodiversità, di inserire nell'avvicendamento leguminose pratensi poliennali e/o leguminose pratensi e da granella annuali al fine di equilibrare il bilancio dell'azoto e rendere questo elemento disponibile per le colture successive.

4.4.2.5

E' raccomandato inoltre di far precedere una coltura da sovescio per gli effetti positivi che questa può avere sulla rotazione e sulla dotazione in sostanza organica del terreno.

4.4.2.6

In caso di colture orticole non specializzate e specializzate, sia in pieno campo che in ambiente protetto, la medesima specie è coltivata sullo stesso appezzamento solo dopo l'avvicinarsi di almeno due cicli colturali di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa o a coltura da sovescio.

4.4.2.7

In deroga al punto precedente, i cereali autunno vernini (ad esempio: frumento tenero e duro, orzo, avena, segale, triticale, farro, ecc.) e il pomodoro in ambiente protetto possono succedere a loro stessi per un massimo di due cicli colturali, che devono essere seguiti da almeno due cicli di colture di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa o a coltura da sovescio. I cereali che succedono a loro stessi per due anni devono in ogni caso essere di specie differente.

4.4.2.8

Il riso può succedere a se stesso per un massimo di tre cicli, seguiti da almeno due cicli di colture di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa o altra coltura da sovescio.

4.4.2.9

Gli ortaggi a foglia a ciclo breve (ad esempio: insalata, etc.) possono succedere a loro stessi al massimo per tre cicli consecutivi, condizione applicabile alle colture per le quali la raccolta (simultanea o scalare) ne determini il fine ciclo. Successivamente ai tre cicli segue almeno una coltura da radice/tubero oppure una coltura da sovescio.

4.4.2.10

Le colture da taglio non succedono a se stesse. A fine ciclo colturale, della durata massima di 6 mesi, la coltura da taglio è interrata e seguita da almeno una coltura da radice/tubero oppure da un sovescio.

4.4.2.11

In tutti i casi previsti, il ciclo di coltivazione della coltura da sovescio ha una durata minima di 70 gg.

4.4.2.12

E' consigliata la bulatura dei cereali.

4.4.2.13

Non è ammesso praticare la monosuccessione.

4.4.2.14

Nel caso di colture arboree, qualora non si attui un inerbimento perenne, i criteri della rotazione si applicano alla gestione dell'interfilare in consociazione (es. coltivazioni erbacee, semina di miscugli, inerbimento seguito da lavorazioni superficiali e sovesci ecc.).



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 20 di 170

4.4.3. Consociazione

4.4.3.1

Si consiglia la consociazione ovvero la coltivazione contemporanea di più specie o varietà sul medesimo appezzamento che può esplicare azioni positive simili alla rotazione sia in termini di stanchezza del terreno, di arricchimento in sostanza organica, di disponibilità di sostanze nutritive, di miglioramento qualitativo delle produzioni (foraggi), di azione limitante allo sviluppo dei patogeni, di ripercussioni favorevoli sulla fecondazione incrociata, ecc. Per gli effetti dell'applicazione della normativa nazionale che regola le rotazioni in agricoltura biologica, le colture consociate con leguminose e gli erbai misti con leguminose sono considerate alla stessa stregua di una coltura leguminosa pura da reddito o di un sovescio.

4.4.3.2

Il concetto della consociazione va esteso all'impianto di siepi e frangivento, di colture di copertura, di coperture vegetali atte a stabilizzare terreni scoscesi ed a rivestire il suolo degli impianti arborei e delle fasce poste ai margini degli appezzamenti.

4.4.4. Scelta varietale e materiale di propagazione

4.4.4.1

La scelta delle specie e delle varietà deve tenere presente la vocazionalità dell'area in cui queste verranno coltivate, preferendo quelle che presentano caratteri di resistenza alle più comuni fitopatie, maggiori possibilità di attrarre ed utilizzare gli elementi nutritivi del suolo, maggiore capacità di competere con le erbe spontanee e le cui caratteristiche rispondono alle esigenze degli utilizzatori dei prodotti derivati sia che questi vengano consumati allo stato fresco, sia che siano destinati al condizionamento e/o alla trasformazione.

4.4.4.2

Nella scelta si tengano presenti le implicazioni di carattere agronomico che incidono sulla rotazione e sugli effetti che la coltura ed i suoi residui possono avere sulla fertilità del suolo e sulle colture confinanti.

4.4.4.3

Si devono privilegiare gli ecotipi locali o le varietà che meglio si adattano alle condizioni colturali dell'area e presentano maggiori caratteri di tipicità eliminando così i pericoli di "erosione genetica".

4.4.4.4

Qualora si debba ricorrere alla concia, si utilizzino solo ed esclusivamente i prodotti previsti all'allegato II dei presenti Standard (prodotti per la difesa delle colture); sono, inoltre, consigliati i trattamenti termici.

4.4.4.5

Nella scelta del materiale di propagazione, le sementi ed i materiali di riproduzione vegetativa devono provenire da agricoltura biologica, mentre non è ammesso l'utilizzo di materiale geneticamente modificato o proveniente da organismi geneticamente modificati (OGM); in qualsiasi caso l'azienda biologica deve rispettare quanto previsto dai presenti Standard. Le sementi ed il materiale di propagazione possono essere considerate da agricoltura biologica soltanto se, rispettivamente, piante porta seme e piante porta marze sono state coltivate conformemente ai presenti Standard per almeno una generazione o, nel caso di colture perenni, per due cicli vegetativi.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, il materiale di propagazione deve provenire da piante coltivate secondo il metodo biologico per due cicli colturali o per almeno 12 mesi, nel caso in cui i due cicli colturali siano inferiori ad 1 anno.

4.4.4.6

Il Reg. CE 834/2007 prevede che l'operatore possa fare richiesta di deroga rispetto a quanto previsto al punto 4.4.4.5 ricorrendo a materiale convenzionale, solo ed esclusivamente per le specie non presenti in un elenco che verrà predisposto dal legislatore, purché sia dimostrato che nel territorio dell'UE non è possibile trovare materiale proveniente da agricoltura biologica. Nel territorio italiano l'autorità competente ha stabilito che l'operatore indirizzi la domanda di deroga all'INRAN (ex ENSE) almeno 30 giorni prima della data di semina o impianto per tutte le sementi escluse quelle di specie ortive e per il materiale di moltiplicazione vegetativo ed almeno 10 giorni prima della semina/impianto per le sementi ortive e per il materiale di



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 21 di 170

moltiplicazione vegetativo. L'INRAN (ex ENSE) deve dare risposta per posta, per fax o per e-mail con le stesse modalità sopra indicate, non oltre 20 giorni (dal ricevimento della richiesta di deroga) per tutte le sementi escluse quelle ortive e per il materiale di riproduzione vegetativo e non oltre 7 giorni per le sementi ortive e il materiale di moltiplicazione vegetativo, esplicitando le motivazioni del diniego e indicando, se del caso, la/le ditte sementiere o il/i vivaista/i che hanno segnalato la disponibilità del materiale richiesto. In assenza di risposta dell'INRAN (ex ENSE) nei termini previsti al precedente capoverso, la deroga si può considerare concessa. In caso di negazione della deroga, l'INRAN (ex ENSE) deve inviare copia della relativa comunicazione all'operatore interessato e, nello stesso tempo, all'Organismo di Certificazione del regime di agricoltura biologica cui è assoggettato.

Il materiale di moltiplicazione convenzionale utilizzato non deve essere OGM e/o da esso derivato e non deve essere trattato con sostanze non ammesse dalle presenti norme.

Con specifico riferimento agli schemi **CCPB Global Programme, USDA-NOP e COR**, l'operatore è tenuto a dare evidenza all'Organismo di Certificazione di aver fatto richiesta ad almeno tre venditori di sementi e materiali di riproduzione vegetativa circa la disponibilità di tali materiali in forma biologica (in conformità allo schema di certificazione specifico) e di non aver reperito quelli richiesti. Ciò consente all'operatore di ricorrere a materiale convenzionale della specie e varietà richiesta con le limitazioni previste nelle presenti norme (assenza OGM e non trattato con sostanze non ammesse).

Il suddetto principio è valido anche per l'applicazione del presente standard in Paesi terzi ove CCPB opera in equivalenza al Reg. CE 834/2007.

4.4.4.7

Le piantine utilizzate per l'ottenimento di ortaggi devono essere state ottenute in conformità al metodo biologico.

4.4.4.8

Qualora si ricorra a piante perenni da agricoltura convenzionale, messe a dimora su appezzamenti che abbiano già terminato il periodo di conversione, i prodotti da esse ottenuti durante il primo ciclo vegetativo non possono essere commercializzati con i riferimenti al metodo di produzione biologico.

4.4.5. Produzioni parallele

4.4.5.1

Così come previsto dai presenti Standard, in un'azienda agricola la medesima varietà non può essere coltivata, anche se in unità differenti, sia con il metodo biologico che con quello convenzionale ed inoltre le diverse varietà coltivate sulle superfici biologiche e convenzionali devono essere visibilmente distinguibili, ciò al fine di evitare possibili errori e commistioni.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, in un'azienda agricola la medesima varietà non può essere coltivata, anche se in unità differenti, sia su appezzamenti in fase di conversione all'agricoltura biologica che su appezzamenti che hanno già terminato il periodo di conversione.

4.4.5.2

I produttori possono tuttavia derogare a tale disposizione nei seguenti casi:

- a) in caso di colture perenni, che richiedono un periodo di coltivazione di almeno tre anni, semprechè siano soddisfatte le condizioni seguenti:
 - 1) la produzione interessata fa parte di un piano di conversione per il quale il produttore si impegna formalmente e che prevede che la conversione dell'ultima parte della zona interessata alla produzione biologica cominci prima possibile e comunque entro cinque anni;
 - 2) sono state adottate misure adeguate per garantire che i prodotti di ciascuna unità interessata restino separati in modo permanente dai prodotti di altre unità;
 - 3) l'Organismo di Certificazione è informato con almeno 48 ore di anticipo di ogni operazione di raccolta dei prodotti interessati;
 - 4) a raccolta ultimata, il produttore comunica immediatamente all'Organismo di Certificazione dati precisi sui quantitativi raccolti nell'unità interessata, nonché tutte le caratteristiche che consentono di identificare la produzione (qualità, colore, peso medio, ecc.), confermando inoltre che le misure decise per tener separati i prodotti delle diverse unità sono state effettivamente applicate;

- 5) il piano di conversione e le misure di cui ai punti 1 e 3 delle disposizioni generali sono stati approvati dall'Autorità competente; tale approvazione deve essere confermata ogni anno dopo l'avvio del piano di conversione;
- b) in caso di superfici destinate alla ricerca agraria o all'insegnamento ufficiale con l'accordo delle competenti autorità nazionali degli Stati membri sempreché siano soddisfatte le condizioni precisate dai paragrafi 2, 3 e 4 della lettera a), nonché dalla parte pertinente del paragrafo 5;
- c) in caso di produzione di sementi, piante da trapianto e di materiali di moltiplicazione vegetativa, sempreché siano soddisfatte le condizioni precisate dai paragrafi 2, 3 e 4 della lettera a), nonché dalla parte pertinente del paragrafo 5.
- d) In caso di terreni utilizzati esclusivamente per il pascolo.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, non sono applicabili le possibilità di deroga indicate al presente paragrafo.

4.4.6. Controllo delle erbe infestanti

4.4.6.1

Il controllo delle erbe infestanti rappresenta un'importante sfida per il produttore biologico poiché può compromettere la produzione sia in quantità che in qualità determinandone o meno il successo economico; pertanto non è possibile evitare di considerare tale pratica agronomica.

4.4.6.2

La presenza di un'infestante piuttosto che di un'altra e la sua dominanza indica in quale tipo di suolo ci troviamo, il suo livello di fertilità e quali colture predominano nella rotazione.

4.4.6.3

Conseguentemente il controllo delle erbe infestanti in un sistema di produzione biologico poggia su una corretta applicazione di specifiche pratiche agronomiche e su un insieme di interventi meccanici e fisici.

4.4.6.4

Occorre pertanto considerare un insieme di interventi che possono essere realizzati per altri obiettivi ma che direttamente o indirettamente svolgono un ruolo di contenimento delle infestanti, fra questi:

- rotazione agronomica;
- scelta di specie e varietà competitive nei confronti delle infestanti;
- preparazione anticipata del letto di semina (falsa semina);
- sovescio;
- colture intercalari;
- consociazione;
- anticipo o ritardo nell'epoca di semina;
- inerbimento;
- pacciamatura;
- pulizia dei fossi di scolo;
- programmi di fertilizzazione bilanciati con impiego di sostanza organica matura;
- lavorazioni meccaniche;
- pirodiserbo e termodiserbo;
- diserbo elettrico;
- preparazioni biodinamiche;
- solarizzazione;
- sfalcio, pascolo ed uso di animali erbivori;
- uso di sementi dotate di un'elevata purezza commerciale.

4.4.6.5

Non è ammesso l'utilizzo di qualsiasi tipo di prodotto chimico di sintesi e/o di qualsiasi sostanza non prevista per questo scopo nell'allegato II dei presenti Standard.

4.4.6.6

Gli operatori sono tenuti a conservare i documenti giustificativi che attestano la necessità di ricorrere a tali prodotti. Qualora la necessità non appaia dalla relazione tecnica, che ogni operatore è tenuto a predisporre, il documento giustificativo è rappresentato da uno dei documenti di seguito elencati che, in ogni caso, riguardano ciascun singolo intervento:

- relazione tecnico agronomica;
- certificato di analisi del terreno;
- relazione fitopatologica;
- carta dei suoli;
- bollettini metereologici e fitosanitari;
- modelli fitopatologici previsionali.

4.4.6.7.

Non è ammessa la bruciatura dei residui colturali.

4.4.7. Pacciamatura

4.4.7.1

Si tratta di una tecnica colturale volta a controllare e contenere lo sviluppo delle erbe infestanti e, nello stesso tempo, può considerarsi una tecnica di gestione del suolo.

4.4.7.2.

Tale pratica consiste nell'effettuare una copertura parziale (lungo la fila) o totale, per un determinato periodo, con materiali naturali o sintetici in grado di evitare l'emergenza e la crescita di qualsiasi erba infestante, mentre, grazie alle aperture praticate, permette alla coltura di emergere e compiere il proprio ciclo produttivo.

4.4.7.3

Nella scelta dei materiali si devono privilegiare i residui di altre colture, purché non apportatrici di sostanze nocive o allelopatiche, e altro materiale naturale e biodegradabile.

4.4.7.4

E' ammesso l'utilizzo di materiali sintetici quali PET ed EVA che pur non interferendo negativamente, in virtù del rilascio di sostanze indesiderate, comportano un inevitabile impatto ambientale per la non completa biodegradabilità e per la gestione in discarica. Pertanto qualora si utilizzino materiali sintetici, si deve procedere al loro recupero integrale per un probabile riutilizzo o riciclo; se si ricorre a materiali basati sulla cellulosa occorre fare attenzione alla presenza di sostanze contaminanti indesiderate e non ammesse dal metodo di produzione biologica.

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, per la pacciamatura non si devono utilizzare materiali cartacei che contengano inchiostro colorato.

4.4.7.5

Non è ammesso l'uso di film plastici a base di PVC, la bruciatura di qualsiasi altro materiale plastico utilizzato e la loro incorporazione nel terreno anche solo parziale.

4.4.8. Irrigazione

4.4.8.1

L'acqua rappresenta un importante ed indispensabile fattore di crescita per le piante e nello stesso tempo una risorsa ambientale limitata da salvaguardare sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo.

4.4.8.2

Il fabbisogno idrico delle colture va calcolato impostando un bilancio idrico che deve prendere in considerazione le esigenze della coltura, il tipo di suolo, le precipitazioni, la temperatura, l'evaporazione e gli apporti di falda. A ciò si devono aggiungere alcune variabili in ordine ai periodi di maggiore fabbisogno della coltura al fine di ottimizzare al meglio i tempi di somministrazione.

4.4.8.3

Relativamente ai metodi irrigui da scegliere, occorre evitare qualsiasi effetto negativo sulla coltura e sulla struttura del suolo sia per la qualità delle acque utilizzate, per le modalità di somministrazione e per gli effetti negativi causati dal ruscellamento superficiale.

4.4.8.4

Al fine di salvaguardare le risorse idriche si consiglia di incoraggiare la presenza di invasi per catturare le acque superficiali onde poterle utilizzare nei periodi più siccitosi. La realizzazione di questi invasi deve essere incoraggiata soprattutto nelle aree costiere al fine di prevenire l'infiltrazione di acqua salmastra nelle falde acquifere.

4.4.8.5

Relativamente ai metodi irrigui si consigliano impianti a bassa pressione che non provocano effetto battente, né compattano il terreno con un conseguente minore ruscellamento superficiale ed una maggiore efficienza della stessa che può più facilmente infiltrare; ciò consente di ridurre le quantità d'acqua necessarie in virtù della riduzione delle perdite.

4.4.8.6

I materiali di costruzione degli impianti d'irrigazione possono essere anche in materiale plastico, tranne il PVC, al fine di incoraggiare l'adozione dei metodi a microportata (goccia, spray, spruzzo, ecc.) che consentono un risparmio d'acqua. In questo caso vige l'obbligo di recuperare tutto il materiale per un suo riutilizzo o per essere inviato ad un centro di riciclaggio autorizzato.

4.4.8.7

In merito alla qualità dell'acqua, essa deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente e non deve contenere inquinanti e contaminanti che potrebbero mettere a repentaglio l'integrità dei prodotti biologici.

4.4.8.8

L'Organismo di Certificazione si riserva la facoltà di verificare l'idoneità qualitativa dell'acqua destinata all'irrigazione. Nel verificare l'idoneità dell'acqua sotto il profilo dei contaminanti viene effettuato un controllo anche per quanto concerne la presenza di sali minerali che potrebbero influire sul profilo del suolo e sul livello della sua salinità, anche su quest'ultimo aspetto si faccia riferimento ai fabbisogni delle colture e alla loro tolleranza in termini di salinità ed ai limiti posti dalla legislazione vigente.

4.4.9. Lavorazioni del suolo

4.4.9.1

Le lavorazioni devono creare e/o mantenere le migliori condizioni di crescita per le piante coltivate, devono consentire di incorporare al suolo i residui organici di origine vegetali o effluenti dall'allevamento, permettere la conservazione della sostanza organica e controllare lo sviluppo delle infestanti.

4.4.9.2

Una buona lavorazione deve favorire la porosità del terreno per una migliore circolazione dell'acqua e dell'aria riducendo al minimo gli effetti negativi sugli organismi viventi del terreno. Attraverso le lavorazioni si devono ridurre i fenomeni di ruscellamento superficiale e di erosione e favorire l'accumulo dell'acqua per infiltrazione e/o risalita capillare oltre che l'ancoraggio e l'espansione degli apparati radicali delle piante. Tale pratica agronomica deve regolare i processi di umificazione, mineralizzazione e ri-organizzazione della sostanza organica, la presenza di microrganismi che esprimono la fertilità e la carica biologica del suolo, mentre sono da evitare i rimescolamenti di strati diversi del terreno.

4.4.9.3

La scelta delle lavorazioni e degli attrezzi necessari deve essere fatta in ordine ai seguenti obiettivi:

- ridurre il compattamento del suolo;
- ridurre il numero di "passaggi" orientandosi verso la minima lavorazione;
- mantenere e/o migliorare la struttura del suolo.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 25 di 170

4.4.9.4

Tali obiettivi si possono raggiungere anche evitando o limitando le seguenti operazioni colturali:

- evitare lavorazioni profonde per l'insediamento delle colture erbacee (> 30 cm.) con rivoltamento della zolla e con conseguenti azioni dirompenti per l'equilibrio e la stabilità del suolo;
- limitare allo stretto necessario l'uso di macchinari ed attrezzi;
- evitare di interrare troppo profondamente i residui vegetali;
- limitare il calpestio adottando pneumatici a sezione larga ed a bassa pressione;
- evitare la creazione della "suola di lavorazione";

4.4.9.5

Non è ammesso intervenire su terreni bagnati e non "in tempera": ciò è causa di un peggioramento di tutte le condizioni fisiche del suolo ed espone il terreno ai fenomeni erosivi.

4.4.10. Fertilizzazione

4.4.10.1

Tale pratica, congiuntamente a tutte le altre, mira al mantenimento e/o all'aumento della fertilità e dell'attività biologica del suolo al fine di permettere l'ottenimento di produzioni biologiche in quantità sufficiente e di qualità adeguata.

4.4.10.2

La fertilità e l'attività biologica del suolo devono essere mantenute e/o aumentate nei casi appropriati tramite:

- la coltivazione di leguminose e di specie vegetali dotate di un apparato radicale profondo nell'ambito di un adeguato programma di rotazione pluriennale che preveda la presenza di colture da sovescio;
- l'incorporazione al terreno di materiale organico, preferibilmente compostato, e di ammendanti organici;
- l'incorporazione dei residui vegetali delle colture precedenti;
- la scelta razionale delle colture in successione e delle relative lavorazioni.

4.4.10.3

Da ciò si evince che la sostanza organica deve essere alla base del programma di fertilizzazione, il cui obiettivo consiste nell'avere un terreno fertile tale da consentire una crescita armonica delle piante.

4.4.10.4

Considerando che tale equilibrio dipende da una molteplicità di fattori, è essenziale che ogni operatore conosca le caratteristiche del proprio suolo anche attraverso opportune analisi fisico-chimiche da effettuarsi almeno ogni 5 anni.

4.4.10.5

Ciò, insieme con i dati desumibili dai fabbisogni delle colture, dalla precessione colturale, dalla piovosità e dalle altre caratteristiche agro-ambientali, consente di predisporre piani di fertilizzazione calibrati in funzione delle reali esigenze delle colture evitando, nel contempo, di depauperare la fertilità dei suoli o di eccedere nella disponibilità in elementi fertilizzanti che potrebbe compromettere lo stato sanitario delle colture ed avere effetti inquinanti sull'ambiente.

4.4.10.6

Si raccomanda che qualsiasi tipo di sostanza organica prodotta in azienda o acquistata all'esterno debba essere sottoposta a compostaggio in modo tale da rendere minima la perdita in nutrienti e favorire la maturazione della stessa. Qualora ciò non fosse possibile si deve favorire la maturazione dei residui nei primi strati di terreno, tenendo conto dei tempi di degradazione in base alle condizioni ambientali in cui questo processo ha luogo ed in relazione alle esigenze dei cicli colturali.

4.4.10.7

I residui vegetali e/o animali devono essere compostati e distribuiti nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 19.04.99 in attuazione della Direttiva 91/676/CEE e dal DM del 7/04/2006; comunque per i reflui zootecnici deve essere predisposto un piano di spandimento conforme alla normativa locale vigente. La quantità totale di effluenti di allevamento non può superare i 170 kg di azoto/anno/ettaro di superficie agricola utilizzata.

Tale limite si applica esclusivamente all'impiego di letame, letame essiccato e pollina, effluenti di allevamento compostati inclusa la pollina, letame compostato ed effluenti di allevamento liquidi.

In qualsiasi caso tale Direttiva deve essere osservata per qualsiasi tipo di fertilizzante somministrato alle colture.

4.4.10.8

Per l'attivazione del "composto" possono essere utilizzate preparazioni appropriate a base di microrganismi o di vegetali. A questo proposito possono essere utilizzate anche le cosiddette "preparazioni biodinamiche" derivanti da farina di roccia, letame o residui vegetali.

4.4.10.9

In relazione alle tecniche di distribuzione è ammessa la fertilizzazione fogliare e la fertirrigazione come intervento di soccorso o come perfezionamento della tecnica fertilizzante, facendo attenzione a rispettare i fabbisogni delle colture ed i tempi di assorbimento al fine di evitare l'accumulo di nitrati nelle verdure a foglia larga; a tal proposito si consiglia di calibrare la concimazione con azoto organico.

4.4.10.10

Se le tecniche di fertilizzazione summenzionate non permettono di assicurare un nutrimento adeguato alle colture o un sufficiente miglioramento dell'attività biologica del terreno, sarà possibile integrare la fertilizzazione con i prodotti indicati nell'allegato I.

4.4.10.11

Gli operatori sono tenuti a conservare i documenti giustificativi che attestano la necessità di ricorrere a tali prodotti. Qualora la necessità non appaia dalla relazione tecnica, che ogni operatore è tenuto a predisporre, il documento giustificativo è rappresentato da uno dei documenti di seguito elencati che, in ogni caso, riguardano ciascun singolo intervento:

- relazione tecnico agronomica;
- certificato di analisi del terreno;
- carta dei suoli.

4.4.10.12

Si intende per "allevamento industriale", di cui alle condizioni per l'uso dell' allegato I dei presenti Standard relativamente ai prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze di seguito elencate:

- letame;
- letame essiccato e pollina;
- effluenti di allevamento compostati compresi pollina e stallatico compostato;
- effluenti di allevamenti liquido;

un allevamento in cui si verificano almeno una delle seguenti condizioni:

- a) gli animali siano tenuti in assenza di luce naturale o in condizioni di illuminazione controllata artificialmente per tutta la durata del loro ciclo di allevamento;
- b) gli animali siano permanentemente legati o stabulati su pavimentazione esclusivamente grigliata o, in ogni caso, durante tutta la durata del loro ciclo di allevamento non dispongano di una zona di riposo dotata di lettiera vegetale.

I prodotti di cui ai precedenti trattini potranno essere utilizzati in agricoltura biologica se accompagnati da apposita dichiarazione, rilasciata dal fornitore, attestante che la produzione degli stessi non sia avvenuta in allevamenti in cui si siano verificate le citate condizioni.

4.4.11. Protezione fitosanitaria

4.4.11.1

L'insieme delle pratiche agronomiche e delle tecniche colturali adottate nel sistema di produzione biologico deve tendere alla salvaguardia delle colture, creando le condizioni per una protezione preventiva ed integrata nel sistema di gestione aziendale.

Fra queste possiamo citare le seguenti:

- scelta di specie e varietà idonee all'ambiente di coltivazione e resistenti ai patogeni più diffusi;

- rotazioni agronomiche appropriate;
- fertilizzazione equilibrata;
- densità di semina adeguata;
- inerbimento controllato;
- consociazioni, trasemine e colture intercalari;
- adeguata regimazione delle acque meteoriche e di irrigazione;
- appropriata modalità d'irrigazione;
- idonee lavorazioni del terreno;
- salvaguardia dell'entomofauna utile con ripristino delle condizioni ambientali (siepi, alberature, aree di rifugio, biotopi, ecc.) per un suo insediamento;
- mantenimento e/o ripristino degli equilibri biologici;
- rimozione delle piante o loro parti ammalate o fonti d'infezione/infestazione;
- controllo dello stato sanitario del materiale di propagazione;
- scelta di adeguati periodi colturali in funzione della presenza dei principali patogeni;
- adeguata pulizia dalle erbe infestanti in grado di ospitare patogeni di varia natura;
- diffusione di predatori e parassitoidi sia in pieno campo che in coltura protetta;
- controllo meccanico tramite trappole, colture repellenti, getti d'acqua, barriere fisiche, sonore e ad onde elettromagnetiche;
- gestione dei parametri ambientali (ventilazione, umidità, temperatura, ecc.) all'interno delle serre;
- disinfezione e disinfestazione del terreno tramite solarizzazione e riscaldamento con il vapore.

4.4.11.2

Si può ricorrere ai prodotti elencati nell'allegato II dei presenti Standard in caso di necessità ovvero in concomitanza con condizioni predisponenti le fitopatie e, comunque, in situazioni tali da far prevedere il superamento della soglia economica di danno. Qualora l'operatore intenda ricorrere a miscele e/o formulazioni estemporanee a livello aziendale, è ammesso il solo utilizzo delle sostanze elencate in allegato II.

4.4.11.3

Gli operatori sono tenuti a conservare i documenti giustificativi che attestano la necessità di ricorrere a tali prodotti. Qualora la necessità non appaia dalla relazione tecnica, che ogni operatore è tenuto a predisporre, il documento giustificativo è rappresentato da uno dei documenti di seguito elencati che, in ogni caso, riguardano ciascun singolo intervento:

- relazione tecnico agronomica;
- certificato di analisi del terreno;
- relazione fitopatologica;
- carta dei suoli;
- bollettini metereologici e fitosanitari;
- modelli fitopatologici previsionali.

4.4.11.4

Per quanto concerne i prodotti utilizzati nelle trappole e nei distributori automatici, eccetto i distributori di feromoni, tali trappole e distributori impediscono il rilascio delle sostanze nell'ambiente e il contatto fra le sostanze e le colture in produzione. Le trappole sono raccolte dopo l'utilizzazione e riposte al sicuro.

4.4.11.5

Qualora le attrezzature di distribuzione vengano utilizzate sia per le colture condotte con metodo biologico che per quelle convenzionali, si dovrà procedere ad un'accurata pulizia e lavaggio delle stesse onde evitare che eventuali sostanze non ammesse nel sistema di produzione biologico o contaminanti possano "inquinare" le produzioni biologiche.

4.5. COLTURE PROTETTE

4.5.1

Fatto salvo il rispetto delle tecniche colturali fin qui esaminate, per questa tipologia di colture si raccomanda che il materiale d'origine sintetica utilizzato venga recuperato al termine della coltivazione per essere riutilizzato o destinato al riciclaggio in centri autorizzati.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 28 di 170

4.5.2

Sono ammessi i mezzi di semiforzatura per produzioni anticipate o ritardate, la copertura deve essere fatta di un solo strato, in vetro o altro materiale isolante ad esclusione del PVC.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme** tutti i materiali mobili e/o semifissi devono essere allontanati dagli appezzamenti alla fine del ciclo produttivo.

4.6. RACCOLTA DI PRODOTTI SELVATICI E SPONTANEI

4.6.1

La raccolta dei prodotti vegetali commestibili e di loro parti cresciuti in aree naturali, foreste ed aree agricole è considerata un metodo di produzione biologico, a condizione che:

- 1) la raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione della specie nella zona di raccolta;
- 2) le aree non abbiano subito trattamenti con sostanze non contemplate nelle presenti norme per un periodo di almeno tre anni precedenti la raccolta;
- 3) le aree non siano interessate da interventi con sostanze non ammesse dalle presenti norme;
- 4) l'area di raccolta sia soggetta a controllo e verifica da parte dell'Organismo di Certificazione;
- 5) esistano sufficienti garanzie in relazione ai primi due punti del presente paragrafo;
- 6) chiunque effettua questo tipo di attività deve essere inserito nel sistema di controllo, l'area su cui si effettua questa attività deve essere chiaramente individuata così come devono essere registrate tutte le persone che effettuano la raccolta e venga data comunicazione all'Organismo di Certificazione con un congruo periodo di preavviso prima che inizi la raccolta;
- 7) l'operatore deve tenere sufficienti registrazioni di ogni raccogliitore, agente locale o centro di raccolta e delle quantità acquistate da ciascuno di essi;

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, devono essere rispettati anche i seguenti requisiti:

- 1) l'area deve essere ad una distanza di almeno 100 m. da appezzamenti condotti in modo convenzionale e 200 m. da strade di grande traffico;
- 2) l'operatore abbia comunicato a tutti i raccoglitori ed agli agenti locali o centri di raccolta le istruzioni di raccolta riportando le norme da rispettare e definendo l'area di raccolta che deve coincidere con quella comunicata all'Organismo di Certificazione;
- 3) i raccoglitori, gli agenti locali e i responsabili dei centri di raccolta devono sottoscrivere una dichiarazione da cui si evinca che hanno rispettato le istruzioni ricevute;
- 4) l'operatore deve siglare un apposito contratto con ciascun raccogliitore, agente locale o centro di raccolta;
- 5) nel caso di raccolta di specie acquatiche, l'acqua non risulti contaminata da sostanze non ammesse dal presente standard.

4.7. COLTIVAZIONE DEI FUNGHI

4.7.1

La coltivazione dei funghi può avvenire sia in luoghi naturali (es: boschi, prati, grotte) che in ambienti protetti quali strutture in muratura, serre e tunnel. Nel primo caso vale quanto riportato al punto precedente, mentre nel secondo caso le strutture non devono essere state trattate con sostanze non ammesse almeno da 12 mesi prima dell'inoculazione del "mezzo di coltura" così come durante il periodo di coltivazione.

Nella coltivazione in ambiente protetto il riscaldamento è ammesso solo per la fase di incubazione ed inoltre viene ammesso l'uso di ventilatori per il ricambio d'aria.

4.7.2

Relativamente ai substrati è ammesso l'uso di prodotti provenienti da deiezioni animali compresi i seguenti prodotti:

- letame;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 29 di 170

- effluenti di allevamento

purché provenienti da aziende che applicano il sistema di produzione biologico oppure, prodotti di cui all'allegato I, unicamente quando le materie prime biologiche non sono disponibili e a condizione che non superino il 25 % in peso totale dell'insieme dei componenti del substrato (escluso il materiale di copertura) prima del compostaggio e senza aggiunta di acqua.

4.7.3

E' ammesso, inoltre, l'uso di prodotti di origine agricola diversi dai precedenti purché provenienti da aziende che applicano il metodo di produzione biologico, nonché torba non trattata chimicamente, legno non trattato con sostanze chimiche dopo il taglio, minerali di cui all'allegato I dei presenti Standard, acqua e terra.

4.7.4

E' ammessa la pastorizzazione e la sterilizzazione per la moltiplicazione del micelio.

4.8. LA CONVERSIONE ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA

4.8.1

Per conversione si intende un periodo di "passaggio" dall'agricoltura convenzionale a quella biologica adottando le tecniche colturali previste nelle presenti norme.

4.8.2

Durante il periodo di conversione l'azienda deve porre le basi per creare le condizioni ambientali e colturali al fine di rendere praticabile e conveniente il metodo di produzione biologica. In particolare deve prestare attenzione ai seguenti aspetti:

- adottare tecniche in grado di rafforzare i cicli biologici che coinvolgono i microrganismi, la flora e la fauna tellurica, le piante e gli animali;
- gestire il suolo onde favorire i processi naturali biologici al fine di migliorare la sua fertilità fisica, chimica e biologica e la presenza dei nutrienti in forma disponibile;
- adottare specie e varietà idonee;
- impostare rotazioni agronomiche che contribuiscono a conservare la fertilità del suolo, a mantenere sane le coltivazioni ed a contenere la presenza di infestanti;
- definire piani di fertilizzazione che assicurino nel lungo periodo una fertilità del terreno adeguata a supportare la produttività delle colture.

4.8.3

Si raccomanda la conversione totale dell'azienda agricola.

4.8.4

La conversione parziale è ammessa in conformità ai presenti Standard. In caso di conversione parziale, le unità di produzione devono essere ben distinte, e le specie coltivate possono appartenere alla stessa specie, ma devono essere varietà facilmente distinguibili. La separazione delle unità di produzione, dei prodotti utilizzati e di quelli ottenuti deve essere documentata. In qualsiasi caso non è ammesso che appezzamenti e/o animali condotti e/o allevati secondo il metodo di produzione biologica o in fase di conversione all'agricoltura biologica passino repentinamente dal metodo di produzione biologica a quello convenzionale e viceversa. Qualora questo passaggio avvenga dal metodo convenzionale a quello biologico, dovranno essere rispettati i tempi di conversione fissati nelle presenti norme e le decisioni assunte dall'organismo di certificazione.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori non possono passare dal metodo di produzione biologica a quello convenzionale per poi tornare a quello biologico, sia nel caso in cui si tratti dell'intera azienda sia per parte di essa.

4.8.5

I prodotti ottenuti possono essere certificati come biologici se è trascorso un periodo di conversione, ovvero se sono state rispettati i presenti Standard per almeno due anni precedenti la semina e/o l'impianto nel caso



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 30 di 170

provengano da colture annuali, e due anni precedenti la loro utilizzazione nel caso dei pascoli e dei prati permanenti, tre anni precedenti il primo raccolto qualora provengano da colture perenni diverse dai foraggi. Il periodo di conversione decorre dalla data in cui il produttore ha notificato la propria attività che corrisponde a quella della sottoscrizione della notifica da parte dell'operatore e che dovrà coincidere con la data del timbro postale della spedizione all'Autorità Pubblica competente (Regioni o Province Autonome competenti per territorio) ed all'Organismo di Certificazione. Nel caso in cui tale data non fosse contestuale fa fede la data di spedizione più recente.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, i prodotti ottenuti dagli appezzamenti condotti secondo il metodo di produzione biologico possono essere certificati come provenienti da agricoltura biologica solamente se in detti appezzamenti non sono state utilizzate sostanze non elencate negli allegati al presente standard per almeno 3 anni prima del raccolto.

4.8.6

I prodotti ottenuti durante il periodo di conversione possono essere venduti facendo riferimento al fatto che provengono da agricoltura biologica in conversione purché prima della raccolta sia trascorso un periodo di conversione pari ad almeno 12 mesi.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non è possibile fare alcuna menzione alla fase di conversione per i prodotti ottenuti in tale periodo.

4.8.7

L'Autorità di Controllo, può abbreviare o prolungare il periodo di conversione in funzione dell'utilizzo precedente degli appezzamenti, delle tecniche colturali precedentemente adottate o di particolari situazioni ambientali che interessano l'area su cui insiste l'azienda o gli appezzamenti a condizione che:

- gli appezzamenti sono stati oggetto di misure definite in un programma messo in atto ai sensi dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1257/1999 e (CE) n. 1698/2005 o in un altro programma ufficiale, a condizione che tali misure garantiscano che i prodotti non autorizzati nell'ambito della produzione biologica non sono stati utilizzati sugli appezzamenti in questione, o
- gli appezzamenti erano superfici agricole o allo stato naturale non trattate con prodotti vietati nell'ambito della produzione biologica.

Il periodo di cui alla lettera b), può essere preso in considerazione retroattivamente soltanto qualora l'autorità competente abbia ottenuto prove sufficienti che le condizioni suddette erano soddisfatte da almeno tre anni. In alcuni casi, quando le terre sono state contaminate con prodotti non autorizzati ai fini della produzione biologica, l'autorità competente può decidere di prorogare il periodo di conversione al di là del periodo precedentemente definito.

Per gli appezzamenti già convertiti o in corso di conversione all'agricoltura biologica che sono trattati con un prodotto non autorizzato per l'agricoltura biologica, lo Stato membro ha facoltà di ridurre il periodo di conversione di cui al paragrafo 1 nei due casi seguenti:

- per gli appezzamenti trattati con un prodotto non autorizzato per la produzione biologica, nel quadro di un'azione di lotta contro una malattia o un parassita resa obbligatoria dall'autorità competente dello Stato membro;
- per gli appezzamenti trattati con un prodotto non autorizzato per la produzione biologica, nel quadro di esperimenti scientifici approvati dall'autorità competente dello Stato membro.

Nei casi suindicati, la durata del periodo di conversione è fissata tenendo conto dei fattori seguenti:

- la degradazione del prodotto in causa garantisce, al termine del periodo di conversione, un livello insignificante di residui nel suolo, nonché nel vegetale ove si tratti di coltura perenne;
- il raccolto successivo al trattamento non può essere commercializzato con un riferimento al metodo di produzione biologico.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non possono essere applicate le disposizioni di cui al presente paragrafo.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 31 di 170

4.9. RACCOLTA DEI PRODOTTI

4.9.1

Gli operatori possono effettuare la raccolta simultanea di prodotti biologici e non biologici solo se vengono adottate misure adeguate per impedire ogni possibile mescolanza o scambio con prodotti non biologici e per garantire l'identificazione dei prodotti biologici. L'operatore mantiene a disposizione dell'autorità o dell'organismo di certificazione i dati relativi ai giorni e alle ore di raccolta, al circuito, alla data e all'ora di ricevimento dei prodotti.

4.10. IMMAGAZZINAGGIO DEI MEZZI TECNICI

4.10.1

Nell'unità di produzione che adotta il metodo biologico, in accordo con le presenti norme, è vietato il magazzinaggio di mezzi tecnici diversi da quelli autorizzati in conformità al metodo stesso. Qualora l'azienda adotti anche il metodo di produzione convenzionale, i mezzi tecnici utilizzati nell'ambito di quest'ultimo devono essere immagazzinati in luoghi e/o locali separati rispetto a quelli in cui vengono conservati i mezzi autorizzati in conformità al metodo biologico.

5. NORME PER LE PRODUZIONI ANIMALI

5.1. GENERALITÀ

Le produzioni animali biologiche devono essere ottenute nel rispetto dei seguenti standard che si applicano alle seguenti specie: bovini (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*), equidi, suini, ovini, caprini, avicoli (le specie di cui all'allegato III) e le api.

5.2. PRINCIPI GENERALI

5.2.1

L'allevamento del bestiame è un'attività collegata al terreno e le produzioni animali rappresentano una componente dell'attività di numerose aziende agricole operanti nel settore dell'agricoltura biologica. L'allevamento degli animali deve rispettare i loro fabbisogni fisiologici e comportamentali. Ciò implica che debbano essere soddisfatte le loro esigenze basilari e che tutte le pratiche d'allevamento abbiano come presupposto la salute ed il benessere degli animali. Pertanto si raccomanda che la gestione dell'allevamento preveda il rispetto delle caratteristiche etologiche, fisiologiche e di comportamento degli animali.

5.2.2

Oltre alle norme generali di produzione agricola, i seguenti standard si applicano alla produzione animale:

- a) riguardo all'origine degli animali:
 - i) gli animali biologici nascono e sono allevati in aziende biologiche;
 - ii) a fini di riproduzione, possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico, a specifiche condizioni. Tali animali e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione;
 - iii) gli animali presenti nell'azienda all'inizio del periodo di conversione e i loro prodotti possono essere considerati biologici dopo aver completato il periodo di conversione;

- b) riguardo alle pratiche zootecniche e alle condizioni di stabulazione:
 - i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali;
 - ii) le pratiche zootecniche, compresa la densità degli animali, e le condizioni di stabulazione garantiscono che siano soddisfatte le esigenze fisiologiche, etologiche e di sviluppo degli animali;
 - iii) gli animali hanno in permanenza accesso a spazi all'aria aperta, di preferenza pascoli, sempreché lo permettano le condizioni atmosferiche e lo stato del suolo, tranne che siano imposti, a norma del diritto comunitario, restrizioni e obblighi per motivi di tutela della salute umana e animale;
 - iv) il numero di animali è limitato al fine di ridurre al minimo il sovrappasciamento, il calpestio del suolo, l'erosione o l'inquinamento provocato dagli animali o dallo spandimento delle loro deiezioni;
 - v) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali. Ad alcune condizioni restrittive è tuttavia consentito il pascolo di animali biologici su aree di pascolo ad uso civico e di animali non biologici su terreni biologici;
 - vi) è vietato tenere gli animali legati o in isolamento, salvo singoli capi per un periodo limitato e nei limiti giustificati da motivi veterinari, di sicurezza o di benessere animale;
 - vii) il trasporto degli animali ha una durata il più possibile limitata;
 - viii) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze, comprese le mutilazioni, nel corso dell'intera vita dell'animale, anche al momento della macellazione;

- c) riguardo alla riproduzione:
 - i) la riproduzione avviene con metodi naturali. È ammessa tuttavia l'inseminazione artificiale;
 - ii) la riproduzione non è indotta da trattamenti con ormoni o sostanze simili a meno che non si tratti di una terapia veterinaria per un singolo animale;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 33 di 170

- iii) non sono consentite altre forme di riproduzione artificiali, quali la clonazione e il trasferimento di embrioni;
 - iv) viene scelta la razza appropriata. La scelta della razza contribuisce anche a prevenire le sofferenze e a evitare la mutilazione degli animali;
- d) riguardo all'alimentazione:
- i) principalmente ottenere i mangimi per gli animali dall'azienda in cui sono tenuti gli animali o da altre aziende biologiche della stessa regione;
 - ii) gli animali sono nutriti con mangimi biologici che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo. Una parte della razione può contenere mangimi provenienti da aziende che sono in conversione all'agricoltura biologica;
 - iii) gli animali, eccetto le api, hanno in permanenza accesso al pascolo o a foraggi grossolani;
 - iv) le materie prime per mangimi non biologiche, di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti usati nell'alimentazione degli animali e negli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica di cui all'allegato V;
 - v) non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici;
 - vi) i mammiferi lattanti sono nutriti con latte naturale, di preferenza materno;
- e) riguardo alla prevenzione delle malattie e alle cure veterinarie:
- i) la prevenzione delle malattie è realizzata mediante la selezione delle razze e dei ceppi, le pratiche zootecniche, la somministrazione di mangimi di qualità, l'esercizio, un'adeguata densità degli animali e idonee condizioni di stabulazione e d'igiene;
 - ii) le malattie sono trattate immediatamente per evitare sofferenze agli animali; i medicinali veterinari allopatrici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti; vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;
 - iii) è consentita l'utilizzazione di medicinali veterinari ad azione immunologica;
 - iv) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto comunitario;

Riguardo alla pulizia e alla disinfezione, i relativi prodotti sono utilizzati nei locali di stabulazione e negli impianti solo se autorizzati per l'uso nella produzione biologica di cui all'allegato VII

5.2.3

Impiegando risorse naturali rinnovabili (deiezioni zootecniche, colture di leguminose, colture foraggere), il binomio coltura-allevamento e i sistemi di pascolo consentono la salvaguardia e il miglioramento della fertilità del suolo a lungo termine e contribuiscono allo sviluppo di una agricoltura sostenibile.

5.2.4

L'allevamento praticato nel quadro dell'agricoltura biologica è una produzione legata alla terra. Tranne le eccezioni, gli animali devono disporre di un'area di pascolo. Il numero di capi per unità di superficie sarà limitato in misura tale da consentire una gestione integrata delle produzioni animali e vegetali a livello di unità di produzione e in modo da ridurre al minimo ogni forma di inquinamento, in particolare del suolo e delle acque superficiali e sotterranee. La consistenza del patrimonio zootecnico sarà essenzialmente connessa alla superficie disponibile al fine di evitare i problemi del sovrappascolamento e dell'erosione e di consentire lo spargimento delle deiezioni animali onde escludere danni all'ambiente.

5.2.5

In agricoltura biologica, tutti gli animali appartenenti ad una stessa unità di produzione devono essere allevati nel rispetto delle norme ivi contemplate.

5.2.6

Tuttavia, è ammessa nell'azienda la presenza di animali che non sono allevati secondo le disposizioni delle presenti norme purché l'allevamento di questi animali abbia luogo in un'unità distinta, provvista di stalle e pascoli nettamente separati da quelli adibiti alla produzione conforme ai presenti Standard e a condizione che si tratti di animali di specie diversa. I prodotti ottenuti da tali unità sono mantenuti separati da quelli ottenuti dalle unità non biologiche e la separazione è debitamente documentata.

5.3. ORIGINE DEGLI ANIMALI

5.3.1

Nella scelta delle razze o delle linee genetiche degli animali biologici si deve tener conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali nonché della loro vitalità e resistenza alle malattie. Inoltre, le razze e le linee genetiche devono essere selezionate al fine di evitare malattie specifiche o problemi sanitari connessi con alcune razze e linee genetiche utilizzate nella produzione intensiva [ad es. sindrome da stress dei suini, sindrome PSE (carni pallide, molli, essudative), morte improvvisa, aborto spontaneo, parti difficili che richiedono taglio cesareo, ecc.], dando la preferenza a razze e varietà autoctone.

5.3.2

A fini riproduttivi possono essere introdotti in un'azienda biologica animali allevati in modo non biologico solo quando non siano disponibili animali biologici in numero sufficiente e nel rispetto delle condizioni di cui ai successivi paragrafi.

5.3.3

In caso di prima costituzione di un patrimonio, i giovani mammiferi non biologici sono allevati conformemente alle norme di produzione biologica subito dopo lo svezzamento. A partire dalla data di ingresso degli animali nella mandria si applicano inoltre le seguenti restrizioni:

- a) i bufali, i vitelli e i puledri devono avere meno di sei mesi;
- b) gli agnelli e i capretti devono avere meno di 60 giorni;
- c) i suinetti devono avere un peso inferiore a 35 kg

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme** i suinetti convenzionali introdotti nell'allevamento non devono superare le 6 settimane di età; l'introduzione deve avvenire dopo lo svezzamento. Inoltre, i vitelli da latte convenzionali introdotti nell'allevamento non devono superare le 4 settimane di età, devono aver ricevuto il colostro ed essere stati alimentati principalmente a base di latte intero.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non si applicano le condizioni indicate alle precedenti lettere a, b e c del presente paragrafo, bensì le seguenti:

- a) nel caso degli animali da latte si possono introdurre nell'allevamento biologico animali convenzionali a condizione che gli stessi subiscano un periodo di conversione minimo di 1 anno. In caso di conversione di un'intera mandria, ai sensi dello schema **USDA-NOP**, l'allevatore per i primi 9 mesi può utilizzare alimenti in fase di conversione all'agricoltura biologica purché provenienti dagli appezzamenti inclusi nel proprio programma di produzione biologico (organic system plan), mentre per i rimanenti 3 mesi devono essere utilizzati alimenti provenienti dall'agricoltura biologica in conformità a quanto previsto nelle presenti norme.
- b) nel caso di animali da carne, ai sensi dello schema **USDA-NOP** possono essere introdotti nell'allevamento animali convenzionali alla condizione che siano allevati secondo il metodo di produzione biologico almeno a partire dall'ultimo terzo del periodo di gestazione.

5.3.4

Per il rinnovo del patrimonio, i mammiferi adulti maschi e le femmine nullipare non biologici sono in seguito allevati secondo le norme di produzione biologica. Inoltre, il numero di mammiferi femmine è soggetto alle seguenti restrizioni annuali:

- a) le femmine non biologiche possono rappresentare al massimo il 10% del patrimonio di equini o di bovini (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*) adulti e il 20% del patrimonio di suini, ovini e caprini adulti

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, la percentuale di femmine non biologiche, in caso di suini, ovini e caprini, non può essere superiore al 10% del patrimonio.

Con specifico riferimento allo schema **dell'USDA NOP**, i riproduttori possono essere inseriti in un allevamento biologico a condizione che siano stati allevati secondo il metodo biologico almeno a partire dall'ultimo terzo del periodo di gestazione.

Con specifico riferimento allo schema **COR**, riproduttori maschi e i capi non ancora in gestazione non biologici possono essere introdotti nell'allevamento biologico, a condizione che sia dimostrato che non sono disponibili animali da riproduzione biologici. La carne di questi capi non potrà essere venduta come biologica. Il bestiame da riproduzione, prima di essere considerato idoneo per la riproduzione ai fini del presente standard, dovrà essere allevato biologicamente per almeno dodici mesi.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 35 di 170

Con specifico riferimento allo schema **JAS**, la percentuale di femmine non biologiche di caprini da latte non può essere superiore al 10% del patrimonio.

b) qualora un'unità di produzione sia costituita da meno di dieci equini o bovini, o da meno di cinque suini, ovini o caprini, il rinnovo di cui sopra è limitato al massimo a un animale all'anno.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA NOP, COR e JAS**, non è applicabile la deroga di cui alla lettera b del presente paragrafo.

Le disposizioni di cui al presente paragrafo saranno riviste nel 2012 ai fini della loro graduale soppressione. Le percentuali di cui al punto a) possono essere portate al 40%, previa autorizzazione dell'autorità competente, nei seguenti casi speciali:

- a) estensione significativa dell'azienda;
- b) cambiamento di razza;
- c) avviamento di un nuovo indirizzo produttivo;
- d) razze minacciate di abbandono conformemente all'allegato IV del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione; gli animali appartenenti a tali razze non devono necessariamente essere nullipari.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA NOP, COR e JAS**, non è ammesso aumentare al 40% del patrimonio animale il numero di femmine non biologiche da introdurre nell'allevamento, come indicato al precedente periodo del presente paragrafo.

5.3.5

L'Autorità competente, incaricata di rilasciare l'autorizzazione per l'aumento delle percentuali massime di mammifere non biologiche consentite per il rinnovo del patrimonio, sono le Regioni o Province autonome alla quale l'azienda ha presentato notifica.

L'azienda interessata all'ottenimento della deroga inoltra domanda al proprio Organismo di Certificazione che, redatta apposita relazione tecnica comprensiva dell'accertamento delle indisponibilità di mercato di animali biologici, presenta formale richiesta di nulla-osta all'autorità competente sopra specificata.

L'autorità competente, nel termine di 30 giorni lavorativi dalla data di presentazione della richiesta di nulla-osta, rilascia parere sull'istanza. Si applica l'istituto del silenzio assenso di cui all'art. 20 della legge 7 agosto 1990 n. 241, salvo diverse disposizioni adottate dalle Regioni e Province autonome.

Per "estensione significativa dell'azienda" si intende una dimensione delle "unità di produzione", tale da consentire un incremento del capitale animale adulto in produzione almeno pari al 20% per bovini adulti e al 30% per le altre categorie.

5.3.6

In caso di prima costituzione, di rinnovo o ricostituzione del patrimonio avicolo e in mancanza di avicoli allevati con il metodo biologico, possono essere introdotti in allevamento avicoli allevati secondo metodi non biologici a condizione che le pollastrelle destinate alla produzione di carne abbiano meno di 3 giorni di età.

Con specifico riferimento agli schemi **CCPB Global Programme, USDA-NOP e COR**, il pollame da carne introdotto deve avere meno di due giorni di età.

Le Regioni e le Province Autonome autorizzano, fino al 31 dicembre 2011, l'introduzione in unità biologiche di pollastrelle "convenzionali" destinate alla produzione di uova allevate con metodi non biologici, di età non superiore a 18 settimane, nel rispetto delle norme di allevamento definite nell'Allegato IV del DM 18354.

Con specifico riferimento agli schemi **CCPB Global Programme, USDA-NOP e COR**, non si applica la deroga di cui al precedente periodo del presente paragrafo.

5.3.7

L'Autorità competente può autorizzare in via temporanea, in caso di elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di circostanze calamitose e in mancanza di animali allevati con il metodo biologico, il rinnovo o la ricostituzione del patrimonio zootecnico con animali provenienti da allevamenti non biologici.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 36 di 170

5.4. CONVERSIONE

5.4.1. Generalità

5.4.1.1

L'intera unità di produzione zootecnica dovrebbe essere convertita nel rispetto dei presenti standard

5.4.2. Conversione di aree associate a produzioni animali biologiche

5.4.2.1

In caso di conversione di un'unità di produzione, l'intera superficie dell'unità utilizzata per l'alimentazione degli animali deve rispondere alle norme di produzione dell'agricoltura biologica, utilizzando i periodi di conversione stabiliti nella parte "Norme per le produzioni vegetali biologiche" dei presenti Standard.

5.4.2.2

In deroga a questo principio, il periodo di conversione può essere ridotto a un anno per i pascoli, i parchetti all'aperto e gli spiazzi liberi utilizzati da specie non erbivore. Detto periodo può essere ridotto a 6 mesi se le aree interessate non sono state sottoposte, nell'ultimo anno a trattamenti con prodotti diversi da quelli previsti negli allegati I e II delle presenti norme.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, in ogni caso il periodo di conversione non può essere mai ridotto a meno di dodici mesi.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non si applica la deroga prevista al presente paragrafo.

Con specifico riferimento allo schema **JAS**, non si applica la deroga prevista al presente paragrafo; questo anche nel caso di prati il cui periodo di conversione deve essere almeno di tre anni.

5.4.3. Conversione di animali e prodotti animali

5.4.3.1

I prodotti animali possono essere venduti con la denominazione "biologico" soltanto se gli animali sono stati allevati secondo i presenti Standard per un periodo di almeno:

- 12 mesi per gli equini ed i bovini (comprese le specie *Bubalus* e *Bison*) destinati alla produzione di carne ed in ogni caso per almeno tre quarti della loro vita; (Non applicabile agli schemi **USDA-NOP e COR**)
- 6 mesi per i piccoli ruminanti ed i suini; (12 mesi nel caso dello schema **CCPB Global Programme**; non applicabile agli schemi **USDA-NOP e COR**)
- 6 mesi per gli animali da latte; (12 mesi per gli schemi **USDA-NOP e COR**) ***
- 10 settimane per il pollame introdotto prima dei 3 giorni di età e destinato alla produzione di carne; (Non applicabile allo schema **USDA-NOP**)
- 6 settimane per le ovaiole. (Non applicabile agli schemi **USDA-NOP e COR**)

*** Con specifico riferimento allo schema **USDA NOP**, qualora venga convertita un'intera mandria, l'allevatore per i primi 9 mesi può utilizzare alimenti in fase di conversione all'agricoltura biologica purché provenienti dagli appezzamenti inclusi nel proprio programma di produzione biologica (organic system plan), mentre per i rimanenti 3 mesi devono essere utilizzati alimenti provenienti dall'agricoltura biologica.

Con specifico riferimento allo schema **COR**, nei primi 9 mesi di conversione, la percentuale minima di alimenti in conversione o biologici deve essere almeno pari all'80% della sostanza secca; negli ultimi 3 mesi dell'anno di conversione, dovranno essere forniti esclusivamente mangimi biologici.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, possono essere venduti in biologico solamente animali che siano stati allevati secondo questo metodo almeno a partire dall'ultimo terzo del periodo di gestazione.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli animali ed i prodotti da essi derivati possono essere venduti con la denominazione "biologica" a condizione che gli animali e le superfici ad essi associate abbiano superato il periodo di conversione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 37 di 170

5.4.3.2

Nel caso di conversione simultanea dell'intera unità di produzione, compresi animali, pascoli e/o area utilizzata per l'alimentazione degli animali, il periodo totale di conversione cumulativo per gli animali esistenti e la loro progenie e per i pascoli e/o l'area utilizzata per l'alimentazione degli animali può essere ridotto a 24 mesi se gli animali sono essenzialmente nutriti con prodotti provenienti dall'unità di produzione.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non sono applicabili le disposizioni di cui al presente paragrafo.

5.5. ALIMENTAZIONE

5.5.1

L'alimentazione è finalizzata a una produzione di qualità piuttosto che alla massimizzazione della produzione, rispettando nel contempo le esigenze nutrizionali e comportamentali degli animali nei vari stadi fisiologici. Le pratiche di ingrasso sono autorizzate nella misura in cui sono reversibili in qualsiasi stadio dell'allevamento. È vietata l'alimentazione forzata.

5.5.2

Gli animali devono essere alimentati con alimenti biologici di buona qualità. La percentuale di alimenti della razione è calcolata in sostanza secca.

5.5.3

Nel caso degli erbivori, fatta eccezione per i periodi di ogni anno in cui gli animali sono in transumanza, almeno il 50% degli alimenti proviene dall'unità di produzione stessa o, qualora ciò non sia possibile, è ottenuto in cooperazione con altre aziende che applicano il metodo di produzione biologico, principalmente situate nella stessa regione.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, la percentuale minima del 50% di sostanza secca si applica a tutti i mammiferi.

5.5.4

Tutti i giovani mammiferi sono nutriti con latte materno, di preferenza rispetto al latte naturale, per un periodo minimo di 3 mesi per i bovini (incluse le specie *Bubalus* e *Bison*) e gli equidi, 45 giorni per ovini e caprini e 40 giorni per i suini.

Per gli erbivori, i sistemi di allevamento devono basarsi in massima parte sul pascolo, tenuto conto della disponibilità di pascoli nei vari periodi dell'anno. Almeno il 60% della materia secca di cui è composta la razione giornaliera degli erbivori deve essere costituito da foraggi grossolani e foraggi freschi, essiccati o insilati. Per gli animali da latte è consentita una riduzione al 50% per un periodo massimo di 3 mesi all'inizio della lattazione. I foraggi grossolani e i foraggi freschi, essiccati o insilati devono essere aggiunti alla razione giornaliera di suini e pollame.

È vietato tenere gli animali in condizioni, o sottoporli ad un regime alimentare, che possano indurre anemia.

Le pratiche di ingrasso sono reversibili a qualsiasi stadio dell'allevamento. È vietata l'alimentazione forzata.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non è ammesso l'utilizzo di "pellets plastici".

Con specifico riferimento allo schema **JAS**, per i bovini da carne e per gli equini, i foraggi grossolani e foraggi freschi, essiccati o insilati devono rappresentare almeno il 90% della sostanza secca della razione alimentare, ad eccezione del periodo dell'allattamento e nella fase finale di ingrasso.

5.5.5 (CONDIZIONI SPECIFICHE DELLO SCHEMA USDA-NOP)

Durante la stagione del pascolo gli operatori devono:

1) fornire almeno il 30% di sostanza secca proveniente dal pascolo. Questa dovrà essere calcolata come media sull'intera stagione di pascolo per ciascun tipo e classe di animali. I ruminanti devono essere fatti pascolare per tutta la stagione del pascolo per la regione geografica, questa non sarà inferiore a 120 giorni di calendario per anno. A causa delle cattive condizioni climatiche, è possibile che il periodo di pascolo sia continuo o meno.

2) disporre di un pascolo di qualità e quantità sufficienti per pascolare tutta la stagione e fornire a tutti i ruminanti secondo il piano di sistema biologico una quantità media di sostanza secca superiore al 30% di consumo di sostanza secca per tutta la stagione del pascolo, ad eccezione dei seguenti casi:

(i) per i ruminanti, ai quali viene negato il pascolo in base a quanto riportato ai capoversi successivi del medesimo paragrafo; in qualsiasi caso sarà fornita una quantità di sostanza secca media superiore al 30% proveniente dal pascolo per tutti i periodi in cui essi sono al pascolo durante la stagione di pascolo stessa;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 38 di 170

(ii) i tori da riproduzione saranno esonerati dai requisiti del 30% di consumo di sostanza secca proveniente dal pascolo della presente sezione e dai requisiti di gestione del pascolo; a condizione che, tutti gli eventuali animali mantenuti secondo questo esonero non saranno venduti, etichettati, usati o dichiarati come bestiame da macellazione di origine biologica.

L'operatore dovrà stabilire e mantenere condizioni di vita del bestiame che tengano conto della salute e del comportamento degli animali fra cui:

- è proibito l'isolamento totale continuo all'aperto di qualsiasi animale, così come l'isolamento nelle aree di libero esercizio.
- i giacigli devono essere adeguati e puliti.

Quando vengono usate fibre come giacigli di norma ingerite dalla specie animale, queste dovranno essere prodotte biologicamente in conformità allo schema.

- le aree di esercizio degli animali dovranno essere ben drenate, mantenute in buone condizioni (compresa la rimozione frequenti di rifiuti), e gestite in modo da impedire la fuoriuscita di rifiuti e acque contaminate verso le acque di superficie confinanti o vicine e attraverso i confini della proprietà.

L'allevatore potrà negare temporaneamente il pascolo ad un ruminante e l'accesso all'aperto nelle seguenti situazioni:

- una settimana alla fine dell'allattamento per lo svezzamento (esclusivamente per vietare l'accesso al pascolo), tre settimane prima del parto (nascita), parto, e fino ad una settimana dopo il parto;
- nel caso di bovini da latte neonati fino a sei mesi, dopo i quali gli animali devono pascolare per tutta la stagione di pascolo e non potranno più essere alloggiati singolarmente: A condizione che, un animale non dovrà essere isolato o legato in un modo che impedisca all'animale di sdraiarsi, stare in piedi, estendere completamente gli arti, e muoversi liberamente;
- nel caso di animali da lana, per i brevi periodi della tosatura; e
- nel caso di animali da latte, per i brevi periodi giornalieri della mungitura. La mungitura dovrà essere programmata in modo da garantire un tempo di pascolo sufficiente per fornire a ciascun animale una media di almeno il 30% di sostanza secca proveniente dal pascolo per tutta la stagione di pascolo. La frequenza o la durata della mungitura non potranno essere adottate come mezzi per impedire agli animali il pascolo giornaliero.
- i ruminanti da macello, generalmente nutriti con cereali per il finissaggio, verranno tenuti al pascolo per ciascun giorno in cui il periodo di finissaggio corrisponde alla stagione di pascolo in base all'ubicazione geografica: ad eccezione delle aree per il libero esercizio che potranno essere usate per fornire le razioni alimentari per il finissaggio. Durante il periodo di finissaggio, i ruminanti da macello saranno esonerati dal requisito del 30% minimo di sostanza secca proveniente dal pascolo. Le aree di esercizio usate per somministrare le razioni di finissaggio dovranno essere abbastanza grandi da permettere a tutti i ruminanti da macello di occuparle per alimentarsi contemporaneamente senza affollamento e senza competizione per il cibo. Il periodo di finissaggio non dovrà superare un quinto (1/5) della vita totale degli animali oppure per 120 giorni, scegliendo tra i due il periodo più breve.

5.5.6

E' autorizzata l'incorporazione di alimenti in conversione nella razione alimentare fino ad un massimo del 30%, in media, della formula alimentare. Se gli alimenti in conversione provengono da un'unità dell'azienda stessa, la suddetta percentuale può arrivare al 60%.

Fino al 20 % della quantità media complessiva di alimenti somministrati agli animali può provenire dal pascolo o dal raccolto ottenuto da pascoli o prati permanenti, superfici foraggere perenni o colture proteiche seminate in regime biologico su terreni nel primo anno di conversione all'agricoltura biologica, purché essi facciano parte della stessa azienda e non abbiano fatto parte di un'unità di produzione biologica della stessa azienda nel corso degli ultimi cinque anni. In caso di utilizzazione contemporanea di alimenti in conversione e di alimenti ottenuti da appezzamenti agricoli nel corso del loro primo anno di conversione, la percentuale cumulativa totale di tali alimenti non supera le percentuali massime fissate al primo capoverso.

Le percentuali di cui sopra sono calcolate annualmente in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine vegetale.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP** e **COR**, non sono applicabili le disposizioni di cui al presente paragrafo.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 39 di 170

5.5.7

Qualora gli allevatori non siano in grado di procurarsi alimenti per animali ottenuti esclusivamente con il metodo di produzione biologico, è consentito l'impiego in proporzioni limitate di alimenti non biologici di origine vegetale e animale. Nel periodo dal 1° gennaio 2010 al 31 dicembre 2011 è autorizzata una percentuale massima del 5% di alimenti non biologici nell'arco di 12 mesi per le specie non erbivore.

Le percentuali sono calcolate annualmente in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola. La percentuale massima autorizzata di alimenti non biologici nella razione giornaliera è pari al 25%, calcolata in percentuale di sostanza secca. Gli operatori conservano i documenti che provano la necessità di ricorrere alla presente disposizione che corrispondono alle ordinarie registrazioni aziendali nel rispetto della normativa vigente.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non sono applicabili le disposizioni di cui al presente paragrafo.

5.5.8

Le Regioni e le Province Autonome competenti per territorio possono autorizzare in via temporanea, in caso di perdita della produzione foraggiera o d'imposizione di restrizioni, in particolare a seguito di condizioni meteorologiche eccezionali, focolai di malattie infettive, contaminazione con sostanze tossiche o incendi, l'uso di mangimi non biologici da parte di singoli operatori, per un periodo di tempo inferiore ad un anno e in una zona determinata. Gli operatori conservano i documenti che provano la necessità di ricorrere alla presente disposizione che corrispondono alle ordinarie registrazioni aziendali nel rispetto della normativa vigente ed alla concessione della deroga stessa.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non sono applicabili le disposizioni di cui al presente paragrafo.

Con specifico riferimento allo schema **JAS**, in riferimento alle disposizioni del presente paragrafo, anche a fronte della prescritta autorizzazione dell'Autorità competente, è possibile ricorrere ad alimenti convenzionali in quantità non superiore al 50% della sostanza secca della razione alimentare, a condizione che tali sostanze non siano OGM.

5.5.9

Le materie prime non biologiche di origine vegetale e animale per mangimi possono essere utilizzate in agricoltura biologica nel rispetto delle limitazioni di cui al punto precedente e solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

Le materie prime biologiche di origine animale e le materie prime di origine minerale per mangimi possono essere utilizzate in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

I prodotti e i sottoprodotti della pesca possono essere utilizzati in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

Gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione animale e gli ausiliari di fabbricazione possono essere utilizzati in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato VI e se le limitazioni ivi previste sono rispettate.

5.6. PROFILASSI E CURE VETERINARIE

Sono ammessi solamente prodotti autorizzati secondo le normative vigenti che dovranno essere impiegati e dispensati nel rispetto delle norme sull'utilizzo e la distribuzione del farmaco veterinario, decreto legislativo della Repubblica Italiana del 27 gennaio 1992, n. 119 e successive modifiche nonché del D.lgs del 17 marzo 1995 n. 110. I medicinali veterinari allopatici e gli antibiotici possono essere immagazzinati nelle aziende, purché siano stati prescritti da un veterinario nell'ambito di trattamenti previsti, siano immagazzinati in un luogo sorvegliato e siano annotati sul registro di carico/scarico dei farmaci.

5.6.1

La profilassi nella zootecnia biologica è basata sui seguenti principi:

- scelta delle razze o delle linee e ceppi appropriati di animali, come specificato nel paragrafo 5.4;
- applicazione di pratiche di allevamento adeguate alle esigenze di ciascuna specie che stimolino un'elevata resistenza alle malattie ed evitino le infezioni;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 40 di 170

- c) uso di alimenti di alta qualità, abbinato a movimento regolare fisico e accesso ai pascoli, stimolando così le difese immunologiche naturali degli animali;
- d) adeguata densità degli animali, evitando così il sovraffollamento e qualsiasi problema sanitario che ne potrebbe derivare.

5.6.2

I suddetti principi dovrebbero limitare i problemi sanitari, in modo da tenerli sotto controllo essenzialmente mediante prevenzione.

5.6.3

E' vietato l'uso di medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici per trattamenti preventivi.

5.6.4

È vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (compresi antibiotici, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni o sostanze analoghe destinati a controllare la riproduzione o ad altri scopi (ad es. ad indurre o sincronizzare gli estri).

5.6.5

Quando gli animali provengono da unità non biologiche, disposizioni particolari come controlli preventivi e periodi di quarantena possono essere applicate a seconda della situazione locale.

5.6.6

I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono adeguatamente puliti e disinfettati per evitare contaminazioni incrociate e la proliferazione di organismi patogeni. Le feci, le urine, gli alimenti non consumati o frammenti di essi devono essere rimossi con la necessaria frequenza, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori. Soltanto i prodotti elencati nell'allegato VII possono essere utilizzati per la pulizia e disinfezione degli edifici e impianti zootecnici e degli utensili. I rodenticidi (da utilizzare solo nelle trappole) e i prodotti elencati nell'allegato II possono essere utilizzati per l'eliminazione di insetti e altri parassiti nei fabbricati e negli altri impianti dove viene tenuto il bestiame.

5.6.7

Nell'intervallo tra l'allevamento di due gruppi di avicoli si procederà ad un vuoto sanitario, operazione che comporta la pulizia e la disinfezione del fabbricato e dei relativi attrezzi. Parimenti, al termine dell'allevamento di un gruppo di avicoli, il parchetto sarà lasciato a riposo per 40 giorni, il tempo necessario alla ricrescita della vegetazione e per operare un vuoto sanitario. L'operatore conserva i documenti giustificativi attestanti il rispetto di questo periodo, quali le ordinarie registrazioni nel rispetto della vigente normativa nazionale. Questi requisiti non si applicano quando gli avicoli non sono allevati in gruppi, non sono chiusi in un parchetto e sono liberi di razzolare tutto il giorno.

5.6.8

Se, nonostante l'applicazione delle misure preventive destinate a garantire la salute degli animali, questi si ammalano o si feriscono, essi sono curati immediatamente e, se necessario, isolati in appositi locali.

5.6.9

I prodotti fitoterapici, i prodotti omeopatici, gli oligoelementi e i prodotti elencati all'allegato V, parte 3, e all'allegato VI, parte 1.1, sono preferiti ai medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o agli antibiotici, purché abbiano efficacia terapeutica per la specie animale e tenuto conto delle circostanze che hanno richiesto la cura.

5.6.10

Qualora l'applicazione delle misure di cui ai punti 5.6.8 e 5.6.9 non sia efficace per le malattie o le ferite, e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze o disagi all'animale, possono essere utilizzati antibiotici o medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario. In caso di loro utilizzo, tipo di farmaco utilizzato, posologia, data, principio attivo contenuto e prescrizione del veterinario devono essere comunicate all'Organismo di Certificazione prima che gli animali siano commercializzati con la denominazione biologica. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati, individualmente per il bestiame di grandi dimensioni, individualmente o a lotti per il pollame, i piccoli mammiferi.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 41 di 170

5.6.11

Ad eccezione delle vaccinazioni, delle cure antiparassitarie e dei piani obbligatori di eradicazione, nel caso in cui un animale o un gruppo di animali sia sottoposto a più di tre cicli di trattamenti con medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o antibiotici in 12 mesi (o a più di un ciclo di trattamenti se la sua vita produttiva è inferiore a un anno), gli animali interessati o i prodotti da essi derivati non possono essere venduti come prodotti biologici e gli animali devono essere sottoposti ai periodi di conversione. I documenti attestanti il manifestarsi di tali circostanze devono essere conservati per l'autorità o l'Organismo di Certificazione.

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, gli animali trattati ed i prodotti da essi derivati non possono essere commercializzati come "biologici", così come la progenie nel caso in cui l'animale venga trattato nell'ultimo terzo del periodo di gestazione. Unica eccezione consiste negli animali da latte per i quali è possibile commercializzare il latte dopo almeno 90 gg. dall'intervento con gli antiparassitari elencati nel § 205.603 del regolamento NOP.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme** non sono permessi medicinali veterinari e vaccini OGM e/o da essi derivati, inoltre le vaccinazioni possono essere praticate quando rese obbligatorie dalla legislazione vigente o nel caso in cui il medico veterinario le ritenga indispensabili a seguito di patologie endemiche non altrimenti risolvibili, inoltre non sono permessi medicinali veterinari e vaccini OGM e/o da essi derivati.

5.6.12

Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali veterinari allopatrici ad un animale in condizioni normali di utilizzazione e la produzione di alimenti ottenuti con metodi biologici da detti animali deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito per legge conformemente all'articolo 11 della direttiva 2001/82/CE o, qualora tale tempo non sia precisato, deve essere di 48 ore.

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, non è applicabile quanto previsto dal presente paragrafo. Con specifico riferimento allo schema **COR**, la sospensione deve essere scelta tra il doppio di quello richiesto per legge o 14 giorni, optando sempre per il periodo più lungo.

5.7. GESTIONE ZOOTECNICA, TRASPORTO ED IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI

5.7.1. Norme applicabili alle condizioni di ricovero degli animali

5.7.1.1

L'isolamento, il riscaldamento e l'aerazione dell'edificio garantiscono che la circolazione dell'aria, i livelli di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e la concentrazione di gas siano mantenuti entro limiti non nocivi per gli animali. L'edificio consente un'abbondante aerazione e illuminazione naturale.

Non è obbligatorio prevedere locali di stabulazione nelle zone aventi condizioni climatiche che consentono agli animali di vivere all'aperto.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, i ricoveri devono essere dotati di apposite protezioni onde evitare l'ingresso di animali selvatici e predatori.

5.7.1.2

La densità di bestiame negli edifici deve assicurare il conforto e il benessere degli animali, nonché tener conto delle esigenze specifiche della specie in funzione, in particolare, della specie, della razza e dell'età degli animali. Si terrà conto altresì delle esigenze comportamentali degli animali, che dipendono essenzialmente dal sesso e dall'entità del gruppo. La densità deve garantire il massimo benessere agli animali, offrendo loro una superficie sufficiente per stare in piedi liberamente, sdraiarsi, girarsi, pulirsi, assumere tutte le posizioni naturali e fare tutti i movimenti naturali, ad esempio sgranchirsi e sbattere le ali.

Le superfici minime degli edifici e degli spazi liberi all'aperto e le altre caratteristiche di stabulazione per le varie specie e categorie di animali sono fissate nell'allegato III.

5.7.2.. Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per i mammiferi

5.7.2.1

I locali di stabulazione devono avere pavimenti lisci ma non sdruciolevoli. Almeno metà della superficie minima interna definita all'allegato III è costituita da materiale solido, ossia non composto da assicelle o graticciato.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 42 di 170

5.7.2.2

I locali di stabulazione hanno a disposizione una zona confortevole, pulita e asciutta per il sonno o il riposo degli animali, sufficientemente ampia e costruita con materiale solido non grigliato. L'area di riposo dispone di una lettiera ampia e asciutta, costituita da paglia o da materiali naturali adatti. La lettiera può essere depurata e arricchita con tutti i prodotti minerali elencati nell'allegato I.

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, l'arricchimento della lettiera indicato all'ultimo periodo del presente paragrafo non è applicabile; inoltre, la lettiera deve rispondere ai requisiti in materia di alimentazione previsti dallo schema medesimo.

5.7.2.3

In deroga all'articolo 3, paragrafo 3, della direttiva 91/629/CE del Consiglio, è vietato l'allevamento di vitelli in recinti individuali dopo una settimana di età.

In deroga all'articolo 3, paragrafo 8, della direttiva 91/630/CE del Consiglio, le scrofe sono tenute in gruppi, salvo nelle ultime fasi della gestazione e durante l'allattamento.

I suinetti non possono essere tenuti in gabbie «flat decks» o in gabbie apposite.

Gli spazi riservati al movimento permettono le deiezioni e consentono ai suini di grufolare. Per grufolare possono essere usati diversi substrati.

5.7.3. Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per gli avicoli

5.7.3.1

I volatili non sono tenuti in gabbie.

Gli uccelli acquatici hanno accesso a un corso d'acqua, a uno stagno, a un lago o a uno specchio d'acqua ogniqualvolta le condizioni climatiche e igieniche lo consentano per rispettare le loro esigenze specifiche e quelle in materia di benessere degli animali.

5.7.3.2

I ricoveri per gli avicoli soddisfano le seguenti condizioni minime:

- a) almeno un terzo della superficie del suolo deve essere solido, vale a dire non composto da grigliato o da graticciato, e deve essere ricoperto di lettiera composta ad esempio di paglia, trucioli di legno, sabbia o erba.
- b) nei fabbricati adibiti all'allevamento di galline ovaiole una parte sufficientemente ampia della superficie accessibile alle galline deve essere destinata alla raccolta delle deiezioni;
- c) devono disporre di un numero sufficiente di trespolti di dimensione adatta all'entità del gruppo e alla taglia dei volatili come stabilito nell'allegato III;
- d) devono essere dotati di uscioli di entrata/uscita di dimensioni adeguate ai volatili, la cui lunghezza cumulata è di almeno 4 m per 100 m² della superficie utile disponibile per i volatili;
- e) ciascun ricovero non deve contenere più di:
 - i) 4800 polli,
 - ii) 3000 galline ovaiole e pollastrelle,
 - iii) 5200 faraone,
 - iv) 4000 femmine di anatra muta o di Pechino, 3200 maschi di anatra muta o di Pechino o altre anatre,
 - v) 2500 capponi, oche o tacchini;
- f) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri per gli avicoli allevati per la produzione di carne per ciascuna unità di produzione non supera i 1600 m²;
- g) i ricoveri per gli avicoli devono essere costruiti in modo tale da consentire loro un facile accesso allo spazio all'aperto.

5.7.3.3

La luce naturale può essere completata con illuminazione artificiale in modo da mantenere la luminosità per un massimo di 16 ore giornaliere, con un periodo continuo di riposo notturno senza luce artificiale di almeno 8 ore.

5.7.4. Accesso agli spazi all'aperto

5.7.4.1

Gli spazi all'aperto possono essere parzialmente coperti.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 43 di 170

5.7.4.2

Gli erbivori hanno accesso ai pascoli ogniqualvolta le condizioni lo consentano.

Nei casi in cui gli erbivori hanno accesso ai pascoli durante il periodo di pascolo e quando il sistema di stabulazione invernale permette agli animali la libertà di movimento, si può derogare all'obbligo di prevedere spazi all'aperto nei mesi invernali.

In deroga, i tori di più di un anno di età hanno accesso a pascoli o a spazi all'aperto.

5.7.4.3

Gli avicoli hanno accesso a uno spazio all'aperto per almeno un terzo della loro vita.

Gli spazi all'aperto per gli avicoli devono essere per la maggior parte ricoperti di vegetazione, essere dotati di dispositivi di protezione e consentire un facile accesso ad un numero sufficiente di abbeveratoi e mangiatoie.

5.7.4.4

Gli avicoli tenuti al chiuso a seguito di restrizioni o di obblighi imposti in virtù della normativa comunitaria hanno permanentemente accesso a quantità sufficienti di foraggi grossolani e di materiali adatti a soddisfare le loro necessità etologiche.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non sono applicabili le disposizioni di cui al presente paragrafo.

5.7.4.5

E' autorizzata la stabulazione fissa nelle piccole aziende, con consistenza media annuale < 30 UBA, se non è possibile allevare gli animali in gruppi adeguati alle loro esigenze comportamentali, purché essi abbiano accesso ai pascoli durante il periodo di pascolo, e almeno due volte alla settimana abbiano accesso a spazi liberi all'aperto quando l'accesso ai pascoli non sia possibile.

5.7.4.6

La fase finale di ingrasso dei bovini adulti da carne può avvenire in stalla, purché il periodo trascorso in stalla non superi un quinto della loro vita e sia comunque limitato ad un periodo massimo di tre mesi.

5.7.5. Densità degli animali

5.7.5.1

La densità totale degli animali è tale da non superare il limite dei 170 kg di azoto per anno/ettaro di superficie agricola utilizzata.

Per determinare la densità di animali appropriata, l'autorità competente fissa il numero di unità di animali adulti equivalenti al limite sopra indicato tenendo conto, a titolo orientativo, della tabella riportata nell'allegato IV o delle disposizioni nazionali adottate in applicazione della direttiva 91/676/CEE.

5.7.6. Produzione simultanea di animali allevati con metodo biologico e non biologico

5.7.6.1

È ammessa nell'azienda la presenza di animali non allevati con il metodo biologico, purché il loro allevamento abbia luogo in unità distinte, provviste di edifici e appezzamenti nettamente separati dalle unità adibite alla produzione conforme alle norme di produzione biologica, e a condizione che si tratti di animali di specie diverse.

5.7.6.2

Gli animali non allevati con il metodo biologico possono utilizzare pascoli biologici per un periodo limitato ogni anno, a condizione che essi provengano da sistemi agricoli quali definiti al punto 5.7.6.3, lettera b), e che gli animali allevati secondo il metodo biologico non siano presenti simultaneamente nello stesso pascolo.

5.7.6.3

Gli animali allevati secondo il metodo biologico possono utilizzare un'area di pascolo comune, ovvero aree di proprietà di Enti Pubblici, aree indicate dalla legge 16 giugno 1966 e successive modifiche o aree su cui gravano diritti di uso civico di pascolo, purché:

a) l'area non sia stata trattata con prodotti non autorizzati per la produzione biologica per un periodo di almeno tre anni;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 44 di 170

b) qualsiasi animale non allevato secondo il metodo biologico che utilizzi il pascolo in questione provenga da un sistema agricolo equivalente a quelli descritti all'articolo 36 del regolamento (CE) n. 1698/2005 o all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 1290/2005;

c) i prodotti animali ottenuti da animali allevati secondo il metodo biologico nel periodo in cui essi utilizzavano il pascolo comune non siano considerati biologici, a meno che si dimostri che essi sono stati nettamente separati dagli altri animali non allevati secondo il metodo biologico.

5.7.6.4

Nei periodi di transumanza gli animali possono pascolare su terreni non biologici quando vengono condotti da un'area di pascolo all'altra. Gli alimenti non biologici, costituiti da erba e altre piante di cui si nutrono gli animali al pascolo durante i suddetti periodi, non devono superare il 10% della razione annua complessiva. Questa percentuale è calcolata in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola.

Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano il ricorso alle disposizioni del presente articolo, quali le ordinarie registrazioni aziendali nel rispetto della normativa vigente.

5.7.7. Gestione degli animali

5.7.7.1

Operazioni quali l'applicazione di anelli di gomma alle code degli ovini, la recisione della coda o dei denti, la spuntatura del becco o la decornazione non sono praticate sistematicamente sugli animali nell'agricoltura biologica. Alcune di queste operazioni possono tuttavia essere autorizzate caso per caso dall'autorità competente per motivi di sicurezza o al fine di migliorare la salute, il benessere o l'igiene degli animali.

La sofferenza degli animali è ridotta al minimo applicando un'anestesia e/o analgesia sufficiente ed effettuando le operazioni all'età più opportuna ad opera di personale qualificato.

Dette pratiche sono consentite a seguito del parere di un medico veterinario dell'autorità sanitaria competente per territorio. Tali pratiche devono comunque essere effettuate secondo le modalità previste dal DLgs 26 marzo 2001 n. 146, allegato previsto dall'art. 2 comma 1, lett. b), paragrafo "Mutilazione e altre pratiche", e dalla normativa vigente in materia di protezione degli animali. L'Organismo di Certificazione a cui l'operatore è assoggettato, preventivamente informato, verifica il rispetto di tali procedure

5.7.7.2

La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione, ma solo alle condizioni stabilite al secondo paragrafo del punto precedente. Durante un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2011, la castrazione dei suinetti può essere praticata senza anestesia e/o analgesia.

5.7.7.3

Le operazioni di carico e scarico degli animali devono svolgersi senza usare alcun tipo di stimolazione elettrica per costringere gli animali stessi. È vietato l'uso di calmanti allopatici prima o nel corso del trasporto. Le pratiche di trasporto devono essere gestite in modo da minimizzare stress, lesioni e sofferenza degli animali; la durata del viaggio dovrà essere il più breve possibile.

5.7.8. Gestione delle deiezioni animali

5.7.8.1

L'operatore è tenuto a redigere un piano di spargimento delle deiezioni animali concordato con l'autorità o l'Organismo di Certificazione e, per quanto riguarda lo spargimento delle stesse, gli eventuali accordi scritti conclusi con altre aziende che rispettano le norme di produzione biologica.

5.7.8.2

Le aziende dedite alla produzione biologica possono stipulare accordi scritti di cooperazione ai fini dell'utilizzo di effluenti eccedentari provenienti dalla produzione biologica solo con altre aziende ed imprese che rispettano le norme di produzione biologica. Il limite massimo degli effluenti di allevamento pari a 170 kg di azoto/anno/ettaro è calcolato sulla base dell'insieme delle unità di produzione biologiche coinvolte nella suddetta cooperazione.

5.7.9. Identificazione degli animali



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 45 di 170

5.7.9.1

Gli animali sono identificati in via permanente, mediante tecniche adatte a ciascuna specie, individualmente per i grandi mammiferi, individualmente o a lotti per gli avicoli e i piccoli mammiferi.

5.7.10. Disposizioni transitorie

5.7.10.1

Durante un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010, la stabulazione fissa dei bovini può essere praticata in edifici esistenti prima del 24 agosto 2000, previa autorizzazione dell'autorità competente, purché sia previsto regolare movimento fisico e l'allevamento avvenga conformemente ai requisiti di benessere degli animali, con zone confortevoli provviste di lettiera e gestione individuale. L'autorità competente può continuare ad autorizzare questa misura su richiesta di singoli operatori, ai fini della sua applicazione per un periodo limitato che termini anteriormente al 31 dicembre 2013, subordinatamente all'ulteriore condizione che le visite di controllo siano effettuate almeno due volte all'anno.

Con specifico riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non sono applicabili le disposizioni di cui al presente paragrafo.

5.7.10.2

L'autorità competente può autorizzare, per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010, le deroghe relative alle condizioni di alloggio degli animali e alla loro densità, concesse alle aziende zootecniche in base alla deroga di cui all'allegato I, parte B, punto 8.5.1 del regolamento (CEE) n. 2092/91. Gli operatori che beneficiano di questa proroga presentano all'autorità o all'Organismo di Certificazione, entro il termine del periodo transitorio, un piano nel quale sono descritte le misure che intendono adottare per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica. L'autorità competente può continuare ad autorizzare questa misura su richiesta di singoli operatori, ai fini della sua applicazione per un periodo limitato che termini anteriormente al 31 dicembre 2013, subordinatamente all'ulteriore condizione che le visite di controllo siano effettuate almeno due volte all'anno.

5.8. APICOLTURA E PRODOTTI DELL'APICOLTURA

5.8.1. Principi Generali

5.8.1.1

L'apicoltura è un'attività importante che contribuisce alla protezione dell'ambiente e alla produzione agroforestale attraverso l'azione pronuba delle api.

5.8.1.2

La qualificazione dei prodotti dell'apicoltura ottenuti con metodo di produzione biologica è strettamente connessa sia alle caratteristiche dei trattamenti per arnie che alla qualità dell'ambiente. Detta qualificazione dipende inoltre dalle condizioni di estrazione, trasformazione e stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura.

5.8.1.3

Qualora un operatore gestisca varie unità apicole nella medesima area, tutte le unità devono essere conformi alle disposizioni del presente Standard. In deroga a tale principio, un operatore può gestire unità non conformi al presente Standard a condizione che siano rispettate le disposizioni dello stesso salvo quelle relative all'ubicazione degli apiari. In tal caso, il prodotto (miele e polline) non può essere venduto con riferimenti al metodo di produzione biologica.

Ciò comporta che per la stessa azienda apistica non è concessa la gestione parallela di apiari biologici e convenzionali. In deroga a ciò è comunque consentito, a condizione che siano rispettate tutte le altre disposizioni delle presenti norme e previa comunicazione all'Organismo di Certificazione, condurre gli alveari in zone non conformi relativamente all'ubicazione degli apiari), ad esempio per effettuare il servizio di impollinazione su una coltura convenzionale. In tal caso gli alveari mantengono la condizione di alveari condotti secondo il metodo dell'apicoltura biologica, ma il prodotto da essi derivato non può essere venduto con riferimento al metodo di produzione biologica. L'operatore conserva i documenti giustificativi che attestano il rispetto di questa disposizione, corrispondenti alle ordinarie registrazioni aziendali nel rispetto della normativa vigente.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 46 di 170

5.8.2. Periodo di conversione

5.8.2.1

I prodotti dell'alveare possono essere venduti con riferimenti al metodo di produzione biologica soltanto se le condizioni del presente Standard sono state rispettate per almeno un anno. Durante il periodo di conversione la cera deve essere sostituita con cera proveniente dall'apicoltura biologica.

Il periodo di conversione si intende concluso quando tutta la cera dei favi del nido è stata sostituita con cera biologica. La cera si intende anche come fogli cerei pronti all'uso, ottenuta da operatori assoggettati al sistema di controllo che garantisca in ogni fase del processo di trasformazione la tracciabilità e l'origine della stessa. Il periodo di conversione non si applica in caso di applicazione di quanto contemplato al punto 5.8.3.2.

5.8.2.2

Nel caso di nuovi impianti o durante il periodo di conversione, può essere utilizzata cera non biologica unicamente se:

- la cera prodotta biologicamente non è disponibile in commercio ed a questo proposito si fa riferimento alla banca dati nazionale appositamente istituita;
- è dimostrato che la cera non biologica è esente da sostanze non autorizzate nella produzione biologica, tramite il supporto di risultati analitici;
- la cera non biologica utilizzata proviene da opercoli.

Con specifico riferimento agli schemi **CCPB Global Programme e COR**, non è applicabile la deroga di cui al presente paragrafo.

5.8.3. Origine delle api

5.8.3.1

Nella scelta delle razze occorre tenere conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali, della loro vitalità e della loro resistenza alle malattie. E' privilegiato l'uso di razze europee di *Apis mellifera* e delle sue subspecie locali.

Per il territorio italiano, la scelta della razza deve privilegiare le razze autoctone secondo la loro naturale distribuzione geografica: *Apis mellifera ligustica*, *Apis mellifera sicula* (limitatamente alla Sicilia) e, limitatamente alle zone di confine, gli ibridi risultanti dal libero incrocio con le razze proprie dei paesi confinanti.

5.8.3.2

Gli apiari devono essere costituiti attraverso la divisione di colonie o l'acquisto di alveari o sciame provenienti da unità conformi alle disposizioni delle presenti norme.

5.8.3.3

Come prima deroga, previa approvazione dell'autorità o dell'organismo di ispezione, gli apiari esistenti nell'unità di produzione che non sono conformi alle norme contenute nelle presenti norme possono essere convertiti.

5.8.3.4

Come seconda deroga, la ricostituzione di apiari con api non biologiche è autorizzata dall'autorità di controllo in caso di elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di catastrofi, quando non siano disponibili apiari conformi alle presenti norme, con l'obbligo di rispettare un periodo di conversione. Gli operatori sono tenuti a conservare i documenti giustificativi del ricorso alla deroga che corrispondono alle ordinarie registrazioni aziendali nel rispetto della vigente normativa.

5.8.3.5

Come terza deroga, per il rinnovo degli apiari, il 10% all'anno di api regine e sciame non conformi alle disposizioni del presente regolamento può essere incorporato nell'unità di produzione biologica a condizione che le api regine e gli sciame siano collocati in alveari con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica. In tal caso non si applica il periodo di conversione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 47 di 170

5.8.3.6

L'inseminazione artificiale delle api è permessa ai fini di miglioramento genetico e per la salvaguardia degli ecotipi locali.

5.8.4. Ubicazione degli apiari

5.8.4.1

L'apicoltore fornisce all'autorità o all'Organismo di Certificazione un inventario cartografico su scala adeguata dei siti di impianto delle arnie, compilando una descrizione completa dell'unità con le indicazioni dei luoghi di immagazzinaggio e di produzione, degli appezzamenti e/o delle zone di raccolta nonché, se del caso, dei luoghi in cui vengono effettuate talune operazioni di trasformazione e/o di condizionamento. In mancanza di tale designazione, l'apicoltore è tenuto a fornire all'autorità o all'Organismo di Certificazione adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate, per dimostrare che le aree di bottinatura accessibili alle sue colonie rispondono ai criteri previsti dalle presenti norme.

La cartografia dei siti di impianto delle arnie che l'apicoltore deve fornire all'Organismo di Certificazione deve essere presentata su scala da 1:10.000 o da 1:25.000. In mancanza della cartografia, l'apicoltore è tenuto a fornire all'Organismo di Certificazione adeguate prove documentali incluse eventuali analisi appropriate.

Per analisi appropriate, fornite dall'apicoltore in caso di mancata designazione dei siti di impianto delle arnie, si intendono analisi dei prodotti (miele e cere) e prove di mortalità delle api (attraverso le gabbie di Gary).

5.8.4.2

L'ubicazione degli apiari deve:

- garantire fonti naturali di nettare, melata e polline sufficienti e l'accesso all'acqua per le api;
- essere tale che nel raggio di 3 km a far centro dalla postazione dell'apiario le fonti di nettare e polline siano costituite essenzialmente da coltivazioni con metodo di produzione biologico e/o flora spontanea, conformemente a quanto previsto dalle presenti norme e/o da coltivazioni sottoposte a cure colturali di basso impatto ambientale quali, ad esempio, quelle descritte all'articolo 36 del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio o all'articolo 22 del regolamento (CE) n. 1290/2005 del Consiglio che non incidono sulla qualifica della produzione apicola come produzione biologica. I requisiti sopra esposti non si applicano alle aree che non sono in periodo di fioritura o quando gli alveari sono inoperosi.
- mantenere una distanza sufficiente da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminanti quali centri urbani, autostrade, aree industriali, discariche, inceneritori di rifiuti, ecc. Le autorità o gli organismi di controllo stabiliscono misure volte ad assicurare il rispetto di tale requisito. Per distanza sufficiente ci si dovrà attenere a quella quantificata dall'Organismo di Certificazione in rapporto al tipo e dimensione della fonte d'inquinamento ed all'effettivo livello di rischio, al fine di scongiurare la contaminazione dei prodotti apistici; quest'ultima da verificare eventualmente da parte dell'Organismo di Certificazione, attraverso analisi del miele o degli altri prodotti dell'alveare qualora vengano immessi in commercio con la denominazione "biologico".

I requisiti suesposti non si applicano alle aree che non sono in periodo di fioritura o quando gli alveari sono inoperosi.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli apiari devono essere posti in aree in cui le fonti di bottinatura sono costituite da coltivazioni condotte secondo il metodo biologico e/o da flora spontanea.

Con specifico riferimento allo schema **COR**, una zona cuscinetto di almeno 3000 metri deve separare l'alveare da fonti di sostanze proibite o da coltivazioni in fioritura trattate con sostanze proibite.

5.8.5. Nutrizione

5.8.5.1

Alla fine della stagione produttiva gli alveari devono essere lasciate scorte abbondanti di miele e di polline, sufficienti per superare il periodo invernale.

5.8.5.2

La nutrizione artificiale delle colonie è autorizzata qualora sia in pericolo la sopravvivenza dell'alveare a causa di condizioni climatiche estreme e unicamente tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio di disponibilità del nettare o della melata. Essa deve essere effettuata con miele, zucchero sciroppo di zucchero biologici. L'Autorità competente può autorizzare il ricorso a dette sostanze in caso di condizioni



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 48 di 170

meteorologiche avverse e persistenti o di circostanze calamitose che impediscono la produzione di nettare o melata.

5.8.6. Profilassi e cure veterinarie

5.8.6.1

La profilassi nel settore apistico si basa sui seguenti principi:

- a) selezione di opportune razze resistenti;
- b) applicazione di talune pratiche che favoriscono un'elevata resistenza alle malattie e la prevenzione delle infezioni, ad esempio: periodico rinnovo delle regine, sistematica ispezione degli alveari al fine di individuare situazioni anomale dal punto di vista sanitario, controllo della covata maschile negli alveari, periodica disinfezione dei materiali e delle attrezzature, distruzione del materiale contaminato o delle sue fonti, periodico rinnovo della cera e sufficienti scorte di polline e miele nelle arnie.

5.8.6.2

Se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie o famiglie sono ammalate o infestate, esse devono essere curate immediatamente ed eventualmente isolate in apposito apiario.

La verifica del corretto impiego dei prodotti veterinari, rispondenti ai requisiti posti dal presente Standard, sarà attuata dall'organismo di certificazione attraverso idonei piani di monitoraggio basati sull'analisi della cera nei nidi.

5.8.6.3

L'uso di medicinali veterinari nell'apicoltura che risponde ai requisiti di cui al presente Standard deve essere conforme ai seguenti principi:

- a) essi possono essere utilizzati se la loro corrispondente utilizzazione è autorizzata nello Stato membro interessato secondo la pertinente normativa comunitaria o secondo la normativa nazionale in conformità del diritto comunitario;
- b) per la protezione dei telaini, degli alveari e dei favi, in particolare dai parassiti, sono consentiti soltanto i rodenticidi (da utilizzare unicamente in trappole) e i prodotti elencati nell'allegato II;
- c) per la disinfezione degli apiari sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta;
- d) è ammessa la pratica della soppressione della covata maschile solo per contenere l'infestazione da *Varroa destructor*;
- e) se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie sono malate o infestate, esse sono curate immediatamente ed eventualmente isolate in apposito apiario;
- f) i prodotti fitoterapici ed omeopatici sono preferiti ai medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica, purché abbiano efficacia terapeutica tenuto conto delle circostanze che hanno richiesto la cura;
- g) qualora l'uso dei suddetti prodotti non sia verosimilmente efficace, o non si dimostri tale per debellare una malattia o un'infestazione che rischia di distruggere le colonie, possono essere utilizzati medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario o di altre persone autorizzate dallo Stato membro, fatti salvi i principi di cui sopra;
- h) è vietato l'uso di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica per trattamenti preventivi;
- i) fatto salvo il principio di cui alla lettera a) nei casi di infestazione da *Varroa jacobsoni* possono essere usati l'acido formico, l'acido lattico, l'acido acetico e l'acido ossalico nonché le seguenti sostanze: mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora.

5.8.6.4

In aggiunta ai suddetti principi sono autorizzati i trattamenti veterinari o i trattamenti per arnie, favi ecc. che sono obbligatori ai sensi del diritto comunitario o nazionale.

5.8.6.5

Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatrici ottenuti per sintesi chimica le colonie trattate devono essere isolate in apposito apiario e la cera deve essere completamente sostituita con altra cera conforme alle disposizioni del presente regolamento. Successivamente esse saranno soggette a un periodo di conversione di un anno. Durante tale periodo il prodotto non può essere commercializzato con la dizione "prodotto biologico". Gli alveari che hanno subito un trattamento devono essere chiaramente identificati.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 49 di 170

5.8.6.6

I requisiti di cui al precedente punto non si applicano ai prodotti menzionati al paragrafo 5.8.6.3, lettera i.

5.8.6.7

Qualora debbano essere impiegati medicinali veterinari è necessario specificare in modo chiaro e dichiarare all'organismo o autorità di controllo, prima che i prodotti siano commercializzati con la denominazione biologica, il tipo di prodotto (indicando anche i principi attivi in esso contenuti) e i dettagli della diagnosi; la posologia; il metodo di somministrazione; la durata del trattamento e il periodo di attesa raccomandato.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, non possono essere utilizzati medicinali veterinari OGM e/o da essi derivati.

5.8.7. Metodi di gestione zootecnica ed identificazione

5.8.7.1

E' vietata la distruzione delle api nei favi come metodo associato alla raccolta dei prodotti dell'apicoltura.

5.8.7.2

E' vietata la spuntatura delle ali delle api regine.

5.8.7.3

E' permessa la sostituzione della regina attraverso la soppressione della vecchia regina.

5.8.7.4

E' vietato l'uso di repellenti chimici sintetici durante le operazioni di smielatura.

5.8.7.5

Nel registro è indicata la zona in cui è situato l'apiario e sono identificate le arnie. Si deve informare l'organismo di certificazione circa lo spostamento di apiari entro 10 giorni nei casi di spostamento in zone non conformi. Per lo spostamento in zone conformi la comunicazione si intende assolta con la compilazione e la trasmissione del PAP (Programma Annuale di Produzione e Piano delle Postazioni).

5.8.7.6

Si prenderà particolare cura nell'assicurare un'adeguata estrazione e trasformazione ed un adeguato stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura. Tutte le misure prese per soddisfare tali requisiti saranno registrate.

5.8.7.7

L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura devono essere registrate nel registro dell'apiario.

Con specifico riferimento allo schema **COR**, il riscaldamento del miele ai fini dell'estrazione non può superare i 35°C e la temperatura per la de-cristallizzazione non può superare i 47°C.

5.8.8. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati nell'apicoltura

5.8.8.1

Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o per i prodotti dell'apicoltura.

5.8.8.2

Ad eccezione dei prodotti menzionati al paragrafo 5.8.6.3, nelle arnie possono essere utilizzate solo sostanze naturali quali propoli, cera e oli vegetali. L'uso del fumo deve essere mantenuto al minimo indispensabile ed i materiali utilizzati negli affumicatori devono essere naturali o rispondere ai requisiti del presente standard.

5.8.8.3

E' vietato estrarre miele da favi che contengano covata.

6. NORME PER IL CONDIZIONAMENTO, LA TRASFORMAZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI

6.1. GENERALITÀ

6.1.1

I prodotti "freschi" e trasformati ottenuti con ingredienti biologici devono essere ottenuti nel rispetto del presente Standard.

6.2. REQUISITI GENERALI

6.2.1

Le unità di trasformazione, di condizionamento, di commercializzazione, comprese in particolare le unità addette all'imballaggio e/o al reimballaggio e quelle adibite all'etichettatura e rietichettatura, che trasformano e/o commercializzano prodotti agricoli biologici devono produrre apposita notifica di produzione e/o domanda di certificazione, quando previsto dallo schema di certificazione specifico, accompagnata da una descrizione completa dell'unità, con l'indicazione delle installazioni utilizzate per ogni singola fase del processo fino allo stoccaggio dei prodotti agricoli prima e dopo le operazioni di trasformazione; a ciò si aggiungano tutte le misure concrete da prendere a livello dell'unità per garantire il rispetto di quanto previsto dal metodo di produzione.

6.2.2

Le unità di trasformazione e condizionamento devono adottare tecniche di lavorazione tali da garantire l'integrità dei prodotti, il mantenimento di una qualità adeguata, il contenimento ed il controllo circa lo sviluppo di insetti e malattie.

6.2.3

Ciò comporta che:

- a) si utilizzino unità destinate alla sola trasformazione di prodotti biologici; qualora ciò non sia possibile, i prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica possono essere preparati presso unità che lavorano anche prodotti ottenuti con metodi di produzione non biologica a condizione che:
 - l'unità disponga di locali separati o aree opportunamente identificate e distinguibili per la conservazione dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, prima e dopo le operazioni di trasformazione;
 - le operazioni siano eseguite in cicli completi separati fisicamente, o nel tempo, da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici
- b) anche per quanto concerne le operazioni di trasporto, i prodotti ottenuti con metodo biologico non possono essere trasportati insieme con i prodotti non biologici a meno che non siano opportunamente separati ed etichettati;
- c) le materie prime di origine agricola oggetto di trasformazione e condizionamento siano state ottenute o importate in conformità al presente Standard o provengano da altri operatori controllati e certificati da un Organismo di Certificazione che opera in conformità alle stesse;
- d) siano prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite al fine di evitare mescolanze con prodotti non biologici;
- e) siano messe in atto tutte le precauzioni affinché durante le varie fasi di cui si compone il ciclo di trasformazione si possa evitare di pregiudicare l'integrità dei prodotti;

6.2.4

L'attività di trasformazione, condizionamento e di commercializzazione deve essere supportata da un efficace sistema documentale di controllo e di registrazioni che consenta all'Organismo di Certificazione di identificare:

- a) il fornitore o, se diverso, il venditore o l'esportatore dei prodotti;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 51 di 170

- b) la natura e la quantità dei prodotti agricoli, che sono stati loro consegnati e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, indicando la destinazione data a tali materiali;
- c) la natura, la quantità, i destinatari e, se differenti da questi ultimi, gli acquirenti dei prodotti che hanno lasciato l'unità o gli stabilimenti o i magazzini del primo destinatario.

I dati che figurano nella contabilità devono essere documentati con gli opportuni giustificativi ed inoltre deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita.

6.2.5

Qualora il prodotto finito non sia completamente biologico, così come più avanti descritto nella sezione dedicata all'etichettatura, l'Organismo di Certificazione richiede al trasformatore di documentare le fonti di tutti gli ingredienti non biologici usati nel prodotto finito. Questo nel rispetto del principio della tracciabilità ed al fine di verificare le eventuali fonti d'inquinamento.

6.2.6

L'operatore, attuando un sistema di rintracciabilità, identifica tutte le materie prime, i semilavorati ed i prodotti finiti biologici in qualsiasi fase del processo produttivo al fine di evitare possibili mescolanze o scambi con prodotti non biologici.

6.3. REQUISITI INERENTI LE STRUTTURE DI TRASFORMAZIONE E STOCCAGGIO

6.3.1

Le unità di trasformazione e condizionamento devono soddisfare ai requisiti legali stabiliti dalle norme vigenti in materia agro-alimentare; i fabbricati, le attrezzature e gli impianti devono essere mantenuti e condotti in maniera tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni e/o alterazioni.

Le unità di trasformazione e condizionamento devono essere dotate di impianti per lo stoccaggio e il trattamento e/o la gestione agronomica dei reflui in materia di prevenzione dell'inquinamento e di un sistema documentale atto a dare dimostrazione di ciò.

6.3.2

Gli impianti e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere costruiti con materiali tali da rendere possibile una facile pulizia onde evitare che il prodotto alimentare possa essere contaminato.

6.3.3

Le superfici a contatto con i prodotti alimentari devono essere lisce, esenti da fenditure e/o screpolature e costruite con materiali non porosi, idonei alla produzione di alimenti, e tali da rendere possibile una facile pulizia.

6.3.4

Per i prodotti tipici (IGP-DOP-STG), per i quali esistono disciplinari di produzione ufficialmente approvati dalle autorità competenti, sia in relazione alle attrezzature che alle tecniche di condizionamento e trasformazione si rimanda a quanto previsto dai disciplinari stessi.

6.3.5

Il lavaggio e la pulizia degli impianti possono essere automatizzati, in questo caso il risultato ottenibile dalle operazioni di lavaggio e pulizia deve essere almeno equivalente allo smontaggio dei singoli componenti ed al lavaggio manuale.

6.3.6

Le aree di stoccaggio così come gli impianti devono essere oggetto di periodici programmi di pulizia che consentano l'allontanamento di residui visibili o di qualsiasi altra sostanza che può contaminare o minacciare l'integrità dei prodotti biologici. Vi deve essere un regolare programma di ispezione da parte dell'operatore al fine di identificare le eventuali fonti d'inquinamento così da impedire la contaminazione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 52 di 170

6.3.7

I programmi di pulizia e/o disinfezione e/o decontaminazione devono avere una loro periodicità e, comunque, devono interessare le attrezzature prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento di prodotti biologici al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione.

6.3.8

Le operazioni di pulizia possono prevedere l'utilizzo di acqua potabile a diversa temperatura, vapore, acqua ossigenata, ipoclorito di sodio, essenze vegetali, calce, soda e tutte quelle sostanze incluse nell'allegato VII del presente Standard, purché il loro uso sia permesso ai sensi della normativa vigente.

Tali operazioni prevedono l'allontanamento fisico ed abbondanti risciacqui al fine di assicurare che non vi sia contaminazione dei prodotti biologici, siano essi materie prime, semilavorati e prodotti finiti che entreranno in contatto con le attrezzature, gli impianti e le aree di stoccaggio.

6.3.9

Le unità di trasformazione e condizionamento devono registrare le operazioni di pulizia specificando la data dell'esecuzione, i prodotti utilizzati e le loro quantità, loro obbligo consiste anche nell'assicurare che i prodotti biologici ottenuti non ne risultino contaminati; l'Organismo di Certificazione provvederà a verificare il rispetto di quanto sopra.

6.3.10

Fra le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti biologici, sono ammesse tutte quelle che possono essere utilizzate nel rispetto delle leggi in materia di sicurezza degli alimenti.

6.4. CONTROLLO DEGLI INSETTI E DI ALTRI ANIMALI

6.4.1

La difesa da insetti indesiderati, malattie, roditori ed altri animali e dai loro effetti si basa su un sistema di produzione accuratamente fondato sulla pulizia e sull'attivazione di alcuni accorgimenti al fine di prevenire la presenza di questi indesiderati ospiti.

6.4.2

L'unità di trasformazione e di condizionamento deve mettere a punto un piano per la prevenzione ed il controllo degli insetti ove descrivere le tecniche adottate, le modalità, i controlli, le registrazioni (date di intervento o di installazione, quantitativi, prodotti ecc) anche in conformità a quanto previsto dalle normative in vigore. Tale piano deve essere reso disponibile all'ispettore dell'Organismo di Certificazione.

6.4.3

Il controllo degli insetti si può basare sul principio dell'esclusione, ovvero sul fatto di porre in atto tutte quelle misure strutturali che non consentono l'entrata degli insetti negli ambienti di trasformazione e stoccaggio attraverso l'applicazione di reti anti-insetto, doppie porte, vari tipi di barriere, sistemi repellenti ad ultrasuoni, sistemi a radar-frequenze e microonde, lampade-trappola, trappole luminose associate a griglie attraversate dalla corrente elettrica, lampade UV, trappole associate ad esche o meno, strisce incollate per roditori ed altri piccoli animali ai bordi delle strutture di lavorazione ed allontanamento per forza centrifuga facendo passare determinate tipologie di prodotti in apposite attrezzature.

6.4.4

Ulteriori modalità di controllo possono essere costituite da fumigazioni a base di CO₂ ed azoto tecnico, l'uso di farina fossile o l'irrorazione con le sostanze attive elencate allegato II del presente Standard, purché i formulati commerciali siano specificatamente registrati per il controllo degli insetti in post-raccolta.

6.4.5

In qualsiasi caso, prima di qualsiasi intervento è necessario verificare la presenza degli insetti o altri animali attraverso trappole cromotropiche, luminose o a feromoni e con esche. Gli interventi diretti con sostanze volte al controllo sono considerati l'ultima risorsa disponibile.

6.4.6

Non è permessa la tecnica dell'irraggiamento (radiazioni ionizzanti).



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 53 di 170

6.4.7

Qualora si utilizzino trappole rodenticide con sostanze non ammesse, queste non devono entrare in contatto con i prodotti biologici e le trappole devono essere poste in luoghi in cui non vi siano rischi di contaminazione del prodotto biologico.

6.4.8

Qualora si debba ricorrere ad interventi con sostanze non ammesse e, comunque, sotto controllo, i prodotti biologici devono essere allontanati, le superfici degli impianti che possono venire a contatto con le citate sostanze devono essere accuratamente lavate prima di procedere alle operazioni di trasformazione; negli impianti in cui coesistono prodotti biologici e convenzionali è preferibile prima procedere alla lavorazione di quelli convenzionali per poi passare a quelli biologici.

6.4.9

In qualsiasi caso è buona norma non far tornare i prodotti biologici per un periodo almeno tre volte superiore al periodo di carenza raccomandato.

6.4.10

Tutte le sostanze usate per il controllo degli insetti e degli altri animali devono essere opportunamente etichettate e conservate in uno spazio ben delimitato non a contatto con i prodotti biologici.

6.4.11

L'unità di trasformazione e condizionamento deve riportare nel piano di autocontrollo anche i risultati circa le determinazioni analitiche effettuate al fine di verificare la presenza di residui.

6.5. INGREDIENTI, ADDITIVI ED AUSILIARI DI FABBRICAZIONE

6.5.1

Il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola (> 50% di ingredienti di origine agricola sul totale degli ingredienti); al fine di determinare se un prodotto sia ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola non sono presi in considerazione l'acqua e il sale da cucina aggiunti

6.5.2

Gli additivi ed i coadiuvanti per la trasformazione devono essere usati al fine di:

- conservare il valore nutrizionale del prodotto;
- mantenere la qualità nel tempo;
- rafforzare la stabilità di un prodotto;
- rendere possibile l'ottenimento di un prodotto con una composizione, consistenza e presentazione accettabili;
- rendere possibile ed efficiente il processo di trasformazione.

6.5.3

L'uso di tali sostanze non deve trarre in inganno il consumatore circa la natura, la sostanza e la qualità dell'alimento e, quindi, non devono essere aggiunte in quantità maggiori rispetto al minimo richiesto per raggiungere lo scopo per il quale sono state ammesse.

6.5.4

Solo le seguenti sostanze possono essere utilizzate nella trasformazione degli alimenti biologici, ad eccezione del vino:

- a) le sostanze elencate nell'allegato VIII del presente Standard;
- b) le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti; tuttavia gli enzimi da utilizzare come additivi alimentari devono figurare nell'elenco dell'allegato VIII, sezione A;
- c) sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i) e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c), della direttiva 88/388/CEE del Consiglio ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 54 di 170

preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d) e paragrafo 2 della stessa direttiva;

d) i coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo conformemente all'articolo 2, paragrafi 8 e 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio;

e) l'acqua potabile e i sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti;

f) le sostanze minerali (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e altri micronutrienti, autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.

6.5.5

Ai fini del calcolo della percentuale:

a) gli additivi alimentari elencati nell'allegato VIII e contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo sono considerati ingredienti di origine agricola;

b) le preparazioni e le sostanze di cui al paragrafo 6.5.4, lettere b), c), d), e) ed f) del presente articolo e le sostanze non contrassegnate da un asterisco nella colonna del codice dell'additivo non sono considerate ingredienti di origine agricola.

c) il lievito ed i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31 dicembre 2013.

6.5.6

L'uso delle seguenti sostanze, elencate nell'allegato VIII, è riesaminato 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;

(c) acido cloridrico nella sezione B per la trasformazione dei formaggi Gouda, Edam e Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas.

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.

6.5.7

Per la colorazione decorativa tradizionale del guscio delle uova sode prodotte e destinate ad essere commercializzate in un determinato periodo dell'anno, le autorità competenti possono autorizzare, per tale periodo, l'uso di coloranti naturali e materiali di rivestimento naturali. Fino al 31 dicembre 2013 l'autorizzazione può comprendere forme sintetiche di ossidi e idrossidi di ferro. Le autorizzazioni sono comunicate alla Commissione e agli Stati membri.

6.5.8

Gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola.

6.5.9

Non è consentito l'impiego di sostanze e di 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.

6.5.10

In un prodotto biologico lo stesso ingrediente non può essere di origine biologica e non biologica.

6.5.11

Per la produzione, la preparazione e la formulazione di lievito biologico sono utilizzati solo substrati prodotti biologicamente. Possono essere utilizzate altri prodotti e sostanze a condizione che siano elencate nell'allegato VIII sezione C del presente Standard ed in aggiunta i prodotti e le sostanze di cui al paragrafo 6.5.4 lettere b) ed e).

Il lievito biologico non è contenuto in alimenti o mangimi biologici insieme al lievito non biologico.

6.5.12

Nel caso in cui gli operatori non siano in grado di procurarsi estratto o autolisato di lievito di produzione biologica, ai fini della produzione di lievito biologico è ammessa l'aggiunta, al substrato, di estratto o di



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 55 di 170

autolisato di lievito non biologico nella misura massima del 5% (calcolato in sostanza secca). Tale deroga è riesaminata entro il 31 dicembre 2013 al fine di revocare la presente disposizione.

6.5.13

Gli ingredienti agricoli non biologici elencati nell'allegato IX del presente Standard possono essere utilizzati nella trasformazione degli alimenti biologici nel rispetto dei limiti e delle condizioni d'uso contemplate nel capitolo dedicato all'etichettatura.

6.6. TRASFORMAZIONE, CONDIZIONAMENTO E STOCCAGGIO

6.6.1

Le tecniche di trasformazione sono basate su processi meccanici fisici e biologici; fra questi citiamo la macinazione, la filtrazione, la miscelazione, la sedimentazione, la flottazione, la centrifugazione, l'estrazione, la fermentazione, la pastorizzazione, la sterilizzazione, la macerazione, la distillazione, la cristallizzazione, la cottura, l'evaporazione, la concentrazione con il calore e per membrana, la crioconcentrazione, l'essiccamento, la liofilizzazione, l'essiccamento per atomizzazione o "spray-drying", la refrigerazione, la surgelazione ed il congelamento, il trattamento con membrane per la rettifica di succhi, concentrati e mosti.

6.6.2

In qualsiasi caso le tecniche di trasformazione devono essere scelte in modo da limitare il numero e la quantità di additivi e di ausiliari di trasformazione, oltre che per salvaguardare le caratteristiche organolettiche e l'integrità di un prodotto biologico al cui mantenimento si dovrà porre particolare attenzione durante ogni fase del processo di trasformazione.

6.6.3

Non è permesso l'irraggiamento, né il ricorso a OGM o loro derivati.

6.6.4

I materiali usati nel processo di filtrazione non devono contenere amianto né sostanze non comprese nell'allegato VIII del presente Standard.

6.6.5

Anche per quanto concerne il processo di estrazione si potranno usare solamente solventi quali l'acqua, l'etanolo, l'anidride carbonica, gli acidi azotati e carbossilici elencati all'allegato VIII del presente Standard.

6.6.6

Il personale coinvolto nei processi di trasformazione e condizionamento deve essere adeguatamente formato attraverso la partecipazione a momenti formativi specifici documentati (seminari, corsi d'aggiornamento, incontri e riunioni interne ecc.)

6.6.7

Tutti i processi di trasformazione devono caratterizzarsi per l'equità e la giustizia sociale così come previsto nei principi a preambolo delle presenti norme.

6.6.8

Sono ammesse le seguenti tecnologie di conservazione e stoccaggio:

- temperatura ambiente;
- refrigerazione;
- surgelazione;
- congelamento;
- liofilizzazione;
- atmosfera controllata e modificata (CO₂, O₂, O₃, N₂);
- variazioni dell'umidità;
- cottura;
- raggi UV;
- pastorizzazione;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 56 di 170

- sterilizzazione con il calore;
- concentrazione con il calore e sotto vuoto;
- crioconcentrazione;
- concentrazione per membrana;
- conservazione sotto vuoto;
- utilizzo del sale (vedi allegato VIII del presente Standard);
- utilizzo di oli e grassi (vedi allegato VIII del presente Standard);
- utilizzo di zuccheri (vedi allegato VIII del presente Standard);
- utilizzo di acido lattico (vedi allegato VIII del presente Standard);
- utilizzo di anidride solforosa e suoi derivati (limitatamente al vino entro i limiti previsti all'allegato VIII del presente Standard).

6.6.9

Nell'unità di produzione che adotta il metodo biologico, in accordo con il presente Standard, è vietato il magazzinaggio di mezzi tecnici, ingredienti e/o ausiliari diversi da quelli autorizzati in conformità al metodo stesso. Qualora l'unità di produzione adotti anche il metodo di produzione convenzionale, i mezzi tecnici, ingredienti e/o ausiliari utilizzati nell'ambito di quest'ultimo devono essere immagazzinati in luoghi e/o locali separati rispetto a quelli in cui vengono conservati gli analoghi prodotti autorizzati in conformità al metodo biologico.

6.7. CONFEZIONAMENTO

6.7.1

E' preferibile ricorrere il più possibile a materiali d'imballaggio ecologici e biodegradabili.

6.7.2

Sono ammessi tutti i materiali previsti dalla legislazione alimentare vigente purché puliti e non contaminati con sostanze indesiderate; tutti gli imballaggi destinati a contenere il prodotto alimentare devono essere nuovi.

6.7.3

Se si impiegano contenitori riutilizzabili, questi devono essere costruiti con materiali non assorbenti, mantenuti in buone condizioni, puliti ed esenti da qualsiasi residuo indesiderato o contaminazione.

6.7.4

Ove possibile si deve ridurre il ricorso ad imballaggi inutili.

6.7.5

Gli imballaggi non devono influenzare negativamente le caratteristiche organolettiche dei prodotti o trasmettere a questi qualsiasi sostanza che potrebbe compromettere l'integrità dei prodotti stessi o, addirittura, mettere in pericolo la salute dei consumatori.

6.7.6

Tutti i materiali usati per il confezionamento e gli imballaggi dovranno essere conservati lontano dai pavimenti, dalle murature o da qualsiasi fonte di umidità e contaminazione; il luogo di conservazione dovrà essere pulito, igienico e non umido, in esso dovranno essere approntati tutti i metodi di prevenzione e controllo dei parassiti così come precedentemente affrontato a proposito dei luoghi di trasformazione.

6.7.7

A tal fine si raccomanda l'utilizzo di contenitori dedicati o di cui si possa garantire l'assenza di contaminazioni.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, si deve fare ricorso a contenitori dedicati per le produzioni ottenute conformemente al metodo biologico.

6.7.8

Qualora sussistano dubbi circa la conformità del prodotto al presente Standard, l'operatore è tenuto ad eliminare qualsiasi riferimento al metodo biologico e ad informare l'Organismo di Certificazione che può



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 57 di 170

richiedere che il prodotto non venga immesso nel mercato come “biologico” finché i dubbi non sono stati eliminati. Qualora si giunga alla certezza che il prodotto non può essere considerato “biologico”, l'Organismo di Certificazione può esigere che l'operatore non commercializzi il prodotto recante il riferimento all'agricoltura biologica. Nel caso in cui i sospetti non trovino conferma, le decisioni di cui sopra devono essere annullate entro i termini stabiliti dall'Organismo di Certificazione.

6.8. TRASPORTI

6.8.1

Gli operatori garantiscono 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 un'etichetta che, oltre alle altre indicazioni eventualmente previste dalla legge, indichi:

- 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 o, nel caso di mangimi composti, la loro descrizione, accompagnati da un riferimento al metodo di produzione biologico;
- c) il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'Organismo di Certificazione a cui è assoggettato l'operatore e
- d) se del caso, l'identificazione del lotto attraverso un sistema di marcatura approvato a livello nazionale, o dall'autorità o Organismo di Certificazione, che permetta di mettere in relazione il lotto con la contabilità

Le informazioni di cui alle lettere precedenti possono essere riportate nel documento in triplice copia numerato progressivamente (Documento di transazione/Dichiarazione di conformità) che ne attesta il metodo di produzione, l'origine, il prodotto, il destinatario, la composizione del carico, il numero di colli, il riferimento al documento di trasporto e la data.

6.8.2

Le informazioni di cui alle lettere da a) a d), possono anche figurare in un documento di accompagnamento che deve inequivocabilmente corrispondere all'imballaggio, al contenitore o al mezzo di trasporto del prodotto. Il documento di accompagnamento deve contenere informazioni sul fornitore e/o il trasportatore.

6.8.3

Non è richiesta la chiusura di imballaggi, contenitori o veicoli qualora:

- a) il trasporto avvenga direttamente tra due operatori, entrambi assoggettati al regime di controllo relativo alla produzione biologica;
- b) i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni richieste al paragrafo 6.8.1;
- c) sia l'operatore speditore che l'operatore destinatario tengono i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo responsabili del controllo di tali operazioni.

6.8.4

Al ricevimento di un prodotto biologico, l'operatore verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni di cui ai paragrafi 6.8.1 e 6.8.2. L'operatore confronta le informazioni figuranti sull'etichetta con le informazioni figuranti nei documenti di accompagnamento. Il risultato di tali verifiche deve essere esplicitamente indicato nei documenti contabili e di registrazione.

6.8.5

Le confezioni, destinate al consumatore finale, devono essere munite di una etichetta così come previsto alla sezione successiva.

6.8.6

Tutti i veicoli usati per il trasporto dei prodotti biologici devono essere soggetti ad un regolare programma di pulizia per assicurare che sono mantenuti in uno stato di pulizia generale e che non vi sono residui indesiderati o prodotti non biologici quali possibili fonti di contaminazione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 58 di 170

6.8.7

Se i veicoli vengono usati per trasportare altri beni o materiali devono essere accuratamente lavati ed asciugati prima di essere usati per trasportare prodotti biologici.

6.8.8

Prima di procedere al carico tutti i veicoli e le loro attrezzature devono essere ispezionate al fine di assicurare che non vi siano residui o altro materiale in grado di contaminare o minacciare l'integrità dei prodotti biologici da trasportare.

6.8.9

Se si usano container, questi devono essere idonei per gli alimenti, in buone condizioni, puliti e liberi da qualsiasi residuo che potrebbe contaminare o minacciare l'integrità dei prodotti biologici in essi contenuti.

6.8.10

Eventuali carichi composti di prodotti biologici e convenzionali non sono ammessi, contemporaneamente sullo stesso mezzo, quando questi si presentano sfusi ed in imballaggi non sigillati. Sono altresì ammessi solo nel caso si possa assicurare l'assenza di contaminazioni causate da altre derrate o dagli imballaggi precedentemente utilizzati per trasportare prodotti non biologici.

6.9. ETICHETTATURA

6.9.1

L'etichettatura dei prodotti ottenuti conformemente al presente Standard deve essere realizzata in modo da soddisfare i requisiti di riferimento per ogni schema di certificazione (**Reg. CE 834/2007**; **CCPB Global Programme**; **USDA-NOP**, **JAS e COR**). Di seguito sono riportati i requisiti specifici di ogni schema di riferimento, fermo restando quanto previsto dalle normative cogenti applicabili ai prodotti vigenti nei paesi nei quali si intendono commercializzare detti prodotti.

L'etichettatura dei prodotti trasformati destinati al consumo umano, composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale e/o animale, può riferirsi al metodo di produzione biologica solamente ove tali indicazioni mostrano chiaramente che si riferiscono ad un metodo di produzione agricola.

6.9.2

Per i prodotti conformi al Reg. CE 834/2007, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:

PRODOTTI CONFORMI AL REG. CE 834/2007

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) PRODOTTO BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola sono biologici;tutti gli altri ingredienti, di origine agricola non biologici, di origine non agricola ed i coadiuvanti di trasformazione devono essere previsti negli allegati VIII e IX del presente Standard;oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere riportato il marchio comunitario, la denominazione di vendita seguita dall' indicazione biologico, l'elenco degli ingredienti indicando quali sono biologici, il codice dell'Organismo di Certificazione, quello dell'operatore controllato e l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole ricorrendo alle diciture "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE" oppure "agricoltura UE/non UE" a seconda della provenienza; dicitura che può essere sostituita dal nome di un Paese se tutte le materie prime agricole provengono da un determinato Paese; tale dicitura può essere omessa per piccoli quantitativi di ingredienti purchè la quantità totale sia < al 2% in peso. L'uso del marchio comunitario è facoltativo per i prodotti importati dai Paesi Terzi. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.
B) PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IN CONVERSIONE	<ul style="list-style-type: none">il prodotto contiene un solo ingrediente di origine agricola e che prima della raccolta sia trascorso almeno un periodo di conversione di 12 mesi;le indicazioni in questione non devono trarre in inganno l'acquirente rispetto a prodotti biologici conformi a tutti i requisiti; tali indicazioni devono essere presentate con colore, dimensioni e tipo di caratteri che non abbiano più risalto di quelli della denominazione di vendita del prodotto;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 59 di 170

	<ul style="list-style-type: none">• tale dicitura non è utilizzabile per i prodotti zootecnici.• oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere riportata la denominazione di vendita seguita dall'indicazione in conversione all'agricoltura biologica, il codice dell'Organismo di Certificazione, quello dell'operatore controllato. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.
C) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">• gli ingredienti di origine agricola biologici sono < al 95% sul totale degli ingredienti di origine agricola;• tutti gli ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VIII del presente Standard;• le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;• L'elenco degli ingredienti indica la percentuale totale degli ingredienti biologici.• tali indicazioni compaiono con lo stesso colore, dimensioni e tipo di caratteri rispetto alle altre indicazioni dell'elenco degli ingredienti; esse devono figurare nello stesso campo visivo della descrizione del prodotto in cui sia indicata la percentuale degli ingredienti di origine agricola o derivati dagli stessi ottenuti con metodo biologico;• tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.• oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere riportato il codice dell'Organismo di Certificazione e quello dell'operatore controllato. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.
D) PRODOTTO DELLA CACCIA E DELLA PESCA CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">• l'ingrediente principale è un prodotto della caccia e della pesca, tutti gli altri ingredienti di origine agricola sono biologici;• tutti gli ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VIII del presente Standard;• le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;• L'elenco degli ingredienti indica la percentuale totale degli ingredienti biologici.• tali indicazioni compaiono con lo stesso colore, dimensioni e tipo di caratteri rispetto alle altre indicazioni dell'elenco degli ingredienti; esse devono figurare nello stesso campo visivo della descrizione del prodotto in cui sia indicata la percentuale degli ingredienti di origine agricola o derivati dagli stessi ottenuti con metodo biologico;• tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.• oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere riportato il codice dell'Organismo di Certificazione e quello dell'operatore controllato. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.
E) VINO OTTENUTO CON UVE BIOLOGICHE	<ul style="list-style-type: none">• trattasi di uve prodotte in conformità alle presenti norme;• tutti gli altri ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VII del presente Standard. <p>Oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, si deve apporre la dicitura: "Vino ottenuto con biologiche", il codice dell'Organismo di Certificazione e quello dell'operatore controllato. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.</p>
F) VINO OTTENUTO CON UVE IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA	<ul style="list-style-type: none">• trattasi di uve prodotte in conformità alle presenti norme e che prima della raccolta sia trascorso almeno un periodo di conversione di 12 mesi;• tutti gli altri ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VII del presente Standard. <p>Oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, si deve apporre la dicitura: "Vino ottenuto con uve in conversione all'agricoltura biologica", il codice dell'Organismo di Certificazione e quello dell'operatore controllato. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.</p>

6.9.3

Per i prodotti conformi al **CCPB Global Programme**, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 60 di 170

PRODOTTI CONFORMI AL CCPB GLOBAL PROGRAMME

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) PRODOTTO BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti sul totale(*) del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del CCPB Global Programme e/o standard ad esso equivalenti ed accettati da CCPB;oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere indicato il nome del prodotto seguito da un'indicazione che faccia riferimento al metodo di produzione biologico, il nome dell'Organismo di Certificazione, l'elenco degli ingredienti, l'autorizzazione ministeriale, il codice dell'Organismo di Certificazione, quello dell'operatore controllato ed il codice identificativo del prodotto.
B) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">almeno il 70 % degli ingredienti sul totale(*) del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del CCPB Global Programme e/o standard ad esso equivalenti ed accettati da CCPB;le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;tali indicazioni compaiono con lo stesso colore, dimensioni e tipo di caratteri rispetto alle altre indicazioni dell'elenco degli ingredienti; esse devono figurare nello stesso campo visivo della descrizione del prodotto in cui sia indicata la percentuale degli ingredienti di origine agricola o derivati dagli stessi ottenuti con metodo biologico;tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.

Note generali per lo schema CCPB Global Programme:

(*) Per entrambe le categorie di prodotti, acqua e sale aggiunti non devono entrare nel calcolo della percentuale degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.

Nell'etichettatura, inoltre, non è possibile fare riferimento al fatto che si tratta di prodotti "GMO-free" o esenti da GMO.

Tutti gli ingredienti vanno elencati in ordine di peso, inoltre deve essere chiaramente indicato quali sono da agricoltura biologica e quali non lo sono (quando presenti) e gli additivi devono essere elencati con il loro nome per esteso.

Qualora in etichetta vengano riportati i riferimenti dell'operatore responsabile della commercializzazione del prodotto e questo non coincide con l'operatore responsabile della sua preparazione, l'etichetta deve contemplare anche i riferimenti di quest'ultimo.

6.9.4

Per i prodotti conformi all'**USDA-NOP**, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:

PRODOTTI CONFORMI ALL'USDA-NOP

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
"100% ORGANIC"	<ul style="list-style-type: none">il 100% degli ingredienti, in peso o in volume sul totale(**) del prodotto deve provenire da agricoltura biologica;LATO PRINCIPALE: è facoltativo riportare il termine "100% organic", il logo USDA e quello dell'Organismo di Certificazione;LATO INFORMATIVO: è facoltativo riportare il termine "100 % organic", il logo USDA, indirizzo, telefono fax e sito web dell'Organismo di Certificazione. E' obbligatorio riportare la ragione sociale e l'indirizzo del trasformatore o dell'importatore del prodotto finito, la frase "Certified organic by ..." o frase similare, mentre il nome dell'Organismo di Certificazione va riportato per esteso. E' proibito riportare il solo acronimo dell'Organismo di Certificazione;LISTA INGREDIENTI: è obbligatorio riportare l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente ed accanto a ciascuno di essi può essere riportato il termine "organic";ALTRE PARTI DELL'ETICHETTA: è facoltativo riportare il termine "100 % organic", il logo USDA e quello dell'Organismo di Certificazione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 61 di 170

	<p>In questa categoria di prodotti e nei processi di produzione adottati non è permesso l'utilizzo di OGM, fanghi, radiazioni ionizzanti, solfiti, nitrati, nitriti ed ingredienti non biologici.</p>
"ORGANIC"	<ul style="list-style-type: none">• almeno il 95 % degli ingredienti, in peso o in volume sul totale(**) del prodotto deve provenire da agricoltura biologica;• nel rimanente 5 % possono essere inclusi ingredienti non agricoli (additivi e coadiuvanti di trasformazione) previsti nell'allegato IX delle presenti norme ed ingredienti di origine agricola non biologici qualora l'analoga forma biologica non sia disponibile;• LATO PRINCIPALE: è facoltativo riportare il termine "organic", il riferimento alla % di prodotto biologico* contenuto, il logo USDA e quello dell'organismo di controllo;• LATO INFORMATIVO: è facoltativo riportare il termine "organic", il riferimento alla % contenuta, il logo USDA, indirizzo, telefono fax e sito web dell'organismo di controllo. E' obbligatorio riportare la ragione sociale e l'indirizzo del trasformatore o dell'importatore del prodotto finito, la frase "Certified organic by ..." o frase similare, mentre il nome dell'organismo di controllo va riportato per esteso. E' proibito riportare il solo acronimo dell'organismo di controllo;• LISTA INGREDIENTI: è obbligatorio riportare l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente ed accanto a ciascuno di essi deve essere riportato il termine "organic" o un asterisco che fa riferimento al termine "organic";• ALTRE PARTI DELL'ETICHETTA: è facoltativo riportare il termine "organic", il riferimento alla % di prodotto biologico(*) contenuto, il logo USDA e quello dell'organismo di controllo. <p>In questa categoria di prodotti e nei processi di produzione adottati non è permesso l'utilizzo di OGM, fanghi, radiazioni ionizzanti, solfiti, nitrati, nitriti e la contemporanea presenza nell'alimento dell'ingrediente in forma biologica e non biologica.</p> <p>(*) La dimensione di questa dicitura non deve essere superiore della metà della dicitura più grossa che appare sul lato principale; la frase deve essere scritta utilizzando lo stesso tipo, stile e colore di carattere senza evidenziazioni.</p>
"MADE WITH ORGANIC ..."	<ul style="list-style-type: none">• a questa classe appartengono quei prodotti che contengono tra il 70 ed il 95 % di ingredienti, in peso o in volume sul totale(**) del prodotto, provenienti da agricoltura biologica;• nel rimanente 30% possono essere inclusi ingredienti non agricoli ed ingredienti di origine agricola non biologici qualora l'analoga forma biologica non sia disponibile;• è possibile fare ricorso ai coadiuvanti di fabbricazione purchè autorizzati nella produzione convenzionale;• LATO PRINCIPALE: è facoltativo riportare la frase "made with organic.." ove si possono elencare fino ad un massimo di tre ingredienti o gruppi alimentari biologici(*), il riferimento alla % di prodotto biologico* contenuto, il logo dell'organismo di controllo. E' proibito il logo USDA;• LATO INFORMATIVO: è facoltativo riportare il riferimento alla % di ingredienti biologici contenuta, indirizzo, telefono fax e sito web dell'organismo di controllo. E' obbligatorio riportare la ragione sociale e l'indirizzo del trasformatore o dell'importatore del prodotto finito, la frase "Certified organic by ..." o frase similare, mentre il nome dell'organismo di controllo va riportato per esteso. E' proibito riportare il solo acronimo dell'organismo di controllo ed il logo USDA;• LISTA INGREDIENTI: è obbligatorio riportare l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente ed accanto a ciascuno di essi deve essere riportato il termine "organic" o un asterisco che fa riferimento al termine "organic";• ALTRE PARTI DELL'ETICHETTA: è facoltativo riportare il riferimento alla % di ingredienti biologici contenuta ed il logo dell'organismo di controllo. E' proibito riportare il logo USDA. <p>In questa categoria di prodotti e nei processi di produzione adottati non è permesso l'utilizzo di OGM, fanghi, radiazioni ionizzanti, e la contemporanea presenza nell'alimento dell'ingrediente in forma biologica e non biologica. Solfiti, nitrati e nitriti possono essere utilizzati solamente nella porzione degli ingredienti non provenienti da agricoltura biologica.</p> <p>(*) La dimensione di queste diciture non deve essere superiore della metà della dicitura più grossa che appare sul lato principale; la frase deve essere scritta utilizzando lo stesso tipo, stile e colore di carattere senza evidenziazioni.</p> <p>In questa categoria può essere etichettato il vino contenente anidride solforosa, purché questa non ecceda le 100 ppm</p>



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 62 di 170

*Note generali per lo schema **USDA NOP**:*

(**) Per tutte le categorie di prodotti sopra riportati, acqua e sale non devono entrare nel calcolo della percentuale degli ingredienti da agricoltura biologica e non devono essere contrassegnati come biologici o "organic".

Lato principale: la parte dell'etichetta maggiormente visibile e normalmente esposta in vendita al consumatore.

Lato informativo: il lato immediatamente contiguo e a destra del lato principale.

Lista degli ingredienti: L'elenco degli ingredienti contenuti in un prodotto in ordine decrescente.

Altre parti dell'etichetta: Qualsiasi altra parte dell'etichetta ad eccezione del lato principale, il lato informativo e la lista degli ingredienti.

6.9.5

Per i prodotti conformi al **COR**, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:

PRODOTTI CONFORMI AL COR

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) PRODOTTO BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti sul totale (*) del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del COR;è facoltativo l'uso del logo CORoltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere indicato il nome del prodotto seguito da un'indicazione che faccia riferimento al metodo di produzione biologico, il nome dell'Organismo di Certificazione, l'elenco degli ingredienti.
B) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">almeno il 70 % degli ingredienti sul totale (*) del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del COR;è proibito l'uso del logo CORle indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;tali indicazioni compaiono con lo stesso colore, dimensioni e tipo di caratteri rispetto alle altre indicazioni dell'elenco degli ingredienti; esse devono figurare nello stesso campo visivo della descrizione del prodotto in cui sia indicata la percentuale degli ingredienti di origine agricola o derivati dagli stessi ottenuti con metodo biologico;tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.

*Note generali per lo schema **COR***

(*) Per entrambe le categorie di prodotti, acqua e sale aggiunti non devono entrare nel calcolo della percentuale degli ingredienti provenienti da agricoltura biologica.

Tutti gli ingredienti vanno elencati in ordine di peso, inoltre deve essere chiaramente indicato quali sono da agricoltura biologica e quali non lo sono (quando presenti) e gli additivi devono essere elencati con il loro nome per esteso.

Il vino può essere etichettato unicamente con le indicazioni "prodotto biologico" o "vino biologico"; non è ammessa l'etichettatura con riferimento all'origine biologica delle uve.

Per i prodotti importati in Canada, quando è usato il logo COR, immediatamente nelle sue vicinanze deve essere riportata l'indicazione "Prodotto in..." o "Importato da ..."



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 63 di 170

6.10. VINIFICAZIONE

6.10.1. Generalità

6.10.1.1

Fatte salve le prescrizioni ed i consigli riportati nei precedenti paragrafi del presente capitolo dedicato alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari ottenuti con metodo di produzione biologico, vengono di seguito esaminate le principali fasi di cui si compone il processo di vinificazione delle uve ottenute da agricoltura biologica.

6.10.2. Provenienza delle uve

6.10.2.1

Le uve destinate ad essere trasformate in vino secondo quanto previsto al presente punto devono essere state ottenute in conformità al presente Standard.

6.10.2.2

Qualora le uve provengano da appezzamenti in fase di conversione, queste dovranno essere vinificate separatamente rispetto a quelle provenienti da agricoltura biologica ed i vini ottenuti potranno essere denominati "vini ottenuti da uve provenienti da agricoltura biologica in conversione" a condizione che le uve siano state ottenute in appezzamenti per i quali sono trascorsi almeno 12 mesi dalla data della notifica.

Con particolare riferimento agli schemi **USDA-NOP e COR**, non sono applicabili le prescrizioni del presente paragrafo.

6.10.3. Vendemmia

6.10.3.1

La raccolta delle uve deve avvenire ad un giusto grado di maturazione in funzione del vitigno e delle successive fasi di trasformazione.

6.10.3.2

E' consigliata la raccolta manuale ed è ammessa quella meccanica avendo cura di procedere alla pigiatura nel più breve tempo possibile al fine di evitare processi ossidativi e fermentazioni indesiderate.

6.10.3.3

Le uve possono essere raccolte in casse, ceste, cassoni di altezza limitata, rimorchi pallettizzati o autosvuotanti a coclea e ribaltabili. Per quanto concerne le caratteristiche degli imballaggi e le condizioni di trasporto dell'uva si rimanda a quanto previsto nei punti 6.7 e 6.8.

6.10.4. Pigiatura

6.10.4.1

In questa operazione si ricorre a pigiadiraspatrici orizzontali e/o verticali e pigiadiraspatrici a rulli oltre che sgrondatori che consentono una prima separazione del mosto dal materiale solido.

6.10.5. Pressatura

6.10.5.1

La pressatura può avvenire con attrezzature discontinue pneumatiche, ad aria o ad acqua mediante decanter; è possibile inoltre ricorrere a presse discontinue orizzontali o verticali con sistemi meccanici. Il ricorso a presse continue è ammesso purché, come tutte le altre attrezzature coinvolte nel processo di vinificazione, rispondano ai requisiti descritti al punto 6.3 e non vi siano rischi di contaminazioni dovuti a presenza di prodotti o sostanze non ammesse.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 64 di 170

6.10.6. Macerazione

6.10.6.1

E' ammessa la vinificazione con macerazione in cui il mosto durante la fermentazione rimane per un certo tempo a contatto con la frazione solida (bucce e vinaccioli).

6.10.6.2

E' consentita, inoltre, la macerazione a caldo e la macerazione carbonica. In queste tipologie di vinificazione si può ricorrere all'uso di microrganismi (enzimi e lieviti) così come previsto alla sezione A.2 dell'allegato VIII del presente Standard.

6.10.7. Vasi vinari ed attrezzature

6.10.7.1

Le caratteristiche che devono possedere le attrezzature utilizzate durante i processi di vinificazione ed i vasi vinari sono descritte al precedente punto 6.3. Relativamente alle attrezzature (pompe, coclee, condutture, valvole, filtri ecc) ed in particolare per le parti a diretto contatto con il mosto ed il vino, non è ammesso il ricorso a materiali quali il ferro, il bronzo, il rame o qualsiasi altra lega metallica che contenga quest'ultimo elemento.

6.10.7.2

I vasi vinari potranno essere in legno, vetro, acciaio inox e cemento rivestito di resine epossidiche. In qualsiasi caso è preferibile che detti contenitori siano "dedicati", ovvero riservati alla produzione ottenuta con metodo biologico. Qualora il materiale di costruzione sia in legno deve poter consentire un'accurata pulizia onde evitare possibili contaminazioni.

6.10.7.3

Il ricorso a tele o materiale fibroso è ammesso purché "dedicato" ed opportunamente igienizzato prima di ogni uso.

6.10.7.4

In deroga sono consentiti materiali diversi da quelli consigliati ed ammessi, se già presenti in azienda per un periodo non superiore a cinque anni dal momento dell'entrata di questo nel sistema di controllo.

6.10.8. Fermentazione alcolica

6.10.8.1

Al fine di favorire il processo fermentativo si consiglia di ossigenare il mosto, innescare la fermentazione con mosti ottenuti da uve provenienti da agricoltura biologica già in attiva fermentazione e preparare il "pie de cuve". E' ammesso il ricorso a lieviti indigeni, lieviti selezionati e garantiti e ad autolisati di lievito così come previsto alla sezione A.2 dell'allegato VIII del presente Standard.

6.10.8.2

L'uso dell'anidride solforosa è correlato al rispetto dei quantitativi massimi fissati nell'addendum all'allegato VIII del presente Standard. Tali livelli sono riferibili solo ed esclusivamente ai mosti destinati all'industria enologica e non tanto alla produzione di succhi d'uva, succhi di frutta, bibite e/o dolcificanti per l'industria alimentare per i quali non è ammesso l'impiego di anidride solforosa.

6.10.8.3

Qualora si reputi necessario per il nutrimento dei lieviti è ammesso l'utilizzo delle sostanze presenti nell'addendum all'allegato VIII del presente Standard.

Quale coadiuvante di fermentazione è possibile ricorrere a scorze di lievito e cellulosa, con le limitazioni di cui all'addendum dell'allegato VIII.

6.10.9. Fermentazione malo-lattica



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 65 di 170

6.10.9.1

Tale fermentazione, considerata necessaria per i vini ad elevata acidità e per vini rossi di qualità, può essere favorita da colture di batteri lattici selezionati con pre-moltiplicazione su parte del mosto e/o del vino dello stesso lotto ottenuto con uve provenienti da agricoltura biologica.

6.10.10. Solfitazione

6.10.10.1

Tale pratica è stata utilizzata fin dai tempi più remoti per risanare i recipienti vinari, per prevenire indesiderabili alterazioni di colore e di gusto e per controllare l'attività della microflora dell'uva. Essendone, però, noti tutti gli effetti tossicologici, è indispensabile mettere in pratica tutti i possibili metodi al fine di ridurre il ricorso.

6.10.10.2

L'anidride solforosa può essere utilizzata nelle seguenti forme: liquida, in fase gassosa, come metabisolfito di potassio, con le limitazioni di cui all'addendum dell'allegato VIII del presente standard. L'anidride solforosa può essere aggiunta subito dopo la pigiatura e/o la pressatura a seconda del tipo di vino, durante l'eventuale macerazione, dopo la fermentazione alcolica e/o malo-lattica, in corrispondenza dei travasi, durante la chiarificazione e la stabilizzazione del vino e all'imbottigliamento.

6.10.10.3

I limiti di anidride solforosa da rispettare nei vini ottenuti da uve da agricoltura biologica sono quelli riportati nell'addendum all'allegato VIII del presente Standard. Tali livelli sono riferibili solo ed esclusivamente ai mosti destinati all'industria enologica e non tanto alla produzione di succhi d'uva, succhi di frutta, bibite e/o dolcificanti per l'industria alimentare per i quali non è ammesso l'impiego di anidride solforosa.

6.10.11. Svinatura e torchiatura

6.10.11.1

Tramite la svinatura il mosto-vino viene separato dalla vinaccia. Nel primo la fermentazione tumultuosa cede il posto alla fermentazione lenta ove si completa la trasformazione dello zucchero in alcool, la seconda viene inviata alla torchiatura per il recupero del vino in essa trattenuto. La svinatura viene eseguita a contatto con l'aria e perciò potrebbe risultare utile l'aggiunta di anidride solforosa tenendo presente i limiti fissati nell'addendum all'allegato VIII del presente Standard. Tali livelli sono riferibili solo ed esclusivamente ai mosti destinati all'industria enologica e non tanto alla produzione di succhi d'uva, succhi di frutta, bibite e/o dolcificanti per l'industria alimentare per i quali non è ammesso l'impiego di anidride solforosa.

6.10.12. Illimpidimento dei mosti e dei vini

6.10.12.1

Al fine di ottenere vini stabilmente limpidi è possibile ricorrere a tutte le pratiche fisiche quali l'illimpidimento statico a freddo, l'uso di decanter, centrifuga, filtri, ultrafiltri, flottatori ed i trattamenti termici. Nel caso di filtrazione, il diametro dei pori non può essere inferiore a 0,2 μm .

6.10.12.2

Il mezzo più idoneo per l'illimpidimento del vino è la conservazione prolungata. Al fine di accelerare il processo si può ricorrere ai seguenti metodi: la filtrazione, la centrifugazione e la chiarificazione.

6.10.12.3

Le tecniche di illimpidimento possono prevedere l'utilizzo di anidride solforosa, di enzimi pectolitici e proteolitici e dei coadiuvanti di chiarificazione elencati nell'addendum dell'allegato VIII del presente standard, nel rispetto delle limitazioni indicate.

6.10.13. Stabilizzazione

6.10.13.1

Affinché il vino conservi la sua limpidezza sino al momento del consumo, pratiche quali la chiarificazione e la filtrazione non sono sufficienti. Pertanto si consiglia una fermentazione prolungata sulle fecce di



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 66 di 170

fermentazione e la fermentazione malo-lattica provocata. E' ammessa la refrigerazione artificiale, la pastorizzazione, la filtrazione con filtri a membrana a flusso frontale o tangenziale.

6.10.13.2

E' consentita l'aggiunta delle sostanze elencate nell'addendum dell'allegato VIII del presente standard, nel rispetto delle limitazioni indicate.

6.10.14. Confezionamento

6.10.14.1

Si consiglia di eseguire tale operazione in ambiente asettico con saturazione del vino ad opera di gas inerti, nel rispetto delle limitazioni indicate nell'addendum dell'allegato VIII del presente standard.

6.10.14.2

E' consentito l'uso dell'anidride solforosa, tenendo presente i limiti riportati nell'addendum dell'allegato VIII del presente Standard, in aggiunta alle sostanze previste dal paragrafo 6.10.13.2.

6.10.15. Aumento della gradazione alcolica naturale

6.10.15.1

L'incremento del contenuto alcolico di un vino è consigliabile avvenga tramite la selezione, il diradamento ed il taglio delle uve. E' possibile ricorrere alla rifermentazione usando vinacce con almeno il 2-3% di zucchero provenienti da uve ottenute secondo il metodo biologico o aggiungendo lieviti selezionati. E' ammesso pure la concentrazione a freddo o a caldo (< 35° C) e l'utilizzo di Mosto Concentrato Rettificato (MCR) o Mosto Concentrato (MC) provenienti da uve ottenute secondo il metodo di produzione biologica. Ai sensi dell'allegato XV.a del Reg. CE n. 491/2009 che modifica il Reg. CE n. 1234/2007, ai fini dell'incremento della gradazione alcolica naturale del vino è ammessa la concentrazione parziale ottenuta con l'impiego della tecnica dell'osmosi inversa.

6.10.15.2

In qualsiasi caso nel processo di vinificazione non è ammesso l'utilizzo dello zucchero.

6.10.16. Correzione dell'acidità

6.10.16.1 Acidificazione

E' ammesso l'utilizzo dell'acido tartarico e dell'acido citrico nel rispetto delle limitazioni indicate nell'addendum dell'allegato VIII del presente standard.

6.10.16.2 Disacidificazione

Nella disacidificazione chimica sono ammesse le sostanze, nel rispetto delle limitazioni indicate nell'addendum dell'allegato VIII del presente standard.

Nel caso della disacidificazione biologica gioca un ruolo fondamentale la fermentazione malo-lattica e l'uso di lieviti e batteri lattici selezionati.

6.10.17. Correzione del colore

6.10.17.1

In tale pratica è autorizzato il ricorso al taglio con uve provenienti da agricoltura biologica o vini più colorati o con l'impiego di vino rossissimo ottenuti con uve provenienti da agricoltura biologica.

6.10.17.2

Qualora si debba decolorare è consentito il ricorso al carbone decolorante, successivamente allontanato tramite i processi di chiarificazione e filtrazione e nel rispetto delle limitazioni indicate nell'addendum dell'allegato VIII del presente standard

6.10.18. Confezionamento - Imbottigliamento



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 67 di 170

6.10.18.1

I materiali destinati a contenere il vino e, quindi, a contatto con questo devono corrispondere ai requisiti previsti al punto 6.7

6.10.18.2

I tappi utilizzati per la chiusura delle bottiglie possono essere in sughero a pezzo unico in materiale siliconico, in agglomerato purché la parte a contatto con il vino sia in sughero naturale e di spessore non inferiore a 5 mm., ed in metallo a corona o a vite.

6.10.19. Prodotti per la pulizia – disinfezione – disinfestazione – della cantina

6.10.19.1

Negli ambienti di vinificazione, imbottigliamento e conservazione i prodotti usati per la pulizia e la sanitizzazione dei locali e delle attrezzature utilizzate devono essere conformi a quanto previsto ai punti 6.3.5 – 6.3.6 – 6.3.7 – 6.3.8 – 6.3.9.

6.10.19.2

Le operazioni di disinfestazione devono avvenire secondo quanto previsto al paragrafo 6.4.

6.10.20. Altre condizioni

6.10.20.1

Non sono ammessi eventuali trattamenti termici al vino con temperature maggiori di 65°C.

6.10.20.2

E' ammesso l'utilizzo di resine a scambio ionico solo per il mosto da utilizzarsi nella produzione di mosto d'uva concentrato rettificato (MCR).

Con particolare riferimento allo schema **USDA-NOP**, le sostanze impiegate nella pulizia/rigenerazione delle resine devono essere presenti nelle liste nazionali delle sostanze ammesse.

6.11. PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

6.11.1. Generalità

6.11.1.1

Fatte salve le prescrizioni ed i consigli riportati nei precedenti paragrafi del presente capitolo dedicati alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari ottenuti con metodo biologico, la presente sezione prende in esame l'attività di preparazione e somministrazione dei pasti, meglio conosciuta anche con il nome di ristorazione, analizzandone di seguito le principali fasi di cui si compone il processo di preparazione e somministrazione delle pietanze biologiche.

6.11.2. Tipologia delle strutture

6.11.2.1

Le strutture e/o i laboratori di preparazione cui sono applicabili le norme previste nella presente sezione sono assimilabili a qualsiasi struttura di trasformazione e condizionamento dei prodotti agro-alimentari.

Esse sono suddivisibili nelle seguenti categorie:

- centri di cottura e preparazione;
- centri di cottura, preparazione e somministrazione;
- centri di somministrazione, quali ad esempio le mense o i punti di sola somministrazione o distribuzione;
- centri di somministrazione e condizionamento in cui oltre alla somministrazione si verificano attività di condizionamento quale ad esempio il "porzionamento" che è configurabile in un'attività di preparazione.

6.11.2.2

Tutti i centri sopra elencati che intendono preparare e somministrare pietanze biologiche devono assoggettarsi all'attività di controllo e certificazione in conformità alle presenti norme, ad eccezione dei centri



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 68 di 170

di sola somministrazione qualora le pietanze vi giungano in monoporzione ed opportunamente etichettate ai sensi del punto 6.9 del presente Standard, ovvero le stesse non siano soggette ad alcun tipo di manipolazione.

6.11.3. Accettazione delle materie prime

6.11.3.1

Le materie prime e/o gli ingredienti di origine agricola provenienti da agricoltura biologica e destinate all'utilizzo per l'ottenimento delle pietanze oggetto della presente sezione devono essere tutte opportunamente certificate e/o etichettate così come previsto dalla sezione 6.9 del presente Standard.

6.11.3.2

Al momento dell'accettazione nelle strutture di preparazione, oltre alle opportune verifiche quali-quantitative, deve essere verificata la presenza dei documenti di certificazione e/o dell'etichetta, e deve essere mantenuta apposita registrazione della verifica eseguita.

6.11.4. Stoccaggio

6.11.4.1

Tutti gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica devono essere adeguatamente identificati e stoccati separatamente rispetto agli altri ingredienti non conformi alle presenti norme. I magazzini, le celle frigorifere e tutti gli spazi destinati allo stoccaggio devono prevedere la presenza di aree dedicate ed opportunamente identificate ove vengono immagazzinati le materie prime e/o gli ingredienti da agricoltura biologica.

6.11.4.2

In qualsiasi caso nello stesso locale non è consentito lo stoccaggio contemporaneo del medesimo prodotto ottenuto da agricoltura biologica e convenzionale qualora il primo non sia confezionato in imballaggi chiusi; in questo caso è necessario ricorrere a magazzini, locali e/o celle frigorifere separate.

6.11.5. Modalità di preparazione

Tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione delle pietanze da agricoltura biologica devono essere preferibilmente dedicate.

6.11.5.1

La preparazione delle pietanze da agricoltura biologica deve avvenire in conformità a quanto previsto alla sezione 6.6. Tutte le attrezzature utilizzate durante il processo di preparazione (piani di lavoro, teglie, pentole, casseruole, piatti, utensili da cucina, elettrodomestici, ecc.) devono essere opportunamente pulite prima del loro uso al fine di evitare la presenza di residui derivanti da lavorazioni precedenti e dedicate "nel tempo" ovvero usate in esclusiva nel momento in cui si preparano prodotti da agricoltura biologica.

6.11.5.2

Nell'area di lavoro e in cucina è ammessa la presenza contemporanea dello stesso prodotto sfuso convenzionale e da agricoltura biologica purché ci si trovi in presenza di attrezzature dedicate sia "nel tempo" che "nello spazio". In caso contrario i prodotti sfusi convenzionali dovranno essere immessi in preparazione e in cucina in tempi diversi rispetto a quelli degli analoghi prodotti biologici onde prevenire possibilità di commistione.

6.11.5.3

Durante le differenti fasi di preparazione, i prodotti biologici devono essere opportunamente identificati onde evitare possibili miscele con prodotti convenzionali. Lo stesso dicasi per i mezzi di cottura, la stessa acqua non potrà essere utilizzata indistintamente per le pietanze biologiche e per quelle convenzionali. I mezzi di cottura, quali ad esempio olio ed aceto, dovranno provenire da agricoltura biologica. Questo comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi più prossimi al prodotto vengano identificati secondo modalità che dovranno essere comunicate all'Organismo di Certificazione.

6.11.5.4

Le operazioni di pulizia devono interessare i locali e tutte le attrezzature utilizzate prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento di pietanze da agricoltura biologica al fine di evitare la perdita della loro



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 69 di 170

integrità o altri tipi di contaminazione. I prodotti utilizzabili sono elencati al paragrafo 6.3.8 del presente Standard, mentre le superfici che possono venire a contatto con i prodotti da agricoltura biologica sono contemplate al paragrafo 6.3.10.

6.11.5.5

Nei centri di somministrazione in cui avviene un qualsiasi processo di condizionamento quale la semplice "porzionatura", i prodotti biologici che entrano nella composizione della pietanza soggetta a controllo e certificazione non potranno essere presenti contemporaneamente con analoghi prodotti convenzionali. Ciò comporta che i prodotti biologici dovranno essere distribuiti in giorni diversi da quelli in cui si provvede alla distribuzione degli analoghi prodotti convenzionali.

6.11.6. Documenti e registrazioni

6.11.6.1

Tutte le strutture e/o i laboratori di preparazione che sono soggetti al controllo ed alla certificazione così come previsto al paragrafo 6.11.2 devono presentare apposita "Notifica attività con metodo biologico" e/o domanda di certificazione, quando prevista dallo schema di certificazione specifico, corredate di tutti i documenti in esse previsti per ogni singola struttura e/o centro così come previsto dalla normativa vigente.

6.11.6.2

Gli operatori, inoltre, sono tenuti ad inviare all'Organismo di Certificazione le ricette per ogni singola pietanza sottoposta a certificazione, ovvero la composizione delle stesse riportando la "grammatura" di ogni singolo ingrediente e la loro modalità di preparazione.

La preparazione potrà avvenire solo dopo l'autorizzazione ricevuta dall'Organismo di Certificazione.

6.11.6.3

Ogni singola struttura e/o centro di preparazione deve documentare attraverso un registro di carico e scarico la data, l'origine, la natura e la quantità dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione delle pietanze, nonché la data, la tipologia, la quantità e la destinazione delle pietanze biologiche preparate; la medesima procedura va applicata per i mezzi di cottura (olio, strutto, ecc.) eventualmente utilizzati e per tutti i prodotti giacenti da precedenti preparazioni che dovessero essere riutilizzati per l'ottenimento di pietanze biologiche.

6.11.6.4

Le strutture e/o i centri in cui si effettua la sola somministrazione, senza alcun tipo di condizionamento, ovvero i centri in cui le pietanze sono già confezionate ed etichettate ai sensi de punto 6.9 delle presenti norme, non devono compilare l'apposito registro di carico e scarico.

6.11.6.5

Nella registrazione delle pietanze biologiche si deve sempre fare riferimento al numero di piatti o porzioni ad eccezione dell'ortofrutta per la quale è possibile riferirsi sia al numero di piatti o porzioni che al peso, espresso ad esempio in Kg.

6.11.6.6

Ogni singola struttura e/o centro deve, inoltre, dotarsi di un registro di lavorazione che corrisponde alla raccolta delle ricette presentate all'Organismo di Certificazione, richiamate nel paragrafo 6.11.6.2, e che dovranno essere raccolte in originale o in copia presso ogni singola struttura notificata.

6.11.6.7

Tutti i documenti previsti, afferenti alle singole strutture e/o centri possono essere gestiti a livello centralizzato per poi essere trasferiti, in forma cartacea e/o elettronica, alle singole strutture e/o centri.

6.11.7. Confezionamento

6.11.7.1

Fatto salvo quanto previsto alla sezione 6.7 del presente Standard, le pietanze ottenute dalle strutture e/o dai centri sottoposti a controllo e certificazione potranno essere confezionate e trasportate in contenitori mono o pluriporzione i cui materiali devono essere quelli contemplati dalla legislazione vigente. Detti contenitori dovranno essere opportunamente puliti e non contaminati con sostanze che potrebbero influire



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 70 di 170

negativamente sull'integrità e sulla qualità dei prodotti. Tutti i contenitori destinati a conservare e/o permettere il trasporto dei prodotti biologici dovranno essere opportunamente identificati così come previsto al paragrafo 6.11.5.3.

6.11.7.2

Qualora le pietanze giungano al consumatore finale singolarmente confezionate, le stesse devono essere opportunamente etichettate nel rispetto di quanto previsto alla sezione 6.9 del presente Standard a seconda della tipologia cui esse appartengono.

6.11.8. Trasporti

6.11.8.1

Le pietanze poste in contenitori mono o pluriporzione possono essere trasportate in altre strutture e/o centri per la somministrazione e/o il condizionamento purché detti contenitori siano stati opportunamente identificati e corredati della documentazione accompagnatoria in cui figurino almeno:

- nome ed indirizzo del responsabile della preparazione della pietanza;
- nome della pietanza accompagnato dall'indicazione del metodo di produzione biologico;
- documento numerato progressivamente che ne attesti il metodo di produzione, l'origine, la pietanza, il destinatario, la composizione del carico, il numero dei colli, il riferimento al documento di trasporto e la data.

6.11.8.2

Relativamente alla gestione dei veicoli adibiti al trasporto, si rimanda a quanto previsto nei paragrafi dal 6.8.4 al 6.8.8 compresi specificando che, nel caso delle pietanze, il trasporto contemporaneo sullo stesso mezzo di pietanze da agricoltura biologica e pietanze convenzionali è ammesso anche quando i contenitori destinati a contenere le pietanze da agricoltura biologica non siano sigillati ma opportunamente identificati e si possa assicurare l'assenza di contaminazioni causate da altri prodotti trasportati o dagli imballaggi e/o contenitori precedentemente utilizzati per trasportare prodotti non conformi alle presenti norme.

6.11.9. Rilascio della certificazione

6.11.9.1

Il documento che attesta la conformità alle presenti norme relativamente alle pietanze ottenute nelle strutture e/o nei centri di preparazione notificati conformemente alla normativa vigente è il certificato di conformità riportante l'elenco delle pietanze predisposto per ogni singola struttura e/o centro di preparazione.

6.11.9.2

Il rilascio del certificato di conformità è conseguente all'inoltro di una richiesta da parte dell'operatore interessato ove vengono specificate le unità produttive coinvolte, le pietanze per le quali si chiede il rilascio della certificazione, le ricette riportanti tutti gli ingredienti con le relative "grammature" e le modalità di preparazione per ogni singola pietanza, nonché i programmi di preparazione e somministrazione per ogni singola struttura e/o centro coinvolto.

6.11.9.3

Il certificato di conformità deve essere esposto così come è stato rilasciato dall'Organismo di Certificazione in modo visibile ed accessibile a chiunque lo intenda consultare nelle strutture e/o centri di somministrazione e/o preparazione solamente nei momenti in cui avviene la somministrazione e/o preparazione delle pietanze cui si riferisce il certificato stesso al fine di evitare di incorrere nella pubblicità ingannevole o di fare un uso scorretto dei certificati rilasciati.

6.11.9.4

Il certificato di conformità deve fare riferimento al prodotto da agricoltura biologica o al prodotto con ingredienti da agricoltura biologica così come previsto alla sezione 6.9 del presente Standard a seconda della tipologia in cui ricade la pietanza oggetto della certificazione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 71 di 170

6.12. PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE PRESSO I PUNTI-VENDITA AL DETTAGLIO

6.12.1. Generalità

6.12.1.1

Fatte salve le prescrizioni ed i consigli riportati nei precedenti paragrafi del presente capitolo dedicati alla condizionamento, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari ottenuti con metodo biologico, la presente sezione prende in esame l'attività di preparazione e commercializzazione dei prodotti biologici, siano essi freschi che trasformati, presso i punti vendita al dettaglio analizzandone di seguito le principali fasi di cui si compone il processo di preparazione e commercializzazione.

6.12.1.2

I punti vendita al dettaglio che intendono preparare e commercializzare prodotti biologici devono assoggettarsi all'attività di controllo e certificazione in conformità al presente Standard.

6.12.2. Accettazione

6.12.2.1

Le materie prime, gli ingredienti e/o i prodotti finiti provenienti da agricoltura biologica e destinati alla preparazione ed alla commercializzazione oggetto della presente sezione devono essere tutti opportunamente certificati e/o etichettati così come previsto dalla sezione 6.9 del presente Standard.

6.12.2.2

Al momento dell'accettazione nelle strutture di preparazione, oltre alle opportune verifiche quali-quantitative, deve essere riscontrata la presenza dei documenti di certificazione e/o dell'etichetta per effettuare le necessarie registrazioni relative alle verifiche effettuate.

6.12.3. Stoccaggio

6.12.3.1

Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere chiaramente identificati e stoccati separatamente rispetto ad altri prodotti non conformi al presente Standard.

6.12.3.2

I prodotti biologici confezionati ed identificati possono essere stoccati in un'area non dedicata. I prodotti sfusi, opportunamente identificati, devono essere stoccati in aree appositamente e chiaramente identificate.

6.12.4. Modalità di preparazione e confezionamento: generalità

6.12.4.1

La preparazione dei prodotti biologici deve avvenire in conformità a quanto previsto alla sezione 6 del presente Standard. Tutte le attrezzature (macchine, piani di lavoro, utensili, elettrodomestici, casseruole, piatti, contenitori, ecc.) utilizzate nell'attività di preparazione nell'ambito di un reparto misto, ovvero ove si preparano contemporaneamente prodotti biologici e convenzionali, devono essere dedicate o gestite, al fine di evitare eventuali contaminazioni, secondo apposite istruzioni sviluppate sulla base dell'analisi del rischio di tale evenienza. Tutte le attrezzature devono essere pulite e bonificate prima del loro uso al fine di evitare la presenza di residui derivanti da lavorazioni precedenti e dedicate "nel tempo", ovvero usate in esclusiva nel momento in cui si preparano i prodotti biologici.

6.12.4.2

Durante le differenti fasi di preparazione, i prodotti da agricoltura biologica devono essere opportunamente identificati onde evitare possibili miscele con prodotti convenzionali. Questo comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi siano identificati secondo modalità che dovranno essere comunicate all'Organismo di Certificazione.

6.12.4.3

Le operazioni di pulizia devono interessare i locali e tutte le attrezzature utilizzate prima di ogni ciclo di preparazione che preveda l'ottenimento di prodotti da agricoltura biologica al fine di evitare la perdita della



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 72 di 170

loro integrità o altri tipi di contaminazione. I prodotti utilizzabili sono elencati al paragrafo 6.3.8 del presente Standard, mentre le superfici che possono venire a contatto con i prodotti da agricoltura biologica sono contemplate al paragrafo 6.3.10.

6.12.5. Reparto panetteria e pasticceria

6.12.5.1

Nel caso in cui non sia possibile dedicare tutte le attrezzature utilizzate durante la preparazione, deve essere condotta una analisi dei rischi che consideri i rischi di cross-contamination su attrezzature, contenitori e impianti (es. forni) e che preveda una adeguata identificazione dei contenitori utilizzati. Durante i processi di produzione, tutti gli spolveri devono essere eseguiti con farine da agricoltura biologica e l'olio "lubrificante" delle vasche di impasto e/o delle teglie deve provenire da agricoltura biologica. Qualora ci si trovi di fronte a lavorazioni contemporanee di prodotti biologici e convenzionali, i primi devono avere "formati" esclusivi ovvero differenti da quelli ottenuti con farine convenzionali.

6.12.6. Reparto salumi e formaggi

6.12.6.1

Nel caso di reparti di preparazione con contemporaneità di presenza di prodotti convenzionali e biologici, per il taglio dei formaggi deve essere individuata un'area dedicata ricorrendo ad attrezzature dedicate, lo stesso dicasi per i salumi a vendita assistita dedicando un'affettatrice. Nel caso in cui non sia possibile dedicare tutte le attrezzature utilizzate durante tali operazioni, deve essere condotta una analisi dei rischi che consideri i rischi di cross-contamination su attrezzature e contenitori e che preveda una adeguata identificazione dei contenitori utilizzati.

6.12.7. Reparto macelleria

6.12.7.1

Nel caso di reparti di preparazione con contemporaneità di presenza di prodotti convenzionali e biologici, per il taglio dei formaggi deve essere individuata un'area dedicata ricorrendo ad attrezzature dedicate, lo stesso dicasi per i salumi a vendita assistita dedicando un'affettatrice. Nel caso in cui non sia possibile dedicare tutte le attrezzature utilizzate durante tali operazioni, deve essere condotta una analisi dei rischi che consideri i rischi di cross-contamination su attrezzature e contenitori e che preveda una adeguata identificazione dei contenitori utilizzati.

6.12.7.2

Per il confezionamento della carne da agricoltura biologica devono essere utilizzate preferibilmente vaschette di colore diverso da quelle utilizzate per analoghi prodotti convenzionali. Nel caso in cui ciò non sia possibile, deve essere condotta una analisi dei rischi ed adottate le necessarie misure precauzionali, inclusa adeguata formazione agli addetti del reparto.

6.12.8. Reparto ortofrutta

6.12.8.1

Per questo reparto, nella definizione di una corretta analisi dei rischi, dovranno essere considerati i seguenti punti:

- rischi di cross-contamination su attrezzature, contenitori;
- identificazione chiara e non confondibile dei contenitori.

Sono comunque da prevedere i seguenti accorgimenti:

- nelle rivendite non esclusive, la vendita del prodotto biologico sfuso deve essere sempre assistita (prodotto servito al pubblico da un operatore della rivendita) o svolta in aree chiaramente separate e facilmente identificabili dal consumatore e con bilancia dedicata. Al fine di evitare possibili commistioni con prodotto convenzionale si devono prevedere azioni per consentire una identificazione inequivocabile delle referenze biologiche (es. bollinatura) e prevedere l'utilizzo di materiale di incarto



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 73 di 170

dedicato (sacchetti di colori diversi) e non di quello normalmente impiegato per il prodotto convenzionale;

- quando il negoziante elimina o modifica l'etichetta originale e/o l'imballaggio originale dovrà garantire il mantenimento della tracciabilità a norma di legge;
- in caso di rivendite non esclusive il cartello (display, lavagnetta etc.), per i prodotti biologici sarà chiaramente distinguibile rispetto a quello utilizzato per i prodotti convenzionali. Tale cartello deve essere posto in diretta prossimità del banco o dell'area del banco dedicata ai prodotti da agricoltura biologica.

6.12.9. Etichettatura

6.12.9.1

Le confezioni di prodotto preincartato o preconfezionato destinato al consumatore finale devono essere opportunamente etichettate nel rispetto di quanto previsto alla sezione 6.9 del presente Standard a seconda della tipologia cui esse appartengono

6.12.10. Documenti e registrazioni

6.12.10.1

I punti vendita che sono assoggettati al controllo ed alla certificazione così come previsto al paragrafo 6.12.1.2, devono presentare apposita "Notifica attività con metodo biologico" o domanda di certificazione, a seconda dello schema di certificazione specifico, per ogni singolo punto vendita corredate di tutti i documenti in esso previsti.

6.12.12.2

Al fine di garantire la rintracciabilità di ogni prodotto, materia prima e/o ingrediente nei processi aziendali, devono essere effettuate le seguenti registrazioni con le modalità indicate:

- le registrazioni dei prodotti in entrata, in uscita ed i loro flussi avvengono tramite compilazione dei registri forniti dall'Organismo di Certificazione per ogni reparto coinvolto del punto vendita, tali registri possono essere sia su supporto cartaceo che informatico.
- i registri forniti dall'Organismo di Certificazione sono di norma il registro di lavorazione ed il registro di carico-scarico.

6.12.12.3

Il registro di carico-scarico, deve permettere il controllo della data, dell'origine, della natura e della quantità dei prodotti biologici in entrata, sia di quelli che sono commercializzati tal quali che di quelli trasformati. In quest'ultimo caso è necessario adottare un sistema di registrazioni che permetta di analizzare il flusso mantenendone la rintracciabilità e la congruità in termini quantitativi. Tale registro, inoltre, deve permettere il controllo delle quantità di prodotti ottenuti in uscita siano essi tal quali che trasformati.

Il registro di carico-scarico deve essere aggiornato con periodicità al massimo quindicinale per i prodotti acquistati, per i prodotti intermedi e per quelli venduti tal quali e trasformati oltre che per le etichette impiegate.

6.12.12.4

I registri forniti di norma dall'Organismo di Certificazione e le loro stampe devono essere opportunamente conservate ed archiviate presso il punto vendita, sotto la responsabilità del referente per le produzioni biologiche. E' ammessa la registrazione effettuata dai sistemi gestionali utilizzati dagli operatori, come pure è ammessa l'archiviazione di copie informatiche di tali registrazioni, a condizione che siano disponibili ed accessibili le informazioni richiamate ai punti precedenti.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 74 di 170

7. NORME PER GLI ALIMENTI DESTINATI AGLI ANIMALI DOMESTICI

7.1. GENERALITÀ

7.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in esame l'attività di preparazione, etichettatura e commercializzazione degli alimenti da agricoltura biologica destinati agli animali domestici, ovvero degli animali da affezione e da compagnia.

Questa sezione non è applicabile agli schemi di certificazione **Reg. CE 834/2007, CCPB Global Programme, JAS e COR**, in quanto la produzione di alimenti per animali domestici (anche "pet-food") non è compresa nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

7.2. PREPARAZIONE, CONDIZIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

7.2.1

Le unità in cui avvengono la preparazione, il condizionamento, lo stoccaggio ed il confezionamento degli alimenti destinati agli animali domestici devono conformarsi a quanto previsto dal presente Standard ed in particolare a quanto contemplato al capitolo 6.

7.3. ETICHETTATURA

7.3.1

Gli alimenti destinati agli animali domestici dovranno essere etichettati nel rispetto di quanto previsto alla sezione 6.9 del presente Standard e, più precisamente, in riferimento alle seguenti categorie.

Le materie prime destinate alla produzione di pet-food devono essere biologiche, ottenute indistintamente in conformità ad uno dei seguenti standard: Reg. CE 834/2007, USDA-NOP, COR, o altri riconosciuti ed accettati da CCPB.

7.3.2

Per i prodotti ottenuti con materie prime biologiche, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:

PRODOTTI OTTENUTI CON MATERIE PRIME BIOLOGICHE

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) PRODOTTO BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola sono biologici, il rimanente 5 % può provenire da agricoltura convenzionale purché sia contemplato nell'allegato IX o nell'allegato V. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto biologico che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione degli alimenti da agricoltura biologica destinati agli animali domestici purché siano inclusi nell'allegato VIII e nel punto 3 dell'allegato V e nell'allegato VI.
B) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">almeno il 70 % degli ingredienti di origine agricola sono biologici, il rimanente 30 % può provenire da agricoltura convenzionale purché sia contemplato nell'allegato IX o nell'allegato V. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione degli alimenti da agricoltura biologica destinati agli animali domestici purché siano inclusi nell'allegato VIII e nel punto 3 dell'allegato V e nell'allegato VI.

segue tabella



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 75 di 170

continua dalla pagina precedente

Note generali

Nell'etichetta, in entrambe le categorie di prodotti, oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali vanno riportate le indicazioni previste nella sezione 6.9.2 del presente Standard ad eccezione del marchio comunitario, delle diciture correlate e dei riferimenti alle autorizzazioni ministeriali.

Gli alimenti biologici destinati agli animali domestici devono riportare in etichetta l'elenco completo degli ingredienti sia di origine agricola che non, in ordine decrescente di quantità.

8. NORME PER GLI ALIMENTI ZOOTECNICI

8.1. GENERALITÀ

8.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in considerazione l'attività di preparazione, etichettatura e commercializzazione dei mangimi, dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi destinati agli animali allevati in conformità al capitolo 5 del presente Standard. Sono, pertanto, esclusi i mangimi destinati agli animali domestici e da pelliccia di cui al capitolo 7 del presente Standard.

8.2. PREPARAZIONE, CONDIZIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

8.2.1

Le unità in cui avvengono la preparazione, il condizionamento, lo stoccaggio ed il confezionamento degli alimenti zootecnici devono conformarsi a quanto previsto dal presente Standard ed in particolare a quanto contemplato al capitolo 6 delle medesime.

8.2.2

Nelle unità in cui avviene la preparazione sia dei mangimi e delle materie prime per mangimi conformi alle presenti norme che degli analoghi prodotti convenzionali, i primi devono essere fisicamente separati rispetto ai secondi.

8.2.3

Nelle unità in cui si preparano mangimi e materie prime per mangimi in accordo con le presenti norme, gli impianti destinati a tali preparazioni devono essere completamente separati e dedicati rispetto a quelli utilizzati per la preparazione di analoghi prodotti convenzionali.

8.2.4

In deroga a quanto previsto ai punti 8.2.2 e 8.2.3, le operazioni possono essere svolte contemporaneamente nelle stesse unità purché si attui una separazione temporale e, prima di avviare la produzione dei prodotti conformi alle presenti norme, venga eseguita una adeguata pulizia controllandone l'efficacia onde evitare rischi di commistione e/o contaminazione. L'operatore deve documentare le operazioni di pulizia e bonifica.

8.3. TRASPORTI

8.3.1

Fatto salvo quanto previsto al punto 6.8 del presente Standard, quando si trasportano mangimi e materie prime per mangimi, deve essere assicurato il rispetto delle seguenti condizioni:

- a) durante il trasporto i mangimi ottenuti secondo il metodo di produzione biologico, i mangimi in conversione all'agricoltura biologica e i mangimi non biologici sono fisicamente separati in modo efficace;
- b) i veicoli e/o i contenitori che hanno trasportato prodotti non biologici sono utilizzati per il trasporto di prodotti biologici a condizione che:
 - i) sia stata effettuata una pulizia adeguata, di cui sia stata controllata l'efficacia, prima di effettuare il trasporto dei prodotti biologici; l'operatore deve registrare tali operazioni;
 - ii) sia messa in atto ogni misura necessaria, in funzione dei potenziali rischi sulla conformità dei prodotti e sulla commistione con prodotti non conformi, e, se del caso, gli operatori assicurino che i prodotti non biologici non possono essere immessi sul mercato con un'indicazione facente riferimento all'agricoltura biologica;
 - iii) l'operatore tenga i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'Organismo di Certificazione;
- c) il trasporto di mangimi biologici finiti è separato, fisicamente o nel tempo, dal trasporto di altri prodotti finiti;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 77 di 170

d) durante il trasporto, la quantità di prodotti all'inizio del trasporto e i quantitativi consegnati ad ogni tappa del giro di consegne vengono registrati.

8.4. ETICHETTATURA

8.4.1

L'etichettatura dei mangimi composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale e/o animale, può riferirsi al metodo di produzione biologica solamente ove tali indicazioni mostrano chiaramente che si riferiscono ad un metodo di produzione agricola, che i prodotti sono stati ottenuti da operatori assoggettati alle misure di controllo e certificazione conformi al presente Standard e che i prodotti, comprese le materie prime che li compongono ed eventuali altre sostanze utilizzate per la loro preparazione, non sono stati sottoposti a trattamenti mediante raggi ionizzanti o con l'ausilio di OGM, di loro derivati o da essi prodotti. Inoltre:

- tutte le materie prime biologiche di origine animale e di origine minerale devono essere elencate in allegato V e nel rispetto di quanto ivi previsto.
- tutte le materie prime non biologiche di origine vegetale e animale sono elencate in allegato V e utilizzate nel rispetto di quanto previsto al paragrafo 5.5.7 del presente Standard;
- I prodotti e i sottoprodotti della pesca possono essere utilizzati in agricoltura biologica solo se figurano nell'elenco di cui all'allegato V e se le limitazioni ivi previste sono rispettate;
- gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione animale e gli ausiliari di fabbricazione figurano nell'elenco in all'allegato VI e se le limitazioni ivi previste sono rispettate;
- nello stesso prodotto non può esservi la contemporanea presenza della materia prima da agricoltura biologica (biologica o conversione) e di quella analoga convenzionale.

8.4.2

Per i prodotti conformi al Reg. CE 834/2007, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:

PRODOTTI CONFORMI AL REG. CE 834/2007

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) PRODOTTO BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">• almeno il 95% della sostanza secca dei prodotti è costituito da materie prime per mangimi ottenute da agricoltura biologica;• la dicitura "biologico" deve essere separata dalle menzioni di cui all'art. 5 della direttiva 79/373/CEE o all'art. 5, paragrafo 1, della direttiva 96/25/CE;• tali indicazioni devono essere presentate con lo stesso colore, formato o stile grafico in modo che non abbiano maggiore risalto rispetto a quelle già previste dalla normativa vigente o alla denominazione del mangime;• l'indicazione deve essere corredata, nello stesso campo visivo, di una menzione in peso di sostanza secca riferita alla:<ul style="list-style-type: none">○ percentuale di materie prime ottenute da agricoltura biologica;○ percentuale di materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica;○ percentuale di materie prime non rientranti nelle categorie precedenti;○ percentuale totale dei mangimi di origine agricola;• deve essere riportato l'elenco dei nomi delle materie prime per mangimi ottenute da agricoltura biologica;• può essere riportato il riferimento all'obbligo di impiegare i mangimi conformemente alle disposizioni degli artt. 21 e 22 del Reg. CE 834/2007 relativamente alla composizione delle razioni giornaliere;• oltre alle disposizioni previste dalla normativa vigente, nell'etichetta deve essere riportato il marchio comunitario, la denominazione di vendita seguita dall'indicazione biologico, l'elenco degli ingredienti indicando quali sono biologici, il codice dell'Organismo di Controllo, quello dell'operatore controllato e l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole ricorrendo alle diciture "Agricoltura UE", "Agricoltura non UE" oppure "agricoltura UE/non UE" a seconda della provenienza; dicitura che può essere sostituita dal nome di un Paese se tutte le materie prime agricole provengono da un determinato Paese; tale dicitura può essere omessa per piccoli quantitativi di ingredienti purchè la quantità totale sia < al 2% in peso. L'uso del marchio comunitario è facoltativo per i prodotti importati dai Paesi



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 78 di 170

	Terzi. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.
B) PUO' ESSERE UTILIZZATO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA, CONFORMEMENTE AI REGOLAMENTI CE 834/2007 ED 889/2008	<ul style="list-style-type: none">• il/i prodotto/i contiene/contengono materie prime ottenute da agricoltura biologica e/o altre materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica e/o materie prime convenzionali in quantità variabili;• la dicitura "Può essere utilizzato in agricoltura biologica, conformemente ai regolamenti CE 834/2007 ed 889/2008" deve essere separata dalle menzioni di cui all'art. 5 della direttiva 79/373/CEE o all'art. 5, paragrafo 1, della direttiva 96/25/CE;• tali indicazioni devono essere presentate con lo stesso colore, formato o stile grafico in modo che non abbiano maggiore risalto rispetto a quelle già previste dalla normativa vigente o alla denominazione del mangime;• l'indicazione deve essere corredata, nello stesso campo visivo, di una menzione in peso di sostanza secca riferita alla:<ul style="list-style-type: none">○ percentuale di materie prime ottenute da agricoltura biologica;○ percentuale di materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica;○ percentuale di materie prime non rientranti nelle categorie precedenti;○ percentuale totale di mangimi di origine agricola;• deve essere riportato l'elenco dei nomi delle materie prime per mangimi ottenute ad agricoltura biologica e di quelle ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica;• può essere riportato il riferimento all'obbligo di impiegare i mangimi conformemente alle disposizioni degli artt. 21 e 22 del Reg. CE 834/2007 relativamente alla composizione delle razioni giornaliere;• oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti sui prodotti convenzionali, nell'etichetta deve essere riportata la denominazione del prodotto seguita dalla dicitura "può essere utilizzato in agricoltura biologica conformemente ai regolamenti CE 834/2007 ed 889/2008", deve essere riportato il codice dell'Organismo di Controllo e quello dell'operatore controllato. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.

Note generali per lo schema Reg. CE 834/2007

Nell'etichettatura, inoltre, non è possibile fare riferimento al fatto che si tratta di prodotti "GMO-free" o esenti da GMO.

8.4.3.

Per i prodotti conformi al **CCPB Global Programme**, in particolare sono previste le seguenti diciture per le seguenti categorie di prodotti:

PRODOTTI CONFORMI AL CCPB GLOBAL PROGRAMME

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	<ul style="list-style-type: none">• almeno il 95 % della sostanza secca sul totale del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del CCPB Global Programme e/o standard ad esso equivalenti ed accettati da CCPB;• valgono, inoltre, tutte le altre condizioni previste nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti zootecnici di cui al paragrafo 8.4.2.A.
B) PUO' ESSERE UTILIZZATO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA, CONFORMEMENTE AL CCPB GLOBAL PROGRAMME	<ul style="list-style-type: none">• il/i prodotto/i contiene/contengono materie prime ottenute da agricoltura biologica e/o altre materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica in conformità allo standard del CCPB Global Programme e/o standard ad esso equivalenti ed accettati da CCPB e/o materie prime convenzionali in quantità variabili;• valgono, inoltre, tutte le altre condizioni previste nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti zootecnici di cui al paragrafo 8.4.2.B).

Note generali per lo schema CCPB Global Programme

Nell'etichettatura, inoltre, non è possibile fare riferimento al fatto che si tratta di prodotti "GMO-free" o esenti da GMO.

Tutti gli ingredienti vanno elencati in ordine di peso, inoltre deve chiaramente indicato quali sono da agricoltura biologica e quali non lo sono (quando presenti) e gli additivi devono essere elencati con il loro nome per esteso.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 79 di 170

Qualora in etichetta vengano riportati i riferimenti dell'operatore responsabile della commercializzazione del prodotto e questo non coincide con l'operatore responsabile della sua preparazione, l'etichetta deve contemplare anche i riferimenti di quest'ultimo.

PRODOTTI CONFORMI ALL'USDA-NOP

Nota generale: Nell'ambito del programma di certificazione USDA-NOP, i mangimi, i mangimi composti e le materie prime per mangimi possono essere etichettati solamente come "100 % organic" o "organic" nel rispetto dei vincoli e degli adempimenti riportati al capitolo 6.9.4 del presente Standard nella sezione dedicata all'etichettatura USDA-NOP.

PRODOTTI CONFORMI AL JAS

Nota generale: Nell'ambito del programma di certificazione JAS, i mangimi, i mangimi composti e le materie prime per mangimi possono essere etichettati solamente come biologici e devono contenere almeno il 95% di ingredienti bio in peso sulla SS. Nel calcolo della sostanza secca ai fini della determinazione di detta percentuale, non devono essere considerate le seguenti sostanze: sale aggiunto, calcare, conchiglie di animali fossili, dolomite, rocce fosfatiche, terra diatomacea, carbonato di calcio, carbonato di magnesio, fosfato bicalcico e tricalcico, acido silicico e additivi per mangimi che sono sostanze naturali o derivate senza trattamenti chimici e non OGM.



9. NORME PER I PRODOTTI DERIVANTI DA ACQUACOLTURA

SEZIONE A: PRODUZIONE DI ALGHE MARINE

9.1. GENERALITÀ

Questa sezione non è applicabile agli schemi di certificazione **USDA-NOP, JAS e COR**, in quanto la produzione di alghe marine non è compresa nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

9.1.1

La raccolta di alghe marine selvatiche e di parti di esse, che crescono naturalmente nel mare, è considerata un metodo di produzione biologica a condizione che:

- a) le zone di crescita siano di elevata qualità ecologica ai sensi della direttiva 2000/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2000, che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque, e, in attesa dell'attuazione della stessa, di qualità equivalente a acque designate, ai sensi della direttiva 2006/113/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, relativa ai requisiti di qualità delle acque destinate alla molluschicoltura, e non risultino inidonee sotto il profilo della salubrità. In attesa di norme più particolareggiate introdotte nella normativa d'attuazione le alghe marine selvatiche commestibili non siano raccolte in zone che non rispondono ai criteri previsti per le zone di classe A o B di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- b) la raccolta non nuoccia alla stabilità a lungo termine dell'habitat naturale o alla tutela delle specie nella zona di raccolta.

9.1.2

La coltivazione di alghe marine deve essere praticata in zone costiere con caratteristiche ambientali e di salubrità per lo meno equivalenti a quelle descritte nel paragrafo 9.1.1 per poter essere considerata biologica e inoltre:

- a) pratiche sostenibili siano attuate in tutte le fasi della produzione e della raccolta di alghe marine giovani;
- b) per garantire il mantenimento di un'ampia banca di geni, la raccolta di alghe marine giovani allo stato brado avvenga su base periodica per supplire alle coltivazioni domestiche;
- c) non siano utilizzati fertilizzanti, eccetto nelle installazioni domestiche, e soltanto fra quelli elencati all'allegato I del presente Standard.

9.2. CONVERSIONE

9.2.1

L'unità di produzione dovrebbe essere interamente convertita nel rispetto del presente Standard.

9.2.2

Qualora l'unità di produzione non venga convertita interamente nello stesso momento e qualora i siti non siano tutti in regime di produzione biologica, vi deve essere un'adeguata separazione tra i siti di produzione nonostante la specie, in regime di produzione biologica e convenzionale, possa essere la medesima.

9.2.3

In questo caso le unità devono essere nettamente separate e facilmente distinguibili, mantenendo separati tutti i mezzi tecnici, le attrezzature ed i prodotti ottenuti e tale separazione è debitamente documentata.

9.2.4

Il periodo di conversione per un sito di raccolta di alghe marine è di sei mesi.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 81 di 170

9.2.5

Il periodo di conversione per un'unità di coltivazione di alghe marine è di sei mesi o di un intero ciclo di produzione, se questo è superiore a sei mesi.

9.2.6

Le unità di allevamento non possono passare indifferentemente e ripetutamente dal metodo biologico a quello convenzionale e viceversa; in qualsiasi caso le unità che dovessero tornare al metodo convenzionale possono ritornare a quello biologico solamente dopo aver superato il periodo di conversione.

9.3. PRODUZIONE DI ALGHE MARINE

9.3.1

Il presente capitolo definisce norme di produzione dettagliate per la raccolta e la coltivazione di alghe marine. Esso si applica alla produzione di tutte le alghe marine pluricellulari nonché di fitoplancton e di microalghe da utilizzare come mangime per gli animali di acquacoltura.

9.3.2

Le attività si svolgono in luoghi non esposti alla contaminazione da sostanze o prodotti non autorizzati per la produzione biologica o da inquinanti che comprometterebbero il carattere biologico dei prodotti.

9.3.3

Le unità di produzione biologica e non biologica sono adeguatamente separate. La separazione è determinata dalla situazione naturale, da impianti di distribuzione dell'acqua distinti, da opportune distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte o a valle dell'unità di produzione biologica. Le autorità degli Stati membri possono designare i luoghi o le zone che ritengono inadatti all'acquacoltura biologica o alla raccolta di alghe marine e possono altresì fissare distanze di separazione minime tra le unità di produzione biologica e non biologica.

9.3.4

Per ogni nuova attività di cui si chiedi il riconoscimento come produzione biologica e che produca più di 20 tonnellate di prodotti di acquacoltura all'anno è richiesta una valutazione ambientale, proporzionata all'unità di produzione, intesa ad accertare le condizioni dell'unità di produzione e dell'ambiente circostante e i probabili effetti del suo esercizio. L'operatore presenta la valutazione ambientale all'organismo o all'autorità di controllo. Il contenuto della valutazione ambientale si basa sull'allegato IV della direttiva 85/337/CEE del Consiglio. Se l'unità è già stata oggetto di una valutazione equivalente, ne è consentito l'uso per il presente scopo.

9.3.5

L'operatore presenta un piano di gestione sostenibile per l'acquacoltura e la raccolta di alghe marine, proporzionato all'unità di produzione.

Il piano, che viene aggiornato annualmente, descrive in dettaglio gli effetti ambientali delle attività svolte, il monitoraggio ambientale che verrà condotto e le misure che saranno prese per limitare gli effetti negativi sull'ambiente acquatico e terrestre circostante, indicando, se del caso, il rilascio di nutrienti nell'ambiente per ciclo di produzione o all'anno. Nel piano vengono registrate la manutenzione e la riparazione dell'attrezzatura tecnica.

9.3.6

Le aziende acquicole e le aziende specializzate nell'alghicoltura usano di preferenza fonti di energia rinnovabili e riciclano il materiale utilizzato, includendo nel piano di gestione sostenibile un calendario di riduzione dei rifiuti da porre in essere all'inizio delle attività. Se possibile, l'impiego di calore residuo è limitato all'energia da fonti rinnovabili.

9.3.7

Per la raccolta delle alghe viene effettuata una stima iniziale, una tantum, della biomassa.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 82 di 170

9.3.8

Presso l'unità o nei locali dell'azienda devono essere tenuti documenti contabili che consentano all'operatore di accertare e all'autorità o all'organismo di controllo di verificare che i raccoglitori hanno fornito esclusivamente alghe selvatiche prodotte in conformità al metodo biologico.

9.3.9

La raccolta viene effettuata in modo tale che le quantità raccolte non incidano in misura rilevante sullo stato dell'ambiente acquatico. Si adottano misure idonee a consentire la rigenerazione delle alghe marine, riguardanti in particolare la tecnica di raccolta, le dimensioni minime, l'età, i cicli riproduttivi e le dimensioni delle alghe restanti.

9.3.10

Se le alghe sono prelevate da una zona di raccolta comune o condivisa, si dovrà dimostrare con adeguati documenti giustificativi che l'insieme del raccolto è conforme alle presenti norme.

9.3.11

Nel registro dell'operatore devono essere documentate la gestione sostenibile e l'assenza di impatto a lungo termine sulle aree di raccolta.

9.3.12

L'alghicoltura in mare utilizza esclusivamente elementi nutritivi naturalmente presenti nell'ambiente o provenienti dalla produzione di animali dell'acquacoltura biologica, in tal caso preferibilmente prodotti nelle immediate vicinanze, nell'ambito di un sistema di policoltura.

9.3.13

Negli impianti a terra che si avvalgono di fonti esterne di nutrienti, i livelli di nutrienti negli effluenti devono essere provatamente uguali o inferiori a quelli dell'acqua in entrata. Possono essere utilizzati soltanto i nutrienti di origine vegetale o minerale elencati nell'allegato I del presente Standard.

9.3.14

La densità di coltura o l'intensità operativa viene debitamente registrata e deve essere tale da salvaguardare l'integrità dell'ambiente acquatico assicurando che non venga superata la quantità di alghe che può essere tollerata senza effetti negativi per l'ambiente.

9.3.15

Le corde e altri attrezzi usati per la coltura delle alghe saranno riutilizzati o riciclati nella misura del possibile.

9.3.16

Gli organismi incrostanti sono rimossi unicamente a mano o con mezzi fisici e, se del caso, restituiti al mare a debita distanza dal sito di coltura.

La pulizia degli impianti e dell'attrezzatura di produzione è effettuata con mezzi fisici o meccanici. Se questi non danno risultati soddisfacenti, possono essere utilizzati soltanto i prodotti elencati nell'allegato VII, sezione 2 del presente Standard.

9.3.17

Se il prodotto finale è costituito da alghe marine fresche, le alghe appena raccolte sono risciacquate con acqua di mare.

Se il prodotto finale è costituito da alghe marine disidratate, il risciacquo può essere effettuato anche con acqua potabile. Per eliminare l'umidità si può utilizzare il sale.

9.3.18

È vietato essiccare le alghe mettendole a diretto contatto con una fiamma. Se il processo di essiccazione avviene con l'impiego di corde o altri attrezzi, questi devono essere esenti da trattamenti antivegetativi nonché da detergenti e disinfettanti, salvo se si tratta di uno dei prodotti previsti per tale uso nell'allegato VII.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 83 di 170

SEZIONE B: PRODUZIONE DI ANIMALI D'ACQUACOLTURA

9.4. GENERALITA'

Questa sezione non è applicabile agli schemi di certificazione **USDA-NOP, JAS e COR**, in quanto la produzione di animali d'acquacoltura non è compresa nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

9.4.1

Le seguenti norme si applicano alla produzione di animali d'acquacoltura:

- a) riguardo all'origine degli animali d'acquacoltura:
 - i) l'acquacoltura biologica è basata sull'allevamento di giovani stock provenienti da riproduttori biologici e da aziende biologiche;
 - ii) quando giovani stock provenienti da riproduttori o da aziende biologici non sono disponibili, animali prodotti in modo non biologico possono essere introdotti in un'azienda a determinate condizioni;
- b) riguardo alle pratiche zootecniche:
 - i) le persone addette alla cura degli animali possiedono le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali;
 - ii) le pratiche zootecniche, comprese la somministrazione di mangime, la progettazione degli impianti, la densità degli animali e la qualità dell'acqua, garantiscono che siano soddisfatte le esigenze di sviluppo, fisiologiche e comportamentali degli animali;
 - iii) le pratiche zootecniche limitano al minimo l'impatto ambientale negativo proveniente dall'azienda, inclusa la fuoriuscita dello stock d'allevamento;
 - iv) gli animali biologici sono tenuti separati dagli altri animali d'acquacoltura;
 - v) si assicura che sia mantenuto il benessere degli animali durante il trasporto;
 - vi) agli animali sono risparmiate il più possibile le sofferenze anche al momento della macellazione;
- c) riguardo alla riproduzione:
 - i) non sono usate l'induzione artificiale della poliploidia, l'ibridazione artificiale la clonazione e la produzione di ceppi monossessuali, salvo mediante selezione manuale;
 - ii) vengono scelti ceppi appropriati;
 - iii) sono stabilite le condizioni specifiche secondo la specie per la gestione dei riproduttori, la riproduzione e la produzione di seme;
- d) riguardo all'alimentazione dei pesci e dei crostacei:
 - i) gli animali sono nutriti con mangimi che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo;
 - ii) la frazione vegetale dell'alimentazione proviene da produzione biologica e la frazione dell'alimentazione derivata da fauna acquatica proviene dall'utilizzo sostenibile della pesca;
 - iii) le materie prime per mangimi non biologiche di origine vegetale, le materie prime per mangimi di origine animale e minerale, gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali e gli ausiliari di fabbricazione sono utilizzati solo se elencati negli allegati V e VI delle presenti norme;
 - iv) non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici;
- e) riguardo ai molluschi bivalvi e alle altre specie che non sono alimentate dall'uomo ma si nutrono di plancton naturale:
 - i) tali animali filtratori ottengono il soddisfacimento di tutti i bisogni nutrizionali dalla natura tranne nel caso del seme allevato negli schiuditori e nei vivai;
 - ii) essi si sviluppano in acque che rispondono ai criteri previsti per le zone di classe A o B di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004;
 - iii) le zone di sviluppo devono essere di qualità ecologica elevata secondo quanto definito dalla direttiva 2000/60/CE e, in attesa dell'attuazione della stessa, di qualità equivalente ad acque

designate ai sensi della direttiva 2006/113/CE;

- f) riguardo alla prevenzione delle malattie e alle cure veterinarie:
- i) la prevenzione delle malattie è realizzata mantenendo gli animali in ottime condizioni mediante un'ubicazione appropriata e una progettazione ottimale delle aziende, l'applicazione di buone pratiche zootecniche e di gestione, comprese la pulizia e disinfezione periodiche dei locali, la somministrazione di mangimi di qualità, un'adeguata densità degli animali e la selezione delle razze e dei ceppi;
 - ii) le malattie sono curate immediatamente per evitare sofferenze agli animali; i medicinali veterinari allopatrici di sintesi chimica, compresi gli antibiotici, possono essere utilizzati in caso di necessità e a condizioni rigorose, ove risultino inappropriati i prodotti omeopatici, fitoterapici e altri prodotti; vanno stabilite in particolare restrizioni relative ai cicli di trattamento e al tempo di attesa;
 - iii) è consentita l'utilizzazione di medicinali veterinari ad azione immunologica;
 - iv) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto comunitario;
- g) riguardo alla pulizia e disinfezione i relativi prodotti sono usati negli specchi d'acqua e nelle gabbie, negli edifici e negli impianti solo se sono elencati nella sezione 2 dell'allegato VII.

9.5. CONVERSIONE

9.5.1

L'unità di produzione dovrebbe essere interamente convertita nel rispetto del presente Standard.

9.5.2

Qualora l'unità di produzione non venga convertita interamente nello stesso momento e qualora i siti non siano tutti in regime di produzione biologica, vi deve essere un'adeguata separazione tra i siti di produzione e le specie, in regime di produzione biologica e convenzionale, devono essere diverse.

9.5.3

In questo caso le unità devono essere nettamente separate e facilmente distinguibili, mantenendo separati tutti i mezzi tecnici, le attrezzature ed i prodotti ottenuti e tale separazione è debitamente documentata.

9.5.4

Le unità di produzione acquicola dotate dei seguenti tipi di impianti contenenti gli animali d'acquacoltura sono soggette ai seguenti periodi di conversione:

- a) 24 mesi per gli impianti che non possono essere prosciugati, puliti e disinfettati;
- b) 12 mesi per gli impianti che sono stati prosciugati o sottoposti a fermo;
- c) 6 mesi per gli impianti che sono stati prosciugati, puliti e disinfettati;
- d) 3 mesi per gli impianti in acque aperte, compresi quelli adibiti alla molluschicoltura.

9.5.5

L'autorità competente può riconoscere retroattivamente come parte del periodo di conversione qualsiasi periodo precedentemente documentato, durante il quale gli impianti non sono stati trattati né sono entrati in contatto con prodotti non autorizzati per la produzione biologica.

9.6. PRODUZIONE DI ANIMALI D'ACQUACOLTURA

9.6.1. Generalità

9.6.1.1

Il presente capo definisce norme di produzione dettagliate per le specie di pesci, crostacei, echinodermi e molluschi di cui all'allegato XIII bis. Esso si applica allo zooplankton, ai microcrostacei, ai rotiferi, ai vermi e ad altri animali acquatici usati come mangime.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 85 di 170

9.6.1.2

Nel piano di gestione sostenibile vengono descritte le misure difensive e preventive prese contro i predatori ai sensi della direttiva 92/43/CEE del Consiglio e della normativa nazionale.

Se del caso, gli operatori situati in aree adiacenti si coordinano in maniera verificabile per la stesura dei rispettivi piani di gestione.

Per la produzione di animali d'acquacoltura in stagni, vasche o vasche rettangolari «raceway», le aziende sono dotate di letti filtranti naturali, di vasche di decantazione, di filtri biologici o di filtri meccanici per la raccolta dei nutrienti residui oppure utilizzano alghe marine e/o animali (molluschi bivalvi e alghe) che contribuiscono a migliorare la qualità dei reflui. Se del caso, il monitoraggio degli effluenti ha luogo ad intervalli regolari.

9.6.1.3

L'autorità competente può autorizzare l'allevamento di novellame biologico e non biologico nella stessa azienda, a condizione che sia garantita un'adeguata separazione fisica tra le unità e che vengano predisposte uscite distinte del sistema di distribuzione dell'acqua.

9.6.1.4

Nella fase di ingrasso, l'autorità competente può autorizzare la presenza di unità di acquacoltura biologica e non biologica nella stessa azienda, qualora le fasi di produzione o i periodi di manipolazione degli animali d'acquacoltura siano differenziati.

Gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano il ricorso alle disposizioni del presente articolo.

9.6.2. Origine degli animali d'acquacoltura

9.6.2.1

Sono utilizzate specie allevate localmente e la riproduzione mira ad ottenere ceppi più adatti alle condizioni di allevamento, più sani ed efficienti in termini di utilizzo delle risorse alimentari. Documenti giustificativi dell'origine e del trattamento degli animali sono tenuti a disposizione dell'autorità o dell'organismo di certificazione.

Sono scelte specie che possano essere allevate senza arrecare danni rilevanti agli stock selvatici.

9.6.2.2

A fini riproduttivi o per migliorare il patrimonio genetico e in mancanza di animali di acquacoltura biologici, possono essere introdotti in un'azienda animali selvatici catturati o animali di acquacoltura non biologici. Questi animali sono allevati in regime di produzione biologica per almeno tre mesi prima di essere utilizzati per la riproduzione.

Con particolare riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli organismi allevati in conformità del presente Standard fin dalla nascita, devono esserlo almeno per i 2/3 della loro vita.

9.6.2.3

A fini di ingrasso e in mancanza di novellame biologico, può essere introdotto in un'azienda del novellame non biologico. Almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione si svolgono in regime di produzione biologica.

La percentuale massima di novellame non biologico introdotto nell'allevamento è pari all'80 % entro il 31 dicembre 2011, al 50 % entro il 31 dicembre 2013 e allo 0 % entro il 31 dicembre 2015.

La raccolta di novellame selvatico a fini di ingrasso è tassativamente limitata ai seguenti casi:

- a) immissione spontanea di larve e di avannotti di pesci o di crostacei al momento del riempimento degli stagni, degli impianti di contenimento e dei recinti;
- b) anguilla cieca europea, a condizione che sia stato approvato un piano di gestione dell'anguilla per il sito interessato e che la riproduzione artificiale dell'anguilla rimanga impraticabile.

9.6.3. Pratiche di allevamento degli animali d'acquacoltura



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 86 di 170

9.6.3.1

L'ambiente in cui vengono allevati gli animali d'acquacoltura è concepito in modo tale che, in funzione delle esigenze proprie di ciascuna specie, gli animali d'acquacoltura:

- a) dispongano di spazio sufficiente per il loro benessere;
- b) siano tenuti in acque di buona qualità e sufficientemente ossigenate;
- c) siano tenuti in condizioni di temperatura e di luce confacenti alle esigenze della specie e in accordo con l'ubicazione geografica;
- d) nel caso di pesci di acqua dolce, il fondo sia quanto più possibile simile a quello naturale;
- e) nel caso della carpa, il fondo sia costituito da terra naturale.

9.6.3.2

I coefficienti di densità sono indicati nell'allegato XIII bis, del presente Standard per specie o gruppo di specie. Per determinare gli effetti della densità sul benessere dei pesci d'allevamento, si procede al monitoraggio delle condizioni dei pesci (quali pinne danneggiate, altre lesioni, indice di crescita, comportamento manifestato e stato di salute generale) e della qualità dell'acqua.

9.6.3.3

Gli impianti di contenimento acquatici sono progettati e costruiti in modo che la portata e i parametri fisico-chimici tutelino la salute e il benessere degli animali e rispondano alle loro esigenze comportamentali. Gli impianti di contenimento sono progettati, localizzati e gestiti in modo da minimizzare il rischio di fughe.

9.6.3.4

In caso di fuga di pesci o di crostacei, si prenderanno opportune disposizioni per limitare l'impatto sull'ecosistema locale, procedendo eventualmente alla loro ricattura. Gli operatori conservano i relativi documenti giustificativi.

9.6.3.5

Sono vietati gli impianti di acquacoltura a ricircolo chiuso per la produzione animale, eccetto negli incubatoi e nei vivai o per la produzione di specie utilizzate come mangime biologico.

9.6.3.6

Le unità di allevamento a terra devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) nei sistemi a flusso continuo deve essere possibile monitorare e controllare la portata e la qualità dell'acqua sia in entrata che in uscita;
- b) almeno il 5 % della superficie perimetrale («interfaccia terra-acqua») deve essere coperto da vegetazione naturale.

9.6.3.7

Gli impianti di contenimento in mare devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) essere situati in luoghi in cui il flusso idrico, la profondità e le velocità di scambio dell'acqua nel corpo idrico sono atti a minimizzare l'impatto sul fondo marino e sul corpo idrico circostante;
- b) le gabbie devono essere progettate, costruite e mantenute in modo adeguato in funzione dell'esposizione all'ambiente operativo.

9.6.3.8

Il riscaldamento o il raffreddamento dell'acqua con mezzi artificiali è autorizzato unicamente negli incubatoi e nei vivai. L'acqua sorgiva o di pozzo può essere utilizzata per riscaldare o raffreddare l'acqua in tutte le fasi della produzione.

9.6.3.9

Gli animali d'acquacoltura sono manipolati il meno possibile, con la massima cura e con l'ausilio di attrezzi e protocolli adatti, per evitare stress e lesioni fisiche che possono verificarsi in occasione delle manipolazioni. I riproduttori sono manipolati in modo da evitare il più possibile stress e lesioni fisiche, eventualmente sotto anestesia. Le operazioni di calibrazione sono limitate al minimo indispensabile a garantire il benessere dei pesci.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 87 di 170

9.6.3.10

L'illuminazione artificiale è soggetta alle seguenti limitazioni:

- a) la durata della luce diurna può essere prolungata con luce artificiale non oltre un tempo massimo confacente alle esigenze etologiche, alle condizioni geografiche e allo stato di salute generale degli animali allevati, in modo da mantenere la luminosità per un massimo di 16 ore giornaliere, eccetto a fini riproduttivi;
- b) si eviteranno bruschi cambiamenti di intensità luminosa al momento dell'oscuramento, usando lampade a spegnimento progressivo o mantenendo accese luci di ambiente.

9.6.3.11

La ventilazione è consentita al fine di assicurare il benessere e la salute degli animali a condizione che i ventilatori meccanici siano azionati di preferenza da fonti energetiche rinnovabili. Ogni impiego della ventilazione è documentato nel registro di produzione.

9.6.3.12

L'impiego di ossigeno è consentito solo per esigenze di salute degli animali e in periodi critici della produzione o del trasporto, limitatamente alle seguenti circostanze:

- a) innalzamento di temperatura, abbassamento della pressione atmosferica o inquinamento accidentale, di carattere eccezionale;
 - b) operazioni sporadiche di gestione dello stock, come campionamento e cernita;
 - c) necessità impellente di garantire la sopravvivenza dello stock.
- I relativi documenti giustificativi devono essere conservati.

9.6.3.13

Le tecniche di macellazione usate per i pesci comportano lo stordimento dell'animale, sì da farlo cadere immediatamente in stato di incoscienza e renderlo insensibile al dolore. La scelta del metodo di macellazione ottimale dipende dalla dimensione dell'animale, dalla specie e dalle caratteristiche del sito di produzione.

9.6.4. Riproduzione

9.6.4.1

È vietato l'uso di ormoni e di derivati ormonali.

9.6.5. Alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi

9.6.5.1

I regimi di alimentazione perseguono le seguenti priorità:

- a) salute degli animali;
- b) buona qualità del prodotto, anche dal punto di vista della composizione nutrizionale che deve conferire un'ottima qualità al prodotto finale commestibile;
- c) scarso impatto ambientale.

9.6.5.2

Gli animali d'acquacoltura carnivori sono nutriti in via prioritaria con:

- a) mangimi biologici di origine acquicola;
- b) farina di pesce e olio di pesce ricavati da sottoprodotti dell'acquacoltura biologica;
- c) farina di pesce e olio di pesce nonché ingredienti di origine ittica ricavati da scarti di pesci catturati per il consumo umano nell'ambito della pesca sostenibile;
- d) mangimi biologici di origine vegetale e animale elencati nell'allegato V del presente Standard, fatta salva la limitazione ivi indicata.

9.6.5.3

Ove non siano disponibili i mangimi di cui al paragrafo precedente, possono essere utilizzati, per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2014, farina di pesce e olio di pesce ricavati da sottoprodotti



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 88 di 170

dell'acquacoltura non biologica o scarti di pesci catturati per il consumo umano. La proporzione di questi mangimi non può superare il 30 % della razione giornaliera.

Con particolare riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, è possibile fare ricorso su base annua al 15% di alimenti di origine agricola non conformi del presente Standard a condizione che i mangimi biologici non siano disponibili in quantità adeguata e che l'impianto di acquacoltura abbia iniziato l'attività d'allevamento da non più di 12 mesi.

9.6.5.4

La razione alimentare può comprendere al massimo il 60 % di prodotti vegetali di produzione biologica.

9.6.5.5

L'astaxantina derivata principalmente da fonti biologiche, come il carapace dei crostacei, può essere utilizzata nella razione alimentare di salmoni e trote nei limiti delle loro esigenze fisiologiche. In mancanza di fonti biologiche si possono utilizzare fonti naturali di astaxantina (come il lievito *Phaffia*).

9.6.5.6

Gli animali d'acquacoltura di cui all'allegato XIII bis, sezioni 6, 7 e 9, si nutrono di alimenti naturalmente presenti negli stagni e nei laghi.

In mancanza delle risorse alimentari naturali di cui al precedente punto in quantità sufficiente, possono essere somministrati mangimi biologici di origine vegetale, di preferenza coltivati nell'azienda, o alghe marine. Gli operatori conservano i documenti giustificativi della necessità di utilizzare integratori alimentari.

Quando le risorse alimentari naturali sono integrate così come sopra, la razione delle specie di cui alla sezione 7 e del pangasio (*Pangasius sp.*) menzionato alla sezione 9 possono contenere al massimo 10 % di farina di pesce e di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile.

9.6.5.7

Le materie prime per mangimi di origine animale e minerale possono essere utilizzate nell'acquacoltura biologica solo se figurano nell'allegato V.

Gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione animale e gli ausiliari di fabbricazione possono essere utilizzati solo se figurano nell'allegato VI e con le limitazioni ivi specificate.

9.6.6. Norme specifiche per i molluschi

9.6.6.1

La molluschicoltura può essere praticata nello stesso specchio d'acqua in cui sono praticate l'itticoltura e l'alghicoltura biologiche in un sistema di policoltura documentato nel piano di gestione sostenibile. I molluschi bivalvi possono essere allevati anche in associazione con molluschi gasteropodi quali la littorina, in policoltura.

9.6.6.2

La produzione biologica di molluschi bivalvi è praticata in aree delimitate da paletti, galleggianti o altri segni visibili ed è eventualmente racchiusa in sacche di rete, gabbie o altri manufatti.

Gli allevamenti biologici di molluschi provvedono a limitare il più possibile i rischi per le specie protette. Se vengono usate reti antipredatori, queste devono essere innocue per gli uccelli tuffatori.

9.6.6.3

Se consentito dalla legislazione locale e sempre che non vengano arrecati danni rilevanti all'ambiente, può essere utilizzato seme selvatico di molluschi bivalvi raccolto al di fuori dell'unità di produzione e proveniente da:

- colonie a rischio di sopravvivenza nelle condizioni climatiche invernali o in soprannumero rispetto al fabbisogno, oppure
- insediamenti naturali di novellame su collettori.

Gli operatori conservano, a fini di tracciabilità, i documenti giustificativi attestanti la data, il luogo e le modalità di raccolta del seme selvatico. Tuttavia, nelle unità di produzione biologica può essere introdotto seme di molluschi bivalvi proveniente da incubatoi non biologici nelle seguenti percentuali massime: 80 % entro il 31 dicembre 2011, 50 % entro il 31 dicembre 2013 e 0 % entro il 31 dicembre 2015.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 89 di 170

9.6.6.4

Per l'ostrica concava (*Crassostrea gigas*) sarà data la preferenza allo stock riprodotto selettivamente per limitare la deposizione delle uova in natura.

9.6.6.5

Nell'allevamento è applicato un coefficiente di densità non superiore a quello usuale negli allevamenti locali di molluschi non biologici. In funzione della biomassa e al fine di assicurare il benessere degli animali e un'elevata qualità dei prodotti, si procederà ad operazioni di cernita, diradamento e adeguamento del coefficiente di densità.

9.6.6.6

Gli organismi incrostanti sono rimossi a mano o con mezzi fisici ed eventualmente restituiti al mare a debita distanza dal sito di coltura. Una sola volta durante il ciclo di produzione, i molluschi bivalvi possono essere trattati con una soluzione di calce per combattere gli organismi incrostanti competitivi.

9.6.6.7

L'allevamento di mitili su corde e con altri metodi elencati nell'allegato XIII bis, sezione 8, può essere praticato in regime di produzione biologica.

9.6.6.8

La molluschicoltura di fondo è autorizzata a condizione che non vengano arrecati danni rilevanti all'ambiente nei siti di coltura e di raccolta. L'operatore è tenuto a dimostrare l'impatto ambientale minimo fornendo all'autorità o all'organismo di controllo uno studio e una relazione sull'area interessata. La relazione è aggiunta, in quanto capitolo distinto, al piano di gestione sostenibile.

9.6.6.9

È consentita la coltura in sacche su cavalletti. Queste o altre strutture per l'allevamento delle ostriche devono essere posizionate in modo da non formare una barriera continua lungo il litorale. Le ostriche saranno collocate con cura nei parchi in funzione dell'andamento delle maree al fine di ottimizzare la produzione. La produzione risponde ai criteri di cui all'allegato XIII bis, sezione 8.

9.6.7. Profilassi e trattamenti veterinari

9.6.7.1

Il piano di gestione della salute degli animali elaborato in conformità all'articolo 9 della direttiva 2006/88/CE descrive le prassi in materia di biosicurezza e di profilassi e comprende una convenzione scritta di consulenza sanitaria, proporzionata all'unità di produzione, stipulata con servizi veterinari specializzati negli animali d'acquacoltura, i quali visitano l'azienda almeno una volta all'anno e almeno una volta ogni due anni nel caso di molluschi bivalvi.

9.6.7.2

Gli impianti, l'attrezzatura e gli utensili appartenenti all'azienda sono debitamente puliti e disinfettati. Possono essere utilizzati soltanto i prodotti elencati nell'allegato VII, punti 2.1 e 2.2.

9.6.7.3

Per quanto riguarda il fermo degli impianti:

- a) l'autorità competente stabilisce se occorre un periodo di fermo e la sua durata adeguata che sarà osservata e documentata dopo ogni ciclo di produzione negli impianti di contenimento marittimi in acque aperte. Il fermo è raccomandato anche per altri metodi di produzione in vasche, stagni e gabbie;
- b) il fermo non è obbligatorio per gli allevamenti di molluschi bivalvi;
- c) durante il fermo, le gabbie o altre strutture utilizzate per la produzione di animali d'acquacoltura vengono svuotate, disinfettate e lasciate vuote per un certo tempo prima di essere riutilizzate.

9.6.7.4

Se del caso, il mangime non consumato, le feci e gli animali morti devono essere rimossi rapidamente per evitare ogni rischio di degrado ambientale con riguardo alla qualità dell'acqua, per scongiurare il pericolo di malattie e per non attirare insetti e roditori.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 90 di 170

9.6.7.5

L'uso di raggi ultravioletti e di ozono è consentito solo negli incubatoi e nei vivai.

9.6.7.6

Per la lotta biologica contro gli ectoparassiti è privilegiato l'uso di pesci pulitori.

9.6.7.7

Qualora, nonostante le misure profilattiche poste in essere per tutelare la salute degli animali, dovesse insorgere un problema sanitario, si può ricorrere a trattamenti veterinari nel seguente ordine di preferenza:

- a) sostanze di origine vegetale, animale o minerale in diluizione omeopatica;
- b) piante ed estratti vegetali non aventi effetti anestetici;
- c) sostanze quali oligoelementi, metalli, immunostimolanti naturali o probiotici autorizzati.

9.6.7.8

Ad eccezione delle vaccinazioni e dei piani obbligatori di eradicazione, la somministrazione di medicinali allopatrici è limitata a due cicli di trattamento annuali. Tuttavia, quando il ciclo di produzione è inferiore a un anno, i trattamenti allopatrici sono limitati ad un solo ciclo. Qualora vengano superati questi limiti dei trattamenti allopatrici, gli animali di acquacoltura in questione non possono essere venduti come prodotti biologici.

Con specifico riferimento allo schema CCPB Global Programme, l'uso a carattere preventivo di medicinali allopatrici è proibito; è pure proibito qualsiasi uso di medicinali allopatrici e antibiotici sugli invertebrati

9.6.7.9

Le cure antiparassitarie — esclusi i piani di lotta obbligatori gestiti dagli Stati membri — sono limitate a due trattamenti all'anno o ad un trattamento se il ciclo di produzione è inferiore a 18 mesi.

9.6.7.10

Il tempo di attesa per la somministrazione di medicinali allopatrici e di antiparassitari ai sensi del paragrafo 9.6.7.9 — inclusi i piani di lotta obbligatori gestiti dagli Stati membri — è doppio rispetto al tempo di attesa legale di cui all'articolo 11 della direttiva 2001/82/CE o, qualora quest'ultimo non sia specificato, è pari a 48 ore.

9.6.7.11

L'uso di qualsiasi medicinale veterinario deve essere dichiarato all'autorità o all'organismo di controllo prima che gli animali siano commercializzati come prodotto biologico. Lo stock trattato deve essere chiaramente identificabile.

9.7. IDENTIFICAZIONE

9.7.1

L'identificazione dei lotti di animali e dei prodotti da essi derivati deve essere garantita lungo tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e commercializzazione.

9.8. TRASPORTO

9.8.1

In aggiunta a quanto specificato alla sezione 6 del presente Standard, i pesci vivi sono trasportati in vasche adatte, contenenti acqua pulita la cui temperatura e concentrazione di ossigeno disciolto soddisfino le esigenze fisiologiche degli animali stessi.

9.8.2

Prima del trasporto di pesci e di prodotti ittici biologici, le vasche vengono pulite, disinfettate e sciacquate meticolosamente.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 91 di 170

Sono prese le necessarie precauzioni per attenuare lo stress. La densità durante il trasporto non deve raggiungere un livello che risulti pregiudizievole per la specie.

Gli operatori conservano i documenti giustificativi circa l'applicazione delle pratiche di cui al presente punto.

9.9. ETICHETTATURA

9.9.1

Le alghe e gli organismi acquatici ottenuti conformemente a queste norme ed i prodotti da essi derivati dovranno essere etichettati nel rispetto di quanto previsto alla sezione 6.9 del presente Standard.

10. NORME PER LA PRODUZIONE, LA PREPARAZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DI ALGA SPIRULINA

10.1. GENERALITA'

10.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in considerazione l'attività di produzione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura di alga spirulina biologica.

10.2. PRODUZIONE, PREPARAZIONE, STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

10.2.1

Le unità in cui hanno luogo le operazioni di produzione, preparazione, stoccaggio e confezionamento della spirulina devono conformarsi a quanto previsto dalla regolamentazione europea e nazionale ed in particolare in merito al condizionamento, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari biologici, nonché nel presente Standard in particolare a quanto contemplato nel capitolo 6.

10.2.2

La produzione della spirulina può avere luogo sia al coperto che all'aperto.

10.2.3

Le unità di produzione, siano esse al coperto che all'aperto, di preparazione e di confezionamento dedicate alla spirulina biologica devono produrre apposita notifica di attività, accompagnata da una descrizione completa dell'unità, con l'indicazione delle installazioni utilizzate per ogni singola fase del processo fino allo stoccaggio della spirulina prima e dopo le operazioni di preparazione; a ciò si aggiungano tutte le misure concrete da prendere a livello dell'unità per garantire il rispetto di quanto previsto dal metodo di produzione.

10.2.4

Le unità di preparazione e confezionamento devono adottare tecniche di lavorazione tali da garantire l'integrità dei prodotti, il mantenimento di una qualità adeguata, il contenimento ed il controllo circa lo sviluppo di insetti e malattie.

10.2.5

Ciò comporta che:

- a. si utilizzino unità destinate alla sola preparazione di spirulina biologica; qualora ciò non sia possibile, i prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica possono essere preparati presso unità che lavorano anche prodotti ottenuti con metodi di produzione non biologica a condizione che:
 - l'unità disponga di locali separati o aree opportunamente identificate e distinguibili per la conservazione dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, prima e dopo le operazioni di preparazione;
 - le operazioni siano eseguite in cicli completi separati fisicamente, o nel tempo, da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici
- b. anche per quanto concerne le operazioni di trasporto, la spirulina ottenuta con metodo biologico non possa essere trasportata insieme con i prodotti non biologici a meno che non siano opportunamente separati ed etichettati;
- c. la spirulina oggetto di preparazione e confezionamento sia stata ottenuta o importata in conformità alle presenti norme o provenga da altri operatori controllati e certificati da un Organismo di Certificazione che opera in conformità alle stesse;
- d. siano prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite al fine di evitare mescolanze con prodotti non biologici;
- e. siano messe in atto tutte le precauzioni affinché durante le varie fasi di cui si compone il ciclo di preparazione si possa evitare di pregiudicare l'integrità della spirulina;



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 93 di 170

- f. la data delle operazioni sia comunicata tempestivamente all'Organismo di Certificazione prima dell'inizio delle stesse.

10.2.6

L'attività di preparazione e confezionamento deve essere supportata da un efficace sistema documentale di controllo e di registrazioni che consenta all'Organismo di Certificazione di identificare:

- il fornitore o, se diverso, il venditore o l'esportatore della spirulina;
- la natura e la quantità della spirulina, che è stata loro consegnata e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, indicando la destinazione data a tali materiali;
- la natura, la quantità, i destinatari e, se differenti da questi ultimi, gli acquirenti della spirulina che ha lasciato l'unità o gli stabilimenti o i magazzini del primo destinatario.

I dati che figurano nella contabilità devono essere documentati con gli opportuni giustificativi ed inoltre deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata ed in uscita.

10.2.7

Qualora il prodotto finito non sia completamente biologico, così come più avanti descritto nella sezione dedicata all'etichettatura, l'Organismo di Certificazione richiede al trasformatore di documentare le fonti di tutti gli ingredienti non biologici usati nel prodotto finito. Questo nel rispetto del principio della tracciabilità ed al fine di verificare le eventuali fonti d'inquinamento.

10.2.8

I requisiti generali delle strutture utilizzate, le operazioni di pulizia e bonifica delle attrezzature utilizzate e le modalità di controllo degli insetti e degli altri animali devono avvenire conformemente a quanto già disciplinato in merito dalla normativa europea e nazionale con riferimento alle produzioni agroalimentari biologiche ed a quanto riportato nelle sezioni 6.3 e 6.4 del presente Standard, in merito al controllo degli insetti e di altri animali.

10.2.9

Le operazioni di preparazione, stoccaggio, confezionamento e trasporto della spirulina biologica devono essere conformi a quanto già disciplinato in merito dalla normativa europea e nazionale con riferimento alle produzioni agroalimentari biologiche ed a quanto contemplato nelle sezioni 6.6, 6.7 e 6.8 del presente Standard in merito a dette operazioni.

10.2.10

Nella produzione della spirulina biologica è possibile ricorrere ai seguenti nutrienti in funzione delle esigenze della coltura determinate tramite campionamento e successiva analisi di laboratorio volta a verificare il contenuto degli stessi ed il valore di pH: sodio bicarbonato, nitrato del Cile, fosforite, solfato di potassio, cloruro di sodio, solfato di magnesio, cloruro di calcio.

Con particolare riferimento schema **USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle seguenti sostanze: cloruro di calcio.

10.3. ETICHETTATURA

10.3.1

La spirulina può essere etichettata facendo riferimento alle seguenti diciture:

10.3.2

Spirulina

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) SPIRULINA BIOLOGICA	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola deve provenire da agricoltura biologica, il rimanente 5% può provenire da agricoltura convenzionale purché sia contemplato nell'allegato IX. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione dei prodotti purché siano inclusi nell'allegato VIII.

continua alla pagina successiva



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 94 di 170

segue dalla pagina precedente

B) SPIRULINA CON
INGREDIENTI
BIOLOGICI

- gli ingredienti biologici sono presenti in misura inferiore al 95%; la rimanente parte può provenire da agricoltura convenzionale. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;
- gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione dei prodotti purché siano inclusi nell'allegato VIII.

Note generali

Nell'etichetta, in entrambe le categorie di prodotti, oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali vanno riportate le indicazioni previste nella sezione 6.9.2 del presente Standard ad eccezione del marchio comunitario, delle diciture correlate e dei riferimenti alle autorizzazioni ministeriali. L'eccezione decade una volta ottenuto il riconoscimento di tali norme dall'Autorità competente ai sensi dell'art. 42 del Reg. CE 834/2007.

10.3.3

La spirulina, anche se ottenuta conformemente alla presente sezione, non può essere indicata quale ingrediente biologico nei prodotti conformi al Reg. CE **834/2007**, al **CCPB Global Programme** ed all'**USDA-NOP** qualora per quest'ultimo schema sia stato impiegato fra i nutrienti il cloruro di calcio così come riportato al paragrafo 10.2.10.

11. NORME PER L'ALLEVAMENTO DEGLI STRUZZI

11.1. GENERALITÀ

11.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in considerazione l'attività di allevamento degli struzzi biologici da carne.

Per tutti gli aspetti non trattati nel presente capitolo si deve fare riferimento a quanto contemplato nel capitolo 5 del presente Standard.

Questa sezione è applicabile all'**USDA-NOP** ma non agli schemi di certificazione **Reg. CE 834/2007, CCPB Global Programme, JAS e COR**, in quanto l'allevamento di struzzi non è compreso nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

11.2. CARICO ANIMALE

11.2.1

Il numero massimo di animali per ettaro di superficie agricola utilizzata biologica è coerente con i criteri definiti nel paragrafo 5.2.2 del presente Standard e, al fine di rispettare il quantitativo totale di deiezioni zootecniche impiegato nell'azienda che non deve superare i 170 Kg/ha/anno di azoto, tale numero deve essere inferiore ai 15 capi per ettaro di superficie agricola utilizzata biologica.

11.2.2

Eventuali riduzioni del numero di animali per ettaro possono essere richieste da CCPB in base al carico di calpestio del fondo erboso.

11.3. AREA DI ESERCIZIO E RICOVERI

11.3.1

Gli animali devono poter disporre di recinti con una larghezza minima di 15 m. e con una lunghezza minima di 60 m. Il terreno all'interno del recinto deve essere asciutto e con costante disponibilità di sassi e si deve prevedere una zona con disponibilità di sabbia, mentre la rimanente superficie deve essere inerbita.

In ogni caso, il singolo capo adulto riproduttore deve avere a disposizione una superficie non inferiore a 250 m², mentre gli animali da ingrasso, a partire dal 5° mese di vita e fino alla macellazione, devono avere a disposizione una superficie non inferiore a 40 m².

Si consiglia di spostare i recinti ogni due anni su superfici che da almeno due anni non abbiano ospitato animali della stessa specie.

11.3.2

In funzione delle locali condizioni climatiche, nel recinto deve essere presente un'area di ricovero coperta e chiusa su tre lati. Nel recinto, inoltre, deve sempre essere disponibile una zona ombreggiata. Alla rete si preferisce l'uso di corde resistenti, ed al contempo elastiche, al fine di evitare traumi agli animali.

11.3.3

I pulcini devono essere allevati a terra con la possibilità di uscire all'aperto; la lettiera del ricovero deve essere costituita di materiale vegetale.

11.3.4

Al di fuori del periodo di ovodeposizione, in cui i recinti possono essere multipli, per le altre fasi d'allevamento si deve prevedere un unico recinto per la vita in branco degli animali adulti.

11.3.5

Gli allevatori devono porre in atto adeguate misure di isolamento da fattori di disturbo e stress esterni attraverso barriere verdi, superfici di rispetto, barriere antirumore, etc al fine di salvaguardare il benessere degli animali. Gli allevatori devono altresì predisporre apposite aree e strutture di cattura tali da non causare stress agli animali destinati al macello e/o al controllo.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 96 di 170

11.4. ALIMENTAZIONE

11.4.1

Almeno il 75% della sostanza secca di cui è composta la razione giornaliera deve essere costituito di foraggi freschi, essiccati o insilati. E' raccomandata la medica verde tritata, mentre nella stagione invernale quella disidratata.

11.4.2

Rispetto alla percentuale massima di concentrato (25% della sostanza secca), è ammesso uno scostamento massimo del 10% (= 27,5% della sostanza secca) per non più di due mesi in corrispondenza dell'incremento delle ore di luce ed uno scostamento massimo del 20% (= 30% della sostanza secca) in fase di finissaggio.

11.5. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

11.5.1

Le eventuali strutture e attrezzature utilizzate per l'incubazione e la schiusa delle uova devono essere mantenute in idonee condizioni igienico-sanitarie. Qualora sia necessario ricorrere a sostanze per la pulizia o disinfezione, è ammesso il ricorso unicamente alle sostanze elencate nell'allegato VII.1 del presente standard.



12. CERTIFICAZIONE DI GRUPPI DI PICCOLI PRODUTTORI

12.1. OBIETTIVI

12.1.1

Superare le difficoltà economiche in relazione all'attività di certificazione di piccoli operatori situati nei paesi in via di sviluppo (si vedano a tal proposito le definizioni dell'OCSE sul sito www.oecd.org).

12.2. PRINCIPI

12.2.1

La certificazione di gruppi di piccoli produttori è possibile quando la parte sostanziale del lavoro di controllo è condotta da ispettori interni al gruppo, nel quadro di un sistema di controllo interno (ICS) implementato dal gruppo stesso.

12.2.2

L'organismo di certificazione verifica e valuta l'efficacia del sistema di controllo interno (ICS) e certifica il gruppo di piccoli produttori come una singola entità. La certificazione rilasciata al gruppo non autorizza i singoli membri a fare riferimento alla certificazione ottenuta come gruppo (ad es. nella commercializzazione diretta dei propri prodotti al di fuori del gruppo).

12.3. CAMPO DI APPLICAZIONE (COSA PUÒ ESSERE INTESO COME GRUPPO DI PICCOLI PRODUTTORI)

12.3.1

In linea di principio, solo piccoli agricoltori possono essere membri di un gruppo che richiede la certificazione. Grandi aziende (ad es. aziende che sostengono costi di certificazione inferiori al 2% del loro volume di affari) possono far parte del gruppo a condizione che siano ispezionate annualmente dall'organismo di certificazione. Trasformatori ed esportatori possono far parte della struttura del gruppo, ma devono essere ispezionati annualmente dall'organismo di certificazione.

12.3.2

Gli agricoltori che appartengono al gruppo devono adottare simili sistemi di produzione (es. stessi input) e le aziende devono trovarsi in condizioni di prossimità geografica.

12.3.3

Un gruppo può avere una propria organizzazione, ad es. una cooperativa od un gruppo di produttori affiliati ad un trasformatore o ad un esportatore.

12.3.4

Il gruppo deve essere formalmente costituito, sulla base di un accordo sottoscritto dai suoi membri: tale accordo include l'impegno dei singoli membri a rispettare ed applicare lo standard di produzione e ad accettare le ispezioni (interne e dell'organismo di certificazione). Il gruppo deve avere una gestione centralizzata, procedure decisionali formalizzate e uno stato giuridico legale. La gestione del gruppo deve garantire e documentare come i singoli membri hanno accesso ad una copia degli standard di produzione (o alle loro parti applicabili) che sia adeguata al linguaggio ed alla conoscenza dei singoli membri del gruppo stesso.

12.3.5

Quando effettuata ai fini dell'export, la commercializzazione dei prodotti deve essere effettuata dal gruppo.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 98 di 170

12.4. IL SISTEMA DI CONTROLLO INTERNO (ICS)

12.4.1

Il sistema di controllo interno del gruppo è basato su di un sistema qualità interno documentato che include gli accordi contrattuali con ogni individuo membro del gruppo.

12.4.2

Gli ispettori interni sono nominati dal gruppo ed effettuano le ispezioni interne. Devono ricevere appropriata formazione. Il sistema di qualità interno prevede regole per evitare o limitare potenziali conflitti di interesse degli ispettori interni.

12.4.3

Gli ispettori interni conducono almeno una ispezione annuale ad ogni individuo, incluso visite ai campi ed alle strutture.

12.4.4

Il sistema di controllo interno mantiene appropriata documentazione che include almeno una descrizione delle aziende agricole e delle strutture, dei piani di produzione, dei prodotti raccolti, degli accordi contrattuali con ogni singolo membro del gruppo e dei report di ispezione interna.

12.4.5

Il sistema di controllo interno deve prevedere l'applicazione di sanzioni ai singoli membri del gruppo che non sono conformi con gli standard di produzione. Il sistema di controllo interno deve informare l'organismo di certificazione in merito alle irregolarità e alle non conformità rilevate, così come le azioni correttive imposte ed il tempo concordato per il loro completamento.

12.4.6

La documentazione del sistema di controllo interno, al fine di soddisfare i requisiti di cui al presente paragrafo, deve includere almeno i seguenti:

- a) registrazioni relative alla competenza del personale incaricato per l'implementazione del sistema di controllo interno e per l'esecuzione delle ispezioni interne;
- b) mappe o disegni degli appezzamenti; lista dei membri del gruppo; registri delle operazioni colturali e di lavorazione; accordi sottoscritti dai singoli membri del gruppo; stima delle rese dei prodotti;
- c) procedura per l'esecuzione, la registrazione e l'archiviazione delle ispezioni interne annuali ad ogni membro del gruppo;
- d) descrizione di un sistema di sanzioni, incluso le modalità di rimozione dalla lista dei membri del gruppo, quelli risultati non conformi;
- e) procedura per accettare nuovi membri nel gruppo (possibile solo dopo l'esecuzione dell'ispezione interna);
- f) valutazione del rischio.

12.5. L'ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE

12.5.1

L'organismo di certificazione esamina l'efficacia del sistema di controllo interno, allo scopo finale di valutare la conformità agli standard di produzione di tutti i singoli membri del gruppo.

12.5.2

L'organismo di certificazione stipula un accordo contrattuale con il gruppo di piccoli produttori.

12.5.3

L'organismo di certificazione conduce almeno una ispezione annuale al gruppo. L'ispezione deve includere una visita ispettiva (re-ispezione) di un certo numero di singole aziende agricole allo scopo di esaminarne la conformità allo standard e di esaminare l'effettiva applicazione e l'efficacia del sistema di controllo interno.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 99 di 170

12.5.4

Ogni anno l'organismo di certificazione deve definire e giustificare sulla base di una analisi dei rischi, un campione di aziende agricole soggette all'ispezione annuale da parte dell'organismo medesimo (re-ispezione). Il numero di aziende soggette all'ispezione dell'organismo di certificazione (re-ispezione) deve essere in ogni caso non inferiore a 10. Per una normale situazione di rischio, tale numero non deve essere inferiore alla radice quadrata del numero delle aziende agricole del gruppo (il risultato deve essere sempre arrotondato per eccesso). Per situazioni di medio o alto rischio, l'organismo di certificazione deve definire un fattore di rischio di almeno 1,2 o 1,4, rispettivamente.

Le aziende agricole ispezionate dall'organismo di certificazione (re-ispezionate) devono essere prevalentemente diverse da un anno all'altro.

Numero minimo di aziende agricole che devono essere ispezionate dall'organismo di certificazione			
Numero dei membri del gruppo: n	Situazione di rischio normale: 1	Situazione di rischio medio: 1.2	Situazione di rischio alto: 1.4
Minimo (*)	10	12	14
n	\sqrt{n}	$1.2 \sqrt{n}$	$1.4 \sqrt{n}$

(*) in ogni caso il numero minimo di aziende re-ispezionate non deve essere mai inferiore a 10.

12.5.5.

I fattori da esaminare per definire il rischio dovrebbero includere:

- a) fattori relativi alla dimensione delle aziende agricole
 - dimensioni dei poderi
 - valore dei prodotti
 - differenza in valore tra i prodotti biologici e quelli convenzionali
- b) fattori relativi alle caratteristiche delle aziende
 - grado di similitudine dei sistemi di produzione e delle coltivazioni all'interno del gruppo
 - rischi di mescolamenti e/o contaminazioni
- c) esperienza acquisita
 - numero di anni di funzionamento del gruppo
 - numero di nuovi membri registrati annualmente nel gruppo
 - natura dei problemi incontrati durante le ispezioni negli anni precedenti e risultati di precedenti valutazioni dell'efficacia del sistema di controllo interno
 - gestione di potenziali conflitti di interesse degli ispettori interni
 - rotazione del personale

12.5.6

Le aziende agricole più grandi, i trasformatori e gli esportatori devono essere ispezionati annualmente dall'organismo di certificazione.

12.5.7

La valutazione del sistema di controllo interno effettuata dall'organismo di certificazione deve determinare che:

- a) tutta la documentazione prevista dal sistema di controllo interno sia disponibile;
- b) tutte le ispezioni interne annuali dei singoli membri del gruppo siano state eseguite;
- c) i nuovi membri del gruppo siano stati ammessi secondo le procedure definite dal sistema di controllo interno e solo dopo l'esecuzione dell'ispezione interna;
- d) eventuali situazioni di non conformità siano state gestite in maniera appropriata dal sistema di controllo interno ed in accordo ad un sistema documentato di sanzioni;
- e) il sistema di controllo interno abbia messo in atto e mantenga adeguate registrazioni delle ispezioni interne;
- f) i singoli membri del gruppo comprendano lo standard di produzione.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 100 di 170

12.5.8

Nel corso delle ispezioni (re-ispezioni), i documenti del controllo interno rilevanti devono essere disponibili, affinché i metodi e i risultati del controllo interno siano confrontati con i metodi ed i risultati delle ispezioni (re-ispezioni) al fine di determinare se le ispezioni interne hanno adeguatamente dimostrato la conformità dei singoli membri del gruppo.

12.5.9

L'organismo di certificazione deve mantenere le registrazioni delle ispezioni (re-ispezioni) per assicurare che nel tempo che le ispezioni (re-ispezioni) siano rappresentative del gruppo come entità e tengano in considerazione ogni rischio precedentemente individuato.

12.5.10

Nel corso dell'ispezione (re-ispezione), dovrà essere osservata la conduzione di una o più ispezioni interne, in funzione delle dimensioni del gruppo.

12.5.11

Nel caso l'organismo di certificazione riscontri che il sistema di controllo interno sia gravemente mancante in termini di affidabilità ed efficacia, questi dovrà aumentare il numero di aziende agricole soggette all'ispezione (re-ispezione) annuale ad almeno tre volte la radice quadrata del numero delle aziende agricole del gruppo.

12.5.12

L'organismo di certificazione deve avere una politica sanzionatoria documentata applicabile ai gruppi di piccoli produttori. Nel caso sia riscontrato che il sistema di controllo interno sia mancante in termini di affidabilità ed efficacia, l'organismo di certificazione dovrà applicare le sanzioni al gruppo come entità, includendo, nel caso di serie mancanze, il ritiro della certificazione del gruppo.

12.5.13

Nel rapporto per l'autorità di vigilanza competente, l'organismo di certificazione deve riferire in merito a tutti gli elementi indicati al presente capitolo.



13. NORME PER L'ALLEVAMENTO DELLE LUMACHE

13.1. GENERALITÀ

13.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in considerazione l'attività di allevamento delle lumache biologiche.

Per tutti gli aspetti non trattati nel presente capitolo si deve fare riferimento a quanto contemplato nel capitolo 5 del presente Standard.

Questa sezione è applicabile all'**USDA-NOP** ma non agli schemi di certificazione **Reg. CE 834/2007, CCPB Global Programme, JAS e COR**, in quanto l'allevamento delle lumache non è compreso nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

13.2. ORIGINE DEGLI ANIMALI E CONVERSIONE

13.2.1

In caso di acquisto di animali, va data preferenza a lumache provenienti da allevamenti biologici. In mancanza di animali ottenuti con tale metodo ed unicamente con l'autorizzazione dell'organismo di certificazione, possono essere introdotti animali riproduttori provenienti da allevamenti convenzionali.

13.2.2

Nella scelta delle specie e nell'attività di selezione si deve tener conto delle seguenti caratteristiche: rusticità, resistenza alle malattie, lento accrescimento. Sono da preferire, oltre alle specie e alle varietà locali, le seguenti: *Helix aspersa*, *Helix pomata*, *Helix vermiculata*.

13.2.3

Le chioccioline possono essere considerate biologiche solo dopo due anni di conversione dei terreni; qualora il terreno su cui ricade l'allevamento sia già biologico ovvero abbia terminato il periodo di conversione previsto dal Reg. CE 834/2007, la conversione della chiocciolina è stabilita in mesi tre dalla data di assoggettamento al presente disciplinare. Utilizzo di sementi e/o piantine nei recinti da riproduzione e da ingrasso certificate come biologiche e non OGM.

13.2.4

E' ammesso l'allevamento a ciclo biologico chiuso (riproduzione e ingrasso) e solo su terreno all'aperto.

13.3. ALIMENTAZIONE

13.3.1

L'allevamento deve essere inserito in un contesto di agricoltura biologica ove le aree su cui insiste l'allevamento siano interamente condotte con metodo biologico e notificate all'organismo di certificazione ai sensi del Reg. CE 834/2007.

13.3.2

Ogni integrazione alimentare intesa come porzioni di frutta, di vegetali o altro dovrà essere certificata come biologica.

13.3.3

Per favorire la formazione della conchiglia è possibile l'utilizzo di pietra macinata.

13.4. PROFILASSI E GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO

13.4.1

L'allevatore è tenuto ad elaborare ed applicare un piano di rotazione colturale all'interno dei recinti al fine di ridurre la presenza di parassiti nocivi per le colture e per l'allevamento.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 102 di 170

13.4.2

L'allevamento deve essere posto ad una distanza minima di 10 m da possibili elementi inquinanti e/o soggetti ad effetto deriva. Tale distanza può essere ridotta se presenti barriere verdi o artificiali a tutela dell'area stessa.

13.4.3

A tutela della salute dell'allevamento è necessario mantenere pulite le aree che circondano l'allevamento stesso onde evitare l'annidarsi di possibili parassiti dannosi alla salute

13.4.4

E' vietato l'utilizzo di disinfestanti e di topicidi fatto salvo l'utilizzo di apposite trappole con esche apposte nel perimetro esterno dei recinti.

13.4.5

Si sconsiglia l'utilizzo di teli di copertura in materiale plastico.

13.4.6

Non è ammesso l'allevamento parallelo biologico-convenzionale.

13.5. REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

13.5.6

I locali destinati alla conservazione, spurgatura e successiva trasformazione delle chiocchie dovranno essere notificati ai sensi del Reg. CE 834/2007, oltre ad essere conformi alla normativa cogente di carattere generale, comunitaria e nazionale, applicabile alle attività agroalimentari.

13.5.7

Con riferimento a tutte le operazioni di post-raccolta, sono da rispettare i requisiti di cui al capitolo 6 del presente Standard.

13.6. ETICHETTATURA

13.6.1

I prodotti della lavorazione delle lumache possono essere etichettati facendo riferimento alle seguenti diciture:

13.6.2

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) LUMACHE BIOLOGICHE	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola deve provenire da agricoltura biologica, il rimanente 5% può provenire da agricoltura convenzionale purché sia contemplato nell'allegato IX o nell'allegato V. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione dei prodotti purché siano inclusi nell'allegato VIII.
B) LUMACHE CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">gli ingredienti biologici sono presenti in misura inferiore al 95%; la rimanente parte può provenire da agricoltura convenzionale. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione dei prodotti purché siano inclusi nell'allegato VIII.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 103 di 170

Note generali

Nell'etichetta, in entrambe le categorie di prodotti, oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali vanno riportate le indicazioni previste nella sezione 6.9.2 del presente Standard ad eccezione del marchio comunitario, delle diciture correlate e dei riferimenti alle autorizzazioni ministeriali. L'eccezione decade una volta ottenuto il riconoscimento di tali norme dall'Autorità competente ai sensi dell'art. 42 del Reg. CE 834/2007.

13.6.3

La lumache, anche se ottenute conformemente alla presente sezione, non possono essere indicate quali ingredienti biologici nei prodotti conformi al **Reg. CE 834/2007**, fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità competente in attuazione del riconoscimento del presente standard ai sensi dell'art. 42 del Reg. CE 834/2007.



14. NORME PER L'ALLEVAMENTO DEI CONIGLI

14.1. GENERALITÀ

14.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in considerazione l'attività di allevamento dei conigli biologici da carne.

Per tutti gli aspetti non trattati nel presente capitolo si deve fare riferimento a quanto contemplato nel capitolo 5 del presente Standard.

Questa sezione è applicabile all'**USDA-NOP** ma non agli schemi di certificazione **Reg. CE 834/2007, JAS e COR**, in quanto l'allevamento dei conigli non è compreso nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

14.2. ORIGINE DEGLI ANIMALI E CONVERSIONE

14.2.1

In caso di acquisto di animali, va data preferenza a conigli provenienti da allevamenti biologici. In mancanza di animali ottenuti con tale metodo ed unicamente con l'autorizzazione dell'organismo di certificazione, possono essere introdotti animali riproduttori provenienti da allevamenti convenzionali: in questo caso gli animali riproduttori devono essere acquistati ad un'età non superiore alle 10 settimane con preferenza alle razze indicate al punto successivo. Tali animali potranno essere considerati biologici solamente quando allevati secondo il presente Standard per almeno sei mesi dalla data dell'introduzione nell'allevamento.

14.2.2

Nella scelta delle razze e nell'attività di selezione si deve tener conto delle seguenti caratteristiche: rusticità, resistenza alle malattie, lento accrescimento. Sono da preferire, oltre alle razze e alle varietà locali, le seguenti razze: Fulvo di Borgogna, Bianca di Vienna, Blu di Vienna, Argentata di Champagne, Rossa della Nuova Zelanda, Rex, ed altre razze purché in purezza o loro incroci di 1° generazione. Sono da escludere i riproduttori con occhi rossi.

14.3. ALIMENTAZIONE

14.3.1

L'alimentazione, nel rispetto delle esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi fisiologici, deve essere finalizzata al mantenimento del benessere degli animali e ad una produzione di qualità. I conigli devono essere alimentati con alimenti biologici, nel rispetto delle percentuali indicate al paragrafo 5.5.7 del presente standard.

Durante tutte le fasi dell'allevamento i conigli devono avere sempre a disposizione foraggi freschi o secchi in forma naturale (erba o fieno biologici).

14.3.2

L'alimentazione di base dei coniglietti è il latte materno e lo svezzamento non può avvenire prima di 35 giorni di età.

14.4. PROFILASSI E CURE VETERINARIE

14.4.1

La profilassi nell'allevamento del coniglio è basata sui seguenti principi generali:

- scelta di razze, linee o ceppi appropriati;
- applicazione di pratiche d'allevamento adeguate al fine di stimolare la resistenza alle malattie ed evitare le infezioni;
- uso di alimenti di alta qualità ed eliminazione dei fattori di stress al fine di stimolare le difese immunitarie naturali del coniglio.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 105 di 170

14.4.2

In caso di malattia si usano le tecniche ed i prodotti indicati alla sezione 5.6 del presente Standard. Qualora l'uso dei suddetti prodotti non sia verosimilmente efficace possono essere utilizzati, sotto la responsabilità di un veterinario, antibiotici e medicinali veterinari allopatici. In questo caso è necessario specificare in modo chiaro il tipo di prodotto (indicando anche i principi attivi in esso contenuti) e i dettagli della diagnosi, la posologia, il metodo di somministrazione, la durata del trattamento e il tempo di sospensione stabilito dalla legge. Questo periodo deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito dalla legge o, qualora tale tempo non sia precisato, di 48 ore. Queste informazioni devono essere registrate a cura dell'operatore e conservate per le successive attività di controllo. I gruppi di animali trattati devono essere chiaramente identificati.

14.4.3

E' vietato l'uso di mangime medicato.

14.4.4

Nel caso in cui un coniglio in fase di ingrasso sia sottoposto a più di un ciclo di trattamenti (o due cicli per i riproduttori), prima di essere venduto come biologico, deve essere sottoposto ad un periodo di conversione (pari a 8 settimane).

14.4.5

Sono ammesse le vaccinazioni previste per legge e le cure antiparassitarie.

14.5. EDIFICI, AREA DI ESERCIZIO, RICOVERI E CARICO ANIMALE

14.5.1

Il coniglio può essere allevato al pascolo, a terra e/o in ambienti chiusi. E' proibito l'allevamento in gabbie. In caso di allevamento all'aperto devono essere presenti idonee strutture di riparo dal sole, dalle intemperie e dai predatori, nonché per garantire l'accesso al cibo e all'acqua.

14.5.2

Le strutture e/o le attrezzature d'allevamento devono garantire un sufficiente arieggiamento e luminosità degli spazi. È ammessa, per i riproduttori, l'integrazione luminosa per arrivare ad un fotoperiodo solare non superiore a 16 ore giornaliere. Parimenti è ammessa, per i capi all'ingrasso, la riduzione luminosa per arrivare ad un fotoperiodo solare pari a non meno di 8 ore giornaliere.

14.5.3

Il numero massimo di animali per ettaro di superficie agricola utilizzata biologica è coerente con i criteri definiti nel paragrafo 5.2.2 del presente Standard e, al fine di rispettare il quantitativo totale di deiezioni zootecniche impiegato nell'azienda che non deve superare i 170 Kg/ha/anno di azoto, tale numero deve essere inferiore ai 100 capi di coniglie riproduttrici per ettaro.

Inoltre, il numero di animali all'ingrasso allevati a terra deve rispettare i seguenti parametri:

- max n. 5 animali per m² di superficie coperta;
- min 10 m² di superficie scoperta per capo.

14.6. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

14.6.1

Le strutture e attrezzature utilizzate per l'allevamento del coniglio devono essere mantenute in idonee condizioni igienico-sanitarie. Qualora sia necessario ricorrere a sostanze per la pulizia o disinfezione, è ammesso il ricorso unicamente alle sostanze elencate nell'allegato VII.1 del presente documento

14.7. ALTRI REQUISITI DI GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO

14.7.1

Il numero di parti annui, mediamente per femmina in allevamento, non può essere superiore a 6. La consistenza massima per allevamento (unità di produzione) non può essere superiore a 1.000 femmine.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 106 di 170

14.7.2

La riproduzione del coniglio allevato con metodo biologico deve basarsi su metodi naturali. Non è consentita la fecondazione artificiale.

14.7.3

Considerata l'abitudine delle femmine di allattare i piccoli per una sola volta al giorno, e per pochi minuti, è ammesso, nel metodo d'allevamento biologico, l'allattamento programmato.

14.7.4

La castrazione non è consentita.

14.7.5

I conigli possono essere destinati al macello solo dopo la 14^a settimana di vita.

14.8. ETICHETTATURA

14.8.1

I prodotti della lavorazione del coniglio possono essere etichettati facendo riferimento alle seguenti diciture:

14.8.2

<i>Tipo di prodotto</i>	<i>Requisiti</i>
A) CONIGLIO BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none">almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola deve provenire da agricoltura biologica, il rimanente 5% può provenire da agricoltura convenzionale purché sia contemplato nell'allegato IX o nell'allegato V. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione dei prodotti purché siano inclusi nell'allegato VIII.
B) CONIGLIO CON INGREDIENTI BIOLOGICI	<ul style="list-style-type: none">gli ingredienti biologici sono presenti in misura inferiore al 95%; la rimanente parte può provenire da agricoltura convenzionale. In quest'ultimo caso l'ingrediente di origine agricola non può essere contemporaneamente presente nell'alimento sia come prodotto da agricoltura biologica che come prodotto da agricoltura convenzionale;gli ingredienti di origine non agricola, gli ausiliari di fabbricazione ed i prodotti di origine minerale possono entrare a far parte della composizione dei prodotti purché siano inclusi nell'allegato VIII.

Note generali

Nell'etichetta, in entrambe le categorie di prodotti, oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali vanno riportate le indicazioni previste nella sezione 6.9.2 del presente Standard ad eccezione del marchio comunitario, delle diciture correlate e dei riferimenti alle autorizzazioni ministeriali. L'eccezione decade una volta ottenuto il riconoscimento di tali norme dall'Autorità competente ai sensi dell'art. 42 del Reg. CE 834/2007.

14.8.3

I conigli, anche se ottenuti conformemente alla presente sezione, non possono essere indicati quali ingredienti biologici nei prodotti conformi al **Reg. CE 834/2007** fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità competente in attuazione del riconoscimento del presente standard ai sensi dell'art. 42 del Reg. CE 834/2007.



STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 1/2010
Rev. 2
del 2012-01-20
Pagina 107 di 170

ELENCO DEGLI ALLEGATI

ALLEGATO I	CONCIMI ED AMMENDANTI DI CUI ALL'ARTICOLO 3, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO II	ANTIPARASSITARI – PRODOTTI FITOSANITARI DI CUI ALL'ART. 5, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO III	SUPERFICI MINIME COPERTE E SCOPERTE ED ALTRE CARATTERISTICHE DI STABULAZIONE PER LE VARIE SPECIE E CATEGORIE DI ANIMALI DI CUI ALL'ARTICOLO 10, PARAGRAFO 4, DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO IV	NUMERO MASSIMO DI ANIMALI PER ETTARO DI CUI L'ARTICOLO 15, PARAGRAFO 2, DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO V	MATERIE PRIME PER MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 22, PARAGRAFI 1, 2 E 3, ALL'ART. 25 <i>DUODECIES</i> , PARAGRAFO 1, LETTERA D), E ALL'ART. 25 <i>QUATERDECIES</i> , PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO VI	ADDITIVI PER MANGIMI E TALUNI PRODOTTI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DI CUI ALL'ARTICOLO 22, PARAGRAFO 4, E ALL'ARTICOLO 25 <i>QUATERDECIES</i> , PARAGRAFO 2 DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO VII	PRODOTTI PER LA PULIZIA E LA DISINFESTAZIONE
ALLEGATO VIII	DETERMINATI PRODOTTI E SOSTANZE IMPIEGATI NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI BIOLOGICI TRASFORMATI DI CUI ALL'ARTICOLO 27, PARAGRAFO 1, LETTERA A) E ALL'ART. 27bis, LETTERA A) DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO VIII – ADDENDUM 1	INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA, AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI NELLA VINIFICAZIONE DI UVE PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
ALLEGATO VIII – ADDENDUM 2	LIVELLI DI ANIDRIDE SOLFOROSA CONSIGLIATI ED AMMESSI NEI MOSTI E NEI VINI PRONTI PER ILCONSUMO
ALLEGATO IX	INGREDIENTI NON BIOLOGICI DI ORIGINE AGRICOLA DI CUI ALL'ART. 28 DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO XIII	MODELLO DI DICHIARAZIONE DEL VENDITORE DI CUI ALL'ARTICOLO 69 DEL REG. CE 889/2008
ALLEGATO XIII BIS	SPECIE ALLEVABILI IN CONFORMITA' ALLA SEZIONE 9 DEL PRESENTE STANDARD

ALLEGATO I

CONCIMI ED AMMENDANTI DI CUI ALL'ARTICOLO 3, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008

1) CONCIMI CE (con riferimento all'Allegato I del Reg. CE . 2003/2003)

Concimi fosfatici (con riferimento al capitolo A.2 dell'Allegato I del Reg. CE n. 2003/2003)

1	2	3	4	5
	Denominazione del tipo ai sensi del Reg. (CE) 2003/2003	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1.	Scorie di defosforazione: - Fosfati Thomas - Scorie Thomas	Scorie di defosforazione		COR: non ammesse
6.	Fosfato alluminocalcico	Fosfato allumino-calcico	Tenore in Cd inferiore o uguale a 90 mg/Kg di P205	Reg. CE 889/2008: uso limitato ai terreni basici con pH > 7,5 COR: non ammesso
7.	Fosfato naturale tenero	Fosfato naturale tenero	Tenore in Cd inferiore o uguale a 90 mg/Kg di P205	COR: ammesso come fosfato di roccia, non arricchito né lavorato con sostanze chimiche sintetiche. Tenore in Cd inferiore o uguale a 90 mg/Kg di P205

Concimi potassici (con riferimento al capitolo A.3 dell'Allegato I del Reg. CE n. 2003/2003)

1	2	3	4	5
	Denominazione del tipo ai sensi del Reg. (CE) 2003/2003	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1.	Sale grezzo di potassio	Sale grezzo di potassio o kainite		COR: non deve causare l'accumulo di sali nel terreno dopo ripetuti trattamenti.
5.	Solfato di potassio	Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio.	COR: solo se proveniente da Langbeinite, o altre fonti naturali

	Denominazione del tipo ai sensi del Reg. (CE) 2003/2003	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
6.	Solfato di potassio contenente sale di magnesio	Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio.	COR: si tratta della Langbeinite
7.	Kieserite con solfato di potassio	Solfato di magnesio (kieserite) Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio. Solo di origine naturale	USDA-NOP e COR: solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza (COR: estratto come sale inglese o kieserite,)

Concimi PK (con riferimento al capitolo B.4 dell'Allegato I del Reg. CE n. 2003/2003)

	Denominazione del tipo ai sensi del Reg. (CE) 2003/2003	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Concime PK		Prodotto ottenuto unicamente a partire dai concimi fosfatici e potassici "consentiti in agricoltura biologica"	Altri schemi di certificazione: si applicano le condizioni per l'uso previste dai singoli componenti

Concimi minerali per l'apporto di elementi nutritivi secondari (con riferimento al capitolo D dell'Allegato I del Reg. CE n. 2003/2003)

	Denominazione del tipo ai sensi del Reg. (CE) 2003/2003	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Solfato di calcio	Solfato di calcio (gesso)	Solo di origine naturale	COR: fonte di estrazione mineraria, per correggere le carenze di calcio e zolfo e problemi di salinità documentati da prove del terreno e delle piante.
2.	Soluzione di cloruro di calcio	Soluzione di cloruro di calcio		Reg. CE 889/2008: trattamento fogliare su melo dopo che sia stata messa in

	Denominazione del tipo ai sensi del Reg. (CE) 2003/2003	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
				evidenza una carenza di calcio. COR: esclusivamente da fonti naturali; deve essere usato per correggere carenze di sostanze nutritive e disturbi fisiologici. L'utilizzo non deve causare un incremento di sali nel suolo dopo ripetute applicazioni.
3.	Zolfo elementare	Zolfo elementare		COR: lo zolfo può essere usato come ammendante del terreno nei casi in cui non sono adatte fonti più tamponate di zolfo, e come applicazione fogliare. Sostanze naturali o quelle derivate da sostanze naturali senza l'aggiunta di sostanze sintetizzate chimicamente o trattamenti chimici.
4.	Kieserite	Solfato di magnesio (kieserite)	Solo di origine naturale	USDA-NOP e COR: solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza
5	Solfato di Magnesio	Solfato di magnesio (kieserite)	Solo di origine naturale	USDA-NOP e COR: solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza

Concimi minerali per l'apporto di microelementi (con riferimento al capitolo E dell'Allegato I del Reg. CE n. 2003/2003)

Sono ammessi tutti i concimi a base di microelementi inclusi nell'Allegato I, lettera E, del Reg. (CE) n. 2003/2003.

COR: comprendono micronutrienti da fonti naturali che sono non chelati o chelati dalle sostanze elencate come permesse. Da usarsi quando le carenze del terreno e delle piante sono documentate da prove del terreno e delle piante.

2) CONCIMI NAZIONALI (con riferimento al capitolo 5 dell'Allegato 1 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

Concimi organici azotati (con riferimento al capitolo 5.1 dell'Allegato I del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

1	2	3	4	5
	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1.	Pennone	Pennone		COR: è previsto come farina di piume
2.	Cornunghia torrefatta	Farina di corna Farina di zoccoli		COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
3.	Cornunghia naturale	Farina di corna Farina di zoccoli		COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
4.	Pelli e crini (Pellicino o pellicini)	Pelli e crini	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
7.	Cuoio terrefatto	Pellami	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	CCPB GP: sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico COR: NON AMMESSO
9.	Sangue secco	Farina di sangue		COR: solo se sterilizzata
10.	Farina di carne (Carniccio)	Farina di carne		COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
11.	Panelli	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione		COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost
12.	Borlanda essiccata	Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost
13.	Borlanda vitivinicola essiccata	Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost
14.	Cascami di lana	Lana		COR: ammesse come sottoprodotti di

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
				origine animale nel capitolo materie prime per compost
15.	Miscela di concimi organici azotati		Prodotto ottenuto unicamente a partire dai concimi organici azotati "consentiti in agricoltura biologica"	Reg. CE 889/2008: riportare le condizioni d'uso previste per i concimi che la compongono Altri schemi di certificazione: si applicano le condizioni per l'uso previste dai singoli componenti
16.	Epitelio animale idrolizzato	Pellami	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	CCPB GP: sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
17.	Letame essiccato	Letame essiccato e pollina	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali	
18.	Cuoio e pelli idrolizzate	Pellami	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	CCPB GP: sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico COR: NON AMMESSO
19.	Concime organico azotato di origine vegetale e animale	Lana, borlande ed estratti di borlande, prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale e vegetale nel capitolo materie prime per compost
20.	Estratto di alghe in forma solida	Alghe e prodotti a base di alghe	Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina iii) fermentazione	COR: i prodotti delle piante acquatiche sono proibiti se contengono altri conservanti sintetici, come la formaldeide, oppure sono arricchiti con altri nutrienti proibiti.
21.	Gelatina idrolizzata per uso agricolo	Pellami	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	CCPB GP: sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
				COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost

Concimi organici azotati fluidi (con riferimento al capitolo 5.1.1 dell'Allegato I del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Borlanda fluida	Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost
2.	Borlanda vitivinicola fluida	Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost
3.	Carniccio fluido in sospensione	Farina di carne e/o pellami	Se presenti pellami: concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	CCPB GP: se presenti pellami, sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
4.	Sangue fluido	Farina di sangue		COR: solo se sterilizzata
5.	Epitelio animale idrolizzato fluido	Pellami	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	CCPB GP: sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
6	Estratto fluido di lievito contenente alghe brune	Prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione	Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
		Alghe e prodotti a base di alghe	macinazione ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina iii) fermentazione	prime per compost

Concimi organici NP (con riferimento al capitolo 5.2 dell'Allegato I del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Guano	Guano		COR: dovrà provenire da depositi essiccati e decomposti di guano di pipistrelli o uccelli. Gli escrementi dei volatili domestici sono considerati letame, non guano.
2.	Farina di pesce	Farina di pesce		COR: sostanze naturali o quelle derivate da sostanze naturali, senza l'aggiunta di Etossichina o altre sostanze sintetizzate chimicamente o trattamenti chimici.
3.	Farina d'ossa	Farina d'ossa, anche degelatinata		COR: permessa solo se garantita esente da specifici materiali di rischio, includendo il cranio, il cervello, i gangli trigeminali (nervi attaccati al cervello), occhi, tonsille, midollo spinale e i gangli della spina dorsale (nervi attaccati al midollo spinale) di bovini di 30 mesi di età o più vecchi; ed ileo distale (porzione dell'intestino tenue) di bovini di qualsiasi età.
4.	Farina d'ossa degelatinata	Farina d'ossa, anche degelatinata		COR: come sopra n. 3
5.	Ruffetto d'ossa	Farina d'ossa, anche degelatinata		COR: come sopra n. 3
7.	Pollina essiccata	Letame essiccato e pollina	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali	

1	2	3	4	5
8.	Miscela di concimi organici NP		Prodotto ottenuto unicamente a partire dai concimi organici NP "consentiti in agricoltura biologica"	Reg. CE 889/2008: riportare le condizioni d'uso previste per i concimi che la compongono Altri schemi di certificazione: si applicano le condizioni per l'uso previste dai singoli componenti
9.	Residui di macellazione idrolizzati	Farina di carne		COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
10.	Letame suino essiccato	Letame essiccato e pollina	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali	
11.	Concime organico NP di origine animale e vegetale	Letame Letame essiccato e pollina, effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e letame stallatico compostato Borlande ed estratti di borlande Prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione	Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	

Concimi organo-minerali (con riferimento al capitolo 6 dell'Allegato I del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

Sono ammessi esclusivamente i concimi organo-minerali prodotti per reazione o per miscela di uno o più concimi organici e/o di uno o più matrici organiche con uno o più concimi minerali consentiti in agricoltura biologica.

Il concime organo-minerale dovrà presentare i medesimi requisiti aggiuntivi previsti per ogni fertilizzante che lo compone (requisito che si applica anche agli **altri schemi di certificazione**).

3) AMMENDANTI (con riferimento all'Allegato 2 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Letame	Letame	Proibiti se provenienti da allevamenti industriali	COR: vedi condizioni § 5.5. CAN 32.310
3.	Ammendante vegetale semplice non compostato	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione Segatura e trucioli di legno	Prodotto con legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati
4.	Ammendante compostato verde	Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione Segatura e trucioli di legno Cortecce compostate	Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas Prodotto con legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati
5.	Ammendante compostato misto	Letame Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e letame stallatico compostato Effluenti di allevamento liquidi Rifiuti domestici compostati o fermentati Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti Prodotti lattiero-caseari Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione Segature e trucioli di legno Cortecce compostate.	Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali Nell'eventualità che l'ammendante sia costituito esclusivamente dalla frazione organica RSU proveniente da raccolta differenziata sono fissati i seguenti tenori massimi di metalli pesanti (espressi in mg/Kg di materia secca): Cd 0,7; Cu 70; Ni 25; Pb 45; Zn 200; Hg 0,4; Cr (totale) 70; Cr (VI) 0. Non è ammesso l'impiego dei fanghi.	COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale e vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati

1	2	3	4	5
	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
6.	Ammendante torboso composto	Torba Letame Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostato Effluenti di allevamento liquidi Rifiuti domestici compostati o fermentati Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti Prodotti lattiero-caseari Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione Segature e trucioli di legno Cortecce compostate.	Prodotto ottenuto unicamente a partire da torba con ammendante compostato verde e/o misto "consentito in agricoltura biologica" Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali	Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai) COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale e vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati
7.	Torba acida	Torba		Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
8.	Torba neutra	Torba		Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
9.	Torba umificata	Torba		Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
11.	Vermicompost da letame	Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti Letame Letame essiccato e pollina Effluenti di allevamento compostati,	Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali	COR: Gli escrementi di vermi (chiamati anche vermicompost, compost di vermi, vermicast, humus di vermi o letame di vermi) sono il prodotto finale della degradazione della sostanza organica e prodotti da alcune specie di lombrichi. Il materiale di questi lombrichi dovrà

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
		compresi pollina e stallatico compostato		rispettare i criteri del <i>Composting feedstoscks</i> . L'operatore dovrà essere in grado di dimostrare che gli escrementi di vermi prodotti in azienda ed ottenuti da fonti extra-aziendali rispettano i limiti di livelli accettabili (MPN/g solidi totali) di patogeni per l'uomo specificati nella pubblicazione del Canadian Council of Ministers of Environment (CCME) – <i>Guidelines for Compost Quality</i> . Oppure che sono state utilizzate le migliori pratiche conosciute per eliminare i patogeni dell'uomo durante il compostaggio del vermicompost

4) CORRETTIVI (con riferimento all'Allegato 3 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

Correttivi calcici e magnesiaci (con riferimento al capitolo 2.1 dell'Allegato 3 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Correttivo calcareo	Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica)	Solo di origine naturale	COR: Carbonato di magnesio e carbonato di calcio. Possono provocare l'accumulo di magnesio. Usare con cautela. Dovrà provenire da una fonte naturale. Sono accettabili farina di valve di ostrica, calcare, dolomite (non spenta), aragonite, farina di gusci d'uova, calce dalla lavorazione dello zucchero e carbonato di calcio estratto. I prodotti del calcio che sono stati usati nel magazzinaggio in atmosfera controllata sono vietati.
2.	Marna	Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica)	Solo di origine naturale	COR: come sopra n. 1
3.	Correttivo calcareo-magnesiaco	Carbonato di calcio e magnesio	Solo di origine naturale	COR: come sopra n. 1
4.	Dolomite	Carbonato di calcio e magnesio	Solo di origine naturale	COR: come sopra n. 1
11.	Calce di defecazione	Fanghi industriali provenienti da zuccherifici	Sottoprodotto della produzione dello zucchero di barbabietola	USDA-NOP: non ammesso COR: come sopra n. 1
12.	Gesso agricolo	Solfato di calcio (gesso)	Solo di origine naturale	COR: fonte di estrazione mineraria, per correggere le carenze di calcio e zolfo e problemi di salinità documentati da prove del terreno e delle piante.
13.	Anidrite	Solfato di calcio (gesso)	Solo di origine naturale	COR: come sopra n. 12
16.	Sospensione di calcare	Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica)	Solo di origine naturale	COR: come sopra n. 1
17.	Solfato di Magnesio per uso agricolo	Solfato di Magnesio (es. Kieserite)	Solo di origine naturale	USDA-NOP e COR: solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza

Correttivi diversi (con riferimento al capitolo 2.2 dell'Allegato 3 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
2.	Correttivo calcico solfo-magnesiaco	Solfato di Magnesio (kieserite) Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica) Carbonato di calcio e di magnesio	Solo di origine naturale	USDA-NOP e COR: solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza COR: come sopra (precedente tabella) al n. 1
3.	Zolfo per uso agricolo	Zolfo elementare	Solo se ottenuto a partire da zolfo e ammendanti e/o correttivi e/o argille "consentiti in agricoltura biologica"	COR: lo zolfo può essere usato come ammendante del terreno nei casi in cui non sono adatte fonti più tamponate di zolfo, e come applicazione fogliare. Sostanze naturali o quelle derivate da sostanze naturali senza l'aggiunta di sostanze sintetizzate chimicamente o trattamenti chimici.
4.	Sospensione di zolfo in acqua	Zolfo elementare		COR: come sopra n. 3

5) MATRICI ORGANICHE DESTINATE ALLA PRODUZIONE DI CONCIMI ORGANO-MINERALI (con riferimento all'Allegato 5 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

Matrici organiche (con riferimento al capitolo 2 dell'Allegato 5 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
1.	Torba acida	Torba		Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
2.	Torba neutra	Torba		Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)

	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1	2	3	4	5
3.	Torba umificata	Torba		Reg. CE 889/2008: impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)

6) PRODOTTI AD AZIONE SPECIFICA (con riferimento all'Allegato 6 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

Prodotti ad azione su suolo (con riferimento al capitolo 3 dell'Allegato 6 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

1	2	3	4	5
	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP, COR)
6.	Inoculo di funghi micorrizici	Prodotti autorizzati ai sensi dell'art. 3 punto 4 (è consentito l'uso di preparazioni appropriate a base di microrganismi per migliorare le condizioni generali dei suoli o la disponibilità di elementi nutritivi nei suoli o nelle colture)		COR: i prodotti microbi permessi comprendono batteri di rizobio, funghi micorriziali, azolla, lievito e altri microrganismi su compost, piante, sementi, terreno e altri componenti dell'attività biologica.
8.	Estratto umico derivante da acque di vegetazione delle olive	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione		COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati

Prodotti ad azione su pianta - Biostimolanti (con riferimento al capitolo 4.1 dell'Allegato 6 del Dlgs. 29/4/2010, n. 75)

1	2	3	4	5
	Denominazione del tipo ai sensi del Dlgs. 29/4/2009, n. 271	Denominazione del prodotto ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008	Requisiti aggiuntivi per l'ammissibilità in agricoltura biologica ai sensi del Reg. (CE) n. 889/2008 e della normativa nazionale	Condizioni per l'uso imposte dal Reg. (CE) n. 889/2008 e ammissibilità secondo altri schemi di certificazione (USDA-NOP; CCPB GP; COR)
1.	Idrolizzato proteico di erba medica	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione		COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati
2.	Epitelio animale idrolizzato (solido o fluido)	Pellami	Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = 0	COR: ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost
3.	Estratto liquido di erba medica, alghe e melasso	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione Alghe e prodotti a base di alghe Borlande ed estratti di borlande	Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione ii) estrazione con acqua o soluzione	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati

			acida e/o alcalina iii) fermentazione Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	
4.	Estratto solido di erba medica, alghe e melasso	Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione Alghe e prodotti a base di alghe Borlande ed estratti di borlande	Se ottenuti direttamente mediante: i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina iii) fermentazione Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	COR: ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati

NOTA: Tabella 2 dell'all. XIII del Dlgs. 29/4/2010, n. 75, come aggiornato con DM n. 29819 del 18 dicembre 2009 (GU n. 62 del 16 marzo 2010).

L'impiego dei reflui zootecnici è ammesso in conformità alla normativa nazionale e/o regionale in materia di impiego di reflui zootecnici e protezione delle acque dall'inquinamento da nitrati.

E' proibito l'uso di deiezioni animali ed effluenti di allevamento provenienti da allevamenti industriali.

L'impiego delle acque di vegetazione e delle sanse dei frantoi oleari è ammesso in conformità alla Legge n. 574 dell'11 novembre 1996 "Nuove norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi oleari" G.U.R.I n. 265 (serie generale) del 12 novembre 1996, pagine 4-6.

USDA-NOP: NOTA PER IL COMPOST DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

Il compost di origine animale o vegetale deve essere prodotto con tecniche che comportino un rapporto iniziale carbonio:azoto (C/N) compreso tra 25:1 e 40:1 e il raggiungimento di temperature iniziali comprese fra 55° C e 77°C.

Nelle tecniche che utilizzano sistemi a cumulo areato o in vaso, il raggio di variazione di temperatura deve essere mantenuto per almeno 3 giorni; nelle tecniche di compostaggio in andana il raggio di variazione di temperatura deve essere mantenuto per almeno 15 giorni durante i quali il compost deve essere rivoltato almeno cinque volte.

ALLEGATO II

ANTIPARASSITARI – PRODOTTI FITOSANITARI DI CUI ALL'ART. 5, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008

1. SOSTANZE DI ORIGINE VEGETALE O ANIMALE

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Azadiractina estratta da <i>Azadirachta indica</i> (albero del Neem)	Insetticida	COR: È proibita l'estrazione con solventi sintetici
Cera d'api	Protezione potatura	
Gelatina	Insetticida	
Proteine idrolizzate	Sostanze attrattive, solo per applicazioni autorizzate in combinazione con altri prodotti adeguati del presente allegato	USDA-NOP: non ammesso CCPB GP: non ammesso
Lecitina	Fungicida	USDA-NOP: non ammesso
Oli vegetali (ad es. olio di menta, olio di pino, olio di carvi)	Insetticida, acaricida, fungicida e inibitore della germogliazione	COR: adiuvanti per la diffusione, tensioattivi e supporti. Non devono contenere pesticidi sintetici. È proibita l'estrazione con solventi sintetici;
Piretrine estratte da <i>Crysanthemum cinerariaefolium</i>	Insetticida	CCPB Global Programme, USDA NOP e COR: l'uso del sinergizzante piperonil butossido non è ammesso. COR: È proibita l'estrazione con solventi sintetici; combinato solo con le sostanze del presente paragrafo
Quassia estratta da <i>Quassia amara</i>	Insetticida, repellente	COR: È proibita l'estrazione con solventi sintetici
Rotenone estratto da <i>Derris spp.</i>, <i>Lonchocarpus spp.</i> e <i>Therphrosia spp.</i>	Insetticida Solo fino al 30 aprile 2011, solo alcuni formulati commerciali e solo su melo, pero, pesco, ciliegio, vite e patata (cfr DM 15 gennaio 2009)	COR: È proibita l'estrazione con solventi sintetici; combinato solo con le sostanze del presente paragrafo

COR - nota generale per i pesticidi di origine vegetale: saranno usati secondo un programma coordinato di monitoraggio e controllo dei parassiti animali ma non devono costituire il metodo primario di controllo degli animali nocivi del piano aziendale. Le sostanze di origine vegetale meno tossiche saranno usate nel modo meno impattante possibile dal punto di vista ecologico. Si dovranno rispettare tutte le limitazioni e indicazioni dell'etichetta, comprese le limitazioni riguardanti le colture, il bestiame, gli animali nocivi oggetto del trattamento, le precauzioni di sicurezza, gli intervalli di raccolta e la reintroduzione dei lavoratori.

2. MICRORGANISMI UTILIZZATI NELLA LOTTA BIOLOGICA CONTRO I PARASSITI

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Microorganismi (batteri, virus e funghi)		COR: nessun organismo deve essere ottenuto da ingegneria genetica.

3. SOSTANZE PRODOTTE DA MICRORGANISMI

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Spinosad	Insetticida Solo quando sono adottate misure volte a minimizzare il rischio per i principali parassitoidi e il rischio di sviluppo di resistenze	

4. SOSTANZE DA UTILIZZARE IN TRAPPOLE E/O DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Fosfato di diammonio	Sostanza attrattiva soltanto in trappole	USDA-NOP, CCPB-GP e COR: non ammesso
Feromoni	Sostanze attrattiva; sostanze che alterano il comportamento sessuale; solo in trappole e distributori automatici	COR: permessi per l'uso nei dosatori o trappole di feromoni. Sia i feromoni sintetici e non sintetici ed i semiochimici devono essere utilizzati per il controllo dei parassiti.
Piretroidi (solo deltametrina e lambdacialotrina)	Insetticida; solo in trappole con sostanze specifiche attrattive; solo con <i>Bractocera oleae</i> e <i>Ceratitis capitata</i> Wied	USDA-NOP, CCPB-GP e COR: non ammesso

5. PREPARAZIONI DA SPARGERE IN SUPERFICIE TRA LE PIANTE COLTIVATE

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Fosfato ferrico (ortofosfato di ferro (III))	Molluschicida	USDA-NOP: non ammesso COR: ammesso come molluschicida. Deve essere usato in modo da prevenire la fuoriuscita nei corpi d'acqua. Non deve essere in contatto con le colture.

6. ALTRE SOSTANZE DI USO TRADIZIONALE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Rame, nella forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, solfato di rame (tribasico), ossido rameoso, ottanoato di rame	Fungicida Massimo 6 Kg di rame per ettaro l'anno Per le colture perenni, in deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite massimo di 6 kg di rame a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco dei cinque anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg	COR: Questi comprendono idrossido di rame per l'uso come conservante del legno o per il controllo delle malattie; i solfati di rame per l'uso come fungicidi; la poltiglia bordolese, e l'ossicloruro di rame come fungicidi o trattamenti del legno, per frutta e verdura. Questi prodotti verranno usati in modo da impedire l'eccessivo accumulo di rame nel terreno. L'accumulo di rame nel terreno può provocare il divieto di uso futuro. Usare con cautela. Non saranno permessi residui visibili sui prodotti raccolti. Il solfato di rame basico, l'ossido di rame, solfato di rame e ossisolfato di rame potranno essere usati per correggere carenze documentate di rame. La base di ammoniaca di rame, carbonato di ammonio di rame, nitrato di rame e cloruro rameoso sono proibiti come fonti di rame per nutrienti vegetali.
Etilene	Sverdimento di banane, kiwi e cachi; sverdimento di agrumi unicamente nell'ambito di una strategia mirante a prevenire gli attacchi della mosca della frutta; induzione della fioritura dell'ananas; inibizione della germinazione delle patate e delle cipolle	CCPB GP e COR: non ammesso
Sale di potassio di acidi grassi (sapone molle)	Insetticida	
Allume di potassio (calinite)	Prevenzione della maturazione delle banane	USDA-NOP, CCPB-GP e COR: non ammesso
Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)	Fungicida, insetticida, acaricida.	
Olio di paraffina	Insetticida, acaricida	COR: oli invernali solo su piante legnose e oli estivi come asfissianti sul fogliame
Oli minerali	Insetticida, fungicida Solo su alberi da frutta, viti, ulivi e colture tropicali (ad es. banani)	COR: oli invernali solo su piante legnose e oli estivi come asfissianti sul fogliame
Permanganato di potassio	Fungicida, battericida; solo su alberi da frutta, ulivi e viti	COR: non ammesso
Sabbia di quarzo	Repellente	
Zolfo	Fungicida, acaricida, repellente	COR: permesso esclusivamente per uso fogliare

7. ALTRE SOSTANZE

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Idrossido di calcio	Fungicida Solo in alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la <i>Nectria galligena</i> .	USDA-NOP: non ammesso COR: ammesso per il controllo delle malattie delle piante
Bicarbonato di potassio	Fungicida	COR: permesso per il controllo dei parassiti e delle malattie nelle serre e per le altre colture

8. SOSTANZE CORROBORANTI AMMESSE IN ITALIA CON DM n. 18354 del 27 novembre 2009

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Propolis	È il prodotto costituito dalla raccolta, elaborazione e modificazione, da parte delle api, di sostanze prodotte dalle piante. Si prevede l'estrazione in soluzione acquosa od idroalcolica od oleosa (in tal caso emulsionata esclusivamente con prodotti presenti in questo allegato). L'etichetta deve indicare il contenuto in flavonoidi, espressi in galangine, al momento del confezionamento. Rapporto percentuale peso/peso o peso/volume di propoli sul prodotto finito	COR: non ammesso NOP: ammessa come sostanza di origine biologica o botanica prevista dal § 205.206 (e)
Polvere di pietra o di roccia	Prodotto ottenuto tal quale dalla macinazione meccanica di vari tipi di rocce, la cui composizione originaria deve essere specificata. Esente da elementi inquinanti.	CCPB GP: non ammesso
Bicarbonato di sodio	Il prodotto deve presentare un titolo minimo del 99,5% di principio attivo.	COR: permesso per il controllo dei parassiti e delle malattie nelle serre e per le altre colture NOP: non ammesso
Gel di silice	Prodotto ottenuto dal trattamento di silicati amorfi, sabbia di quarzo, terre diatomacee e similari	CCPB-GP, NOP e COR: non ammesso
Preparati biodinamici	Preparazioni previste dal regolamento CEE n. 834/07, art. 12 lettera c.	NOP: ammessi (§ 205.203 (d.5)) come sostanze di origine vegetale o animale, alterate chimicamente da un processo di lavorazione a condizione che le sostanze utilizzate siano presenti nelle liste nazionali
Oli vegetali alimentari (arachide, cartamo, cotone, girasole, lino, mais, olivo, palma di cocco, senape, sesamo, soia, vinacciolo)	Prodotti derivanti da estrazione meccanica e trattati esclusivamente con procedimenti fisici	NOP: ammessi (§ 205.203 (d.5)) come sostanze di origine vegetale o animale, alterate chimicamente da un processo di lavorazione a condizione che le sostanze utilizzate siano presenti nelle liste nazionali

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso	Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione
Lecitina	Il prodotto commerciale per uso agricolo deve presentare un contenuto in fosfolipidi totali non inferiore al 95% ed in fosfatidilcolina non inferiore al 15%	COR: non ammesso NOP: ammessa (§ 205.203 (d.5)) come sostanza di origine vegetale, alterata chimicamente da un processo di lavorazione a condizione che le sostanze utilizzate siano presenti nelle liste nazionali
Aceto	Di vino e frutta	COR: come coadiuvante e correttore del pH NOP: ammessa (§ 205.203 (d.5)) come sostanza di origine vegetale, alterata chimicamente da un processo di lavorazione a condizione che le sostanze utilizzate siano presenti nelle liste nazionali
Sapone molle e/o di Marsiglia	Utilizzabile unicamente tal quale	
Calce viva	Utilizzabile unicamente tal quale	COR: conosciuta anche come ossido di calcio. Proibita come fertilizzante e come ammendante del suolo. NOP: non ammesso

Nota: art. 3.5 del DM n. 18354 del 27 novembre 2009 - Disposizioni per particolari prodotti utilizzati in agricoltura biologica, biodinamica e convenzionale – art. 16, del Reg. (CE) n. 834/2007.

“Non sono soggetti ad autorizzazione per l'immissione in commercio, come previsto dal D.Lgs 17 marzo 1995 n. 194, i prodotti elencati nell'allegato 1 (NDR: l'allegato 1 del DM corrisponde alla tabella sopra riportata) al presente decreto, purché impiegati come corroboranti, biostimolanti, o potenziatori della resistenza delle piante e quando non siano venduti con denominazione di fantasia.

Tutti i prodotti elencati in allegato 1 sono immessi in commercio con etichetta recante indicazioni concernenti la composizione quali-quantitativa, le modalità e precauzioni d'uso, l'identificazione del responsabile legale dell'immissione in commercio e lo stabilimento di produzione e confezionamento, nonché, la destinazione d'uso che, comunque, non dovrà essere riconducibile alla definizione di prodotto fitosanitario di cui all'art. 2 del citato DLgs 17 marzo 1995 n. 194.

Sentito il parere del Comitato consultivo per l'agricoltura biologica e di intesa con la conferenza Stato Regioni, il Ministero della Salute, su proposta del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, tenuto anche conto delle istanze degli organismi ufficiali o di ricerca impegnati in attività agricola, delle organizzazioni professionali di settore e di soggetti privati, provvede all'eventuale modifica o integrazione dell'allegato 1 con ulteriori prodotti precisando i requisiti e le condizioni minime necessarie alla loro commercializzazione e utilizzazione;

I prodotti di cui sopra possono essere usati anche in agricoltura convenzionale.”

ALLEGATO III

**SUPERFICI MINIME COPERTE E SCOPERTE ED ALTRE
CARATTERISTICHE DI STABULAZIONE PER LE VARIE SPECIE E
CATEGORIE DI ANIMALI DI CUI ALL'ARTICOLO 10, PARAGRAFO 4,
DEL REG. CE 889/2008**

1. BOVINI, EQUIDI, OVINI, CAPRINI E SUINI

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)		Superfici scoperte (spazi liberi, esclusi i pascoli)
	Peso vivo minimo (kg)	(m ² /capo)	(m ² /capo)
Bovini ed equini da riproduzione e da ingrasso	fino a 100	1,5	1,1
	fino a 200	2,5	1,9
	fino a 350	4,0	3
	oltre 350 (per il JAS bovini oltre 340)	5 con un min. di 1 m ² /100 kg (JAS: per equini 13 m²/capo)	3,7 con un min. di 0,75 m ² /100 kg (JAS = 5,0) (JAS: per equini 13 m²/capo)
	COR (vedi lato)	si parte da 2,5 per arrivare progressivamente a 5 (ad un anno di età) per manzi e giovenche	da 5 a 9 a seconda delle dimensioni degli animali
Vacche da latte		6	4,5 (COR = 9)
Tori da riproduzione		10	30
Ovini e caprini		1,5 per pecora/capra (JAS = 2,2)	2,5
		0,35 per agnello/capretto	0,5
Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni		7,5 per scrofa	2,5
Suini da ingrasso	Fino a 50	0,8	0,6
	Fino a 85	1,1	0,8
	Fino a 110	1,3	1
	Oltre 110 kg	1,5	1,2
	(JAS > 40 kg)	1,1	1,1
Suinetti	Oltre 40 giorni e fino a 30 kg	0,6	0,4
Suini riproduttori		2,5 per scrofa (COR e JAS = 3)	1,9 (COR e JAS: = 3)
		6 per verro se vengono utilizzati recinti per la monta naturale: 10 m ² /verro	8,0

2. AVICOLI

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)			Superfici scoperte (m ² in rotazione di superficie disponibile per capo)
	Numero di animali per m ²	cm di trespolo per animale	per nido	
Galline ovaiole	6	18	7 galline ovaiole per nido o in caso di nido comune 120 cm ² per volatile	4, a condizione che non sia superato il limite di 170 kg di N/ha/anno
Avicoli da ingrasso (in ricoveri fissi)	10, con un massimo di 21 kg di peso vivo per m ²	20 (solo per faraone)		4 polli da ingrasso e faraone 4,5 anatre (JAS : minimo 1 anatra selvatica / 33,3 m ² di risaia) 10 tacchini (COR : max 17 kg/ m ²) 15 oche (COR : max 17 kg/ m ²) In tutte le specie summenzionate non deve essere superato il limite di 170 kg N/ha/anno
Avicoli da ingrasso (in ricoveri mobili)	16 (*) in ricoveri mobili con un massimo di 30 kg di peso vivo per m ²			2,5 a condizione che non sia superato il limite di 170 kg N/ha/anno COR : numero max di animali/ha: 2500 polli 1300 grandi volatili (tacchini/oche)

(*) Solo nel caso di ricoveri mobili con pavimento di superficie non superiore a 150 m²

ALLEGATO IV**NUMERO MASSIMO DI ANIMALI PER ETTARO DI CUI L'ARTICOLO 15,
PARAGRAFO 2, DEL REG. CE 889/2008**

Classe o specie	Numero massimo di animali per ettaro equivalente a 170 kg N/ha/anno
Equini di oltre 6 mesi	2
Vitelli da ingrasso	5
Altri bovini di meno di 1 anno	5
Bovini maschi da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini femmine da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini maschi di 2 anni e oltre	2
Manze da riproduzione	2,5
Manze da ingrasso	2,5
Vacche da latte	2
Vacche lattifere da riforma	2
Altre vacche	2,5
Coniglie riproduttrici	100
Pecore	13,3
Capre	13,3
Suinetti	74
Scrofe riproduttrici	6,5
Suini da ingrasso	14
Altri suini	14
Polli da carne	580
Galline ovaiole	230

ALLEGATO V

MATERIE PRIME PER MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 22, PARAGRAFI 1, 2 E 3, ALL'ART. 25 *DUODECIES*, PARAGRAFO 1, LETTERA D), E ALL'ART. 25 *QUATERDECIES*, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008

1. MATERIE PRIME NON BIOLOGICHE DI ORIGINE VEGETALE

1.1. Cereali, granaglie, loro prodotti e sottoprodotti:

- Avena sotto forma di grani, fiocchi, cruschetto, buccette e crusca
- Orzo sotto forma di grani, proteine e farinetta
- Pannello di germe di riso
- Miglio in grani
- Segale sotto forma di grani e farinetta
- Sorgo in grani
- Frumento sotto forma di grani, cruschetto, crusca, farina glutinata, glutine e germe
- Farro in grani
- Triticale in grani
- Granturco sotto forma di grani, crusca, farinetta, pannello di germe e glutine
- Radichette di malto
- Trebbie di birra

1.2. Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:

- Colza sotto forma di semi, pannelli e buccette
- Soia sotto forma di semi tostati, pannelli e buccette
- Semi di girasole sotto forma di semi e pannelli
- Cotone sotto forma di semi e pannelli
- Semi di lino sotto forma di semi e pannelli
- Semi di sesamo sotto forma di pannelli
- Palmisti sotto forma di pannelli
- Semi di zucca sotto forma di pannelli
- Olive, sansa di oliva
- Oli vegetali (ottenuti per estrazione fisica)

1.3. Semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti:

- Ceci sotto forma di semi, cruschetto e crusca
- Vecciolli sotto forma di semi, cruschetto e crusca
- Cicerchia sotto forma di semi sottoposti a trattamento termico, cruschetto e crusca
- Piselli sotto forma di semi, cruschetto e crusca
- Fave sotto forma di semi, cruschetto e crusca
- Favette sotto forma di semi, cruschetto e crusca
- Vecce sotto forma di semi, cruschetto e crusca
- Lupini sotto forma di semi, cruschetto e crusca

1.4. Tuberi, radici, loro prodotti e sottoprodotti:

- Polpa di barbabietola da zucchero
- Patate
- Patata dolce sotto forma di tubero
- Polpa di patate (sottoprodotto dell'estrazione della fecola di patate)
- Fecola di patate
- Proteina di patate
- Manioca

1.5. Altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti:

- Carrube
- Semi e farina di carrube
- Zucche
- Pastazzo di agrumi
- Mele, mele cotogne, pere, pesche, fichi, uva e relative vinacce
- Castagne

- Panelli di noci
- Panelli di nocciole
- Gusci e panelli di cacao
- Ghiande

1.6. Foraggi e foraggi grossolani:

- Erba medica
- Farina di erba medica
- Trifoglio
- Farina di trifoglio
- Erba (ottenuta da graminacee da foraggio)
- Farina di graminacee
- Fieno
- Insilato
- Paglia di cereali
- Ortaggi a radice da foraggio

1.7. Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti:

- Melasse
- Farina di alghe marine (ottenuta per essiccazione e frantumazione di alghe marine e lavata per ridurre il tenore di iodio)
- Polveri ed estratti di vegetali
- Estratti proteici vegetali (da somministrare esclusivamente ai giovani animali)
- Spezie
- Erbe aromatiche

2. MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE**2.1. Latte e prodotti lattiero-caseari:**

- Latte crudo
- Latte in polvere
- Latte scremato, latte scremato in polvere
- Latticello, latticello in polvere
- Siero di latte, siero di latte in polvere, siero di latte in polvere parzialmente delattosato, proteina di siero di latte in polvere (estratta mediante trattamento fisico)
- Caseina in polvere
- Lattosio in polvere
- Cagliata e latte acido

2.2. Pesci, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti:

Con le seguenti limitazioni: prodotti ottenuti esclusivamente mediante attività di pesca sostenibili e destinati unicamente a specie non erbivore

- Pesci
- Olio di pesce e olio di fegato di merluzzo non raffinato
- Autolisati di pesce, di molluschi o di crostacei
- Idrolisati e proteolisati ottenuti per via enzimatica, sotto forma solubile e non, somministrati esclusivamente agli animali d'acquacoltura e ai giovani animali
- Farina di pesce
- Farina di crostacei

2.3. Uova e ovoprodotti:

- Uova e ovoprodotti destinati all'alimentazione del pollame, provenienti di preferenza dalla stessa azienda

3. MATERIE PRIME DI ORIGINE MINERALE**3.1. Sodio:**

- sale marino non raffinato
- salgemma grezzo estratto da giacimenti
- solfato di sodio
- carbonato di sodio
- bicarbonato di sodio
- cloruro di sodio

3.2. Potassio:

- cloruro di potassio

3.3. Calcio:

- litotamnio e maerl
- conchiglie di animali acquatici (inclusi ossi di seppia)
- carbonato di calcio
- lattato di calcio
- gluconato di calcio

3.4. Fosforo:

- fosfato bicalcico defluorato
- fosfato monocalcico defluorato
- fosfato monosodico
- fosfato di calcio e di magnesio
- fosfato di calcio e di sodio

3.5. Magnesio:

- ossido di magnesio (magnesio anidro)
- solfato di magnesio
- cloruro di magnesio
- carbonato di magnesio
- fosfato di magnesio

3.6. Zolfo:

- solfato di sodio

ALLEGATO VI

ADDITIVI PER MANGIMI E TALUNI PRODOTTI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DI CUI ALL'ARTICOLO 22, PARAGRAFO 4, E ALL'ARTICOLO 25 QUATERDECIES, PARAGRAFO 2 DEL REG. CE 889/2008

1. ADDITIVI PER MANGIMI

Gli additivi di seguito elencati devono essere autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio sugli additivi destinati all'alimentazione animale.

1.1. Additivi nutrizionali

(a) Vitamine:

- Vitamine derivate da materie prime naturalmente presenti nei mangimi;
- Vitamine di sintesi identiche alle vitamine naturali per gli animali monogastrici e gli animali di acquacoltura;
- Vitamine di sintesi A, D ed E identiche alle vitamine naturali per i ruminanti, previa autorizzazione degli Stati membri fondata sulla valutazione della possibilità di apportare ai ruminanti allevati con il metodo biologico le dosi necessarie di tali vitamine attraverso l'alimentazione.

(b) Oligoelementi:

- E1 Ferro:
carbonato ferroso (II)
solfato ferroso (II) monoidrato e/o eptaidrato
ossido ferrico (III)
- E2 Iodio:
iodato di calcio, anidro
iodato di calcio, esaidrato
ioduro di sodio
- E3 Cobalto:
solfato di cobalto (II) monoidrato e/o eptaidrato
carbonato basico di cobalto (II) monoidrato
- E4 Rame:
ossido rameico (II)
carbonato basico di rame (II) monoidrato
solfato di rame (II) pentaidrato
- E5 Manganese:
carbonato manganoso (II)
ossido manganoso e ossido manganico
solfato manganoso (II) mono e/o tetraidrato
- E6 Zinco:
carbonato di zinco
ossido di zinco
solfato di zinco mono e/o eptaidrato
- E7 Molibdeno:
molibdato di ammonio, molibdato di sodio
- E8 Selenio:
selenato di sodio
selenito di sodio

1.2. Additivi zootecnici

Enzimi e microrganismi

1.3. Additivi tecnologici

(a) Conservanti:

- E 200 Acido sorbico
- E 236 Acido formico*
- E 260 Acido acetico*

- E 270 Acido lattico*
- E 280 Acido propionico*
- E 330 Acido citrico

* solo quando le condizioni atmosferiche non consentono un'adeguata fermentazione.

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle sostanze elencate al paragrafo 1.3.a).

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, l'utilizzo delle sostanze elencate al paragrafo 1.3.a) è ammesso unicamente come ausiliari di fabbricazione.

(b) Antiossidanti:

- E 306 - Estratti d'origine naturale ricchi di tocoferolo utilizzati come antiossidante
- Antiossidanti naturali (uso limitato agli animali di acquacoltura)

(c) Leganti e antiagglomeranti:

- E 470 Stearato di calcio di origine naturale
- E 551b Silice colloidale
- E 551c Kieselgur
- E 558 Bentonite
- E 559 Argilla caolinica
- E 560 Miscela naturali di steatite e clorite
- E 561 Vermiculite
- E 562 Sepiolite
- E 599 Perlite

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle sostanze elencate al paragrafo 1.3.c).

(d) Additivi per insilati:

Enzimi, lieviti e batteri possono essere utilizzati come additivi per insilati.

L'impiego di acido lattico, formico, propionico e acetico per la produzione di insilati è autorizzato solo quando le condizioni meteorologiche non consentono un'adeguata fermentazione.

(e) Emulsionanti e stabilizzanti:

lecitina di origine biologica (uso limitato agli animali di acquacoltura)

2. TALUNI PRODOTTI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

I prodotti di seguito elencati devono essere autorizzati a norma della direttiva 82/471/CEE Consiglio, del 30 giugno 1982, relativa a taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali.

Lieviti:

- *Saccharomyces cerevisiae*
- *Saccharomyces carlsbergiensis*

3. AUSILIARI PER LA PREPARAZIONE DI INSILATI

- sale marino
- salgemma grezzo estratto da giacimenti
- siero di latte (*)
- zucchero (*)
- polpa di barbabietola da zucchero (*)
- farina di cereali (*)
- melasse (*)

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle sostanze elencate al paragrafo 3, ad eccezione dei prodotti contrassegnati con (*) solo se provenienti da agricoltura biologica

ALLEGATO VII

PRODOTTI PER LA PULIZIA E LA DISINFESTAZIONE

1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli edifici e degli impianti adibiti alle produzioni animali di cui all'articolo 23, paragrafo 4, del Reg. CE 889/2008:

Saponi a base di sodio e di potassio	
Acqua e vapore	
Latte di calce	
Calce	
Calce viva	
Ipoclorito di sodio (ad es. candeggina)	
Soda caustica	
Potassa caustica	USDA-NOP e CCPB GP: non ammesso
Acqua ossigenata	
Essenze naturali di vegetali	USDA-NOP: non ammesso
Acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalico e acetico	USDA-NOP e JAS: non ammesso
Alcole	USDA-NOP: solo etanolo e isopropanolo
Acido nitrico (attrezzatura per il latte)	USDA-NOP, JAS e CCPB GP: non ammesso
Acido fosforico (attrezzatura per il latte)	JAS: non ammesso
Formaldeide	USDA-NOP e CCPB GP: non ammesso
Prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mammelle e attrezzature per la mungitura	USDA-NOP: non ammesso
Carbonato di sodio	USDA-NOP: non ammesso

2. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli impianti adibiti alla produzione di animali d'acquacoltura e di alghe marine di cui all'articolo 6 *sexies*, paragrafo 2, all'articolo 25 *vicies*, paragrafo 2, e all'articolo 29 *bis*, del Reg. CE 889/2008.

2.1. Prodotti per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura, in assenza di animali d'acquacoltura:

- Ozono
- Cloruro di sodio
- Ipoclorito di sodio
- Ipoclorito di calcio
- Calce (CaO, ossido di calcio)
- Soda caustica
- Alcole
- Acqua ossigenata
- Acidi organici (acido acetico, acido lattico, acido citrico)
- Acido umico
- Acidi perossiacetici
- Iodofori
- Solfato di rame: solo fino al 31 dicembre 2015
- Permanganato di potassio
- Acido peracetico e acido perottanoico
- Pannelli di semi di tè composti di semi di camelia naturale (uso limitato alla gambericoltura)

2.2. Elenco ristretto di prodotti utilizzabili in presenza di animali d'acquacoltura:

- Calcare (carbonato di calcio) per la regolazione del pH
- Dolomite per la correzione del pH (uso limitato alla gambericoltura)

3. Negli impianti di preparazione, ai sensi della normativa **USDA-NOP** sono ammessi unicamente i seguenti prodotti: ipoclorito di sodio, acqua ossigenata, alcole (solo etanolo e isopropanolo), acido fosforico. Ai sensi della normativa **COR** si rimanda agli elenchi di cui ai paragrafi 7.3. e 7.4 dello Standard CAN/CGSB-32.311 – Elenchi delle Sostanze Permesse.

ALLEGATO VIII

DETERMINATI PRODOTTI E SOSTANZE IMPIEGATI NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI BIOLOGICI TRASFORMATI DI CUI ALL'ART. 27, PARAGRAFO 1, LETTERA A) E ALL'ART. 27bis, LETTERA A) DEL REG. CE 889/2008

Avvertenza: la struttura delle tabelle che seguono prende come riferimento principale gli allegati del Reg. CE 889/2008, che reca norme di attuazione del Reg. CE 834/2007. Di ognuno dei prodotti contenuti in questi allegati sono riportate sia le condizioni di utilizzo in conformità ai regolamenti europei per le produzioni biologiche, sia le eventuali specifiche relative alle altre norme di riferimento citate per ogni standard. E' da segnalare che le norme di riferimento applicabili negli altri Paesi consentono l'impiego anche di altri additivi e/o ausiliari, che però non possono essere legittimamente impiegati su prodotti immessi nel mercato europeo. Si rimanda pertanto alla lettura delle norme specifiche per gli elenchi completi.

Completano le presenti tabelle anche le liste degli additivi e degli ausiliari impiegabili nei processi di vinificazione, sempre con riferimento alle medesime norme.

Le tabelle di confronto sono elaborate sulla base delle seguenti norme di riferimento:

- Reg. CE 834/2007, Reg. CE 889/2008
- IFOAM Basic Standard (CCPB Global Programme)
- USDA National Organic Programme - NOP
- Japanese Agricultural Standard – JAS
- Canadian Organic Regime – COR

Con particolare riferimento all'attività di vinificazione, si consultino i due addendum che si trovano alla fine delle tabelle dell'allegato VIII, elaborate sulla base della "Carta Europea del Vino Biologico".

ALLEGATO VIII - SEZIONE A DEL REG. CE 889/2008

Reg. CE 834/2007 – Reg. CE 889/2008, Allegato VIII - ingredienti di origine non agricola;
 CCPB Global Programme – IFOAM BS: Appendice 4 – Tabella 2
 USDA-NOP, lista nazionale delle sostanze ammesse e proibite (§§ 205.605 e 205.606)
 JAS – Notifica n. 1606 del MAFF del 27 ottobre 2005
 COR – Canadian Organic Regime – CAN/CGSB-32.311

SEZIONE A -- ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

A = Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale

B = Preparazione di prodotti alimentari di origine animale

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007		Condizioni specifiche	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B						
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
<u>E 160b*</u>	<u>Annatto, Bissina, Norbissina*</u>		X	Formaggi Red Leicester, Double Gloucester, Cheddar, Mimolette	AmMESSO colorante estratto da annatto (pigmento CAS#1393-63-1) solubile in acqua e olio	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti			Utilizzato, se necessario, per prodotti di origine animale, per prodotti lattiero-caseari (eccetto per la colorazione) e per il formaggio come agente coagulante	Proibito se utilizzato come colorante o come agente anti-agglomerante	
E 220 o E 224	Anidride solforosa o Metabisolfito di	X	X	In vini di frutta (*) senza aggiunta di zucchero (compresi il sidro di mele e il sidro di pere) o	Solo come anidride solforosa, e solo per uso in vini etichettati come "prodotti con uva biologica" a	Solo per vinificazione	NON AMMESSO	Vedi nota a fine tabella	

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007		USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR		
		A	B						Condizioni specifiche
	potassio			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 (*) (* 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 ₂	condizione che la concentrazione dei solfiti totali non ecceda le 100 ppm (parti per milione)				
E 223	Metabisolfito di sodio	X		Crostacei (2)	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
E 250 o E 252	Nitrito di sodio Nitrato di potassio	X X		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	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B	Condizioni specifiche					
E 270	Acido lattico	X	X				Utilizzato solamente per prodotti trasformati a base di verdura, per insaccati come pelle (vuol dire come involucro ndr), per i prodotti lattiero-caseari come agente coagulante, e per il formaggio nella salatura come regolatore del pH	Per prodotti vegetali fermentati, o involucri per insaccati	
E 290	Biossido di carbonio	X	X						
E 296	Acido malico	X			AmMESSo come Ac. L-Malico		Usato unicamente per prodotti agricoli trasformati		
E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne ⁽²⁾			Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	Sia naturale che sintetico; la forma sintetica è ammessa nella frutta e negli ortaggi esclusivamente se non è disponibile la forma naturale	
E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne ⁽²⁾ in associazione con nitriti o nitrati	NON AMMESSO	NON AMMESSO	Usato esclusivamente per la carne trasformata	NON AMMESSO	

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B	Condizioni specifiche					
<u>E 306*</u>	<u>Estratto ricco in tocoferolo*</u>	X	X	Antiossidante per grassi e oli	Solo se proveniente da oli vegetali, quando l'estratto di rosmarino non è una alternativa percorribile		Utilizzato solamente per carne trasformata, se necessario, per prodotti agricoli trasformati	Solo se proveniente da oli vegetali, quando l'estratto di rosmarino non è una alternativa percorribile	
<u>E 322*</u>	<u>Lecitine*</u>	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽²⁾	Ammesse la forme sintetiche decolorate. Se di origine agricola, non deve essere decolorata.		Unicamente quella ottenuta senza candeggio o trattamento con solvente organico, usata esclusivamente per prodotti lattiero-caseari, alimenti per neonati derivati dal latte, prodotti a base di grassi ed oli, oppure maionese, e, se necessario, usata per prodotti trasformati di origine animale	La forma sbiancata è ammessa solo quando non disponibile quella non sbiancata. Solo di origine biologica.	
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
E 330	Acido citrico	X	X	Crostacei e molluschi ⁽²⁾	Prodotto da fermentazione microbica dei carboidrati		Utilizzato solo come regolatore del pH o per prodotti trasformati a base di frutta e verdura	Prodotto da fermentazione microbica dei carboidrati	
E 331	Citrati di sodio		X				Utilizzato solo per prodotti lattiero-caseari o per albume e insaccati per pastorizzazione a bassa temperatura	Solo per insaccati e prodotti a base di latte	
E 333	Citrati di calcio	X					NON AMMESSO		
E 334	Acido tartarico [L(+)-]	X			Proveniente da vino d'uva, nella forma	Solo per vinificazione	Utilizzato unicamente per prodotti agricoli	NON AMMESSO	

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B	Condizioni specifiche					
					non sintetica. Proveniente da Ac. Malico, nella forma sintetica		trasformati		
E 335	Tartrati di sodio	X			NON AMMESSO		Usato solamente per prodotti di pasticceria	NON AMMESSO	
E 336	Tartrati di potassio	X			Come Tartrato acido di potassio		Utilizzato esclusivamente per prodotti trasformati a base di cereali e prodotti di pasticceria	Come Tartrato acido di potassio. Se Tartrato di potassio ottenuto da acido tartarico è ammesso per prodotti a base di cereali, torte e prodotti di pasticceria. Ammesso come additivo nel sidro e in "parecchi" prodotti lattiero-caseari.	
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farina fermentante		Solo come per "farina lievitante"	Usato solamente per polveri come agente dilatante		
<u>E 392*</u>	<u>Estratti di rosmarino</u>	X	X	Soltanto se ottenuti da produzione biologica e se per l'estrazione è impiegato unicamente l'etanolo	NON AMMESSO COME ADDITIVO; se utilizzato come aroma deve soddisfare i requisiti specifici dello schema (cfr. successivo punto 3)	NON AMMESSO COME ADDITIVO; se utilizzato come aroma deve soddisfare i requisiti specifici dello schema (cfr. successivo punto 3)	NON AMMESSO COME ADDITIVO; se utilizzato come aroma deve soddisfare i requisiti specifici dello schema (cfr. successivo punto 3)	NON AMMESSO COME ADDITIVO; se utilizzato come aroma deve soddisfare i requisiti specifici dello schema (cfr. successivo punto 3)	
E 400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽²⁾			Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati		
E 401	Alginato di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽²⁾			Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati		
E 402	Alginato di	X	X	Prodotti lattiero-			NON AMMESSO		

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B	Condizioni specifiche					
	potassio			caseari ⁽²⁾					
E 406	Agar-agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne ⁽²⁾				Estratti in acqua, alcool, acidi e basi ammessi dal presente standard	
E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽²⁾			Utilizzata esclusivamente per prodotti lattiero-caseari, se necessario, per prodotti trasformati di origine animale		
<u>E 410*</u>	<u>Farina di semi di carrube*</u>	X	X		ammessa solo se estratta da acqua (nдр: come gomma di carruba; è il <i>Locust bean gum</i> o <i>Carob bean gum</i> = <i>INS 410</i>)		(come gomma di carruba, ndr) Utilizzata esclusivamente per prodotti lattiero-caseari o carne trasformata, se necessario, per prodotti trasformati di origine animale	ammessa solo se estratta da acqua. Per i prodotti del latte, grasso, dolciumi, carne in scatola e prodotti delle uova. Per carne in scatola: gelatina, agar e gomma adragante	
<u>E 412*</u>	<u>Gomma di guar*</u>	X	X		ammessa solo se estratta da acqua		Utilizzata esclusivamente per prodotti lattiero-caseari o carne in scatola o prodotti a base di uova,, se necessario, per prodotti trasformati di origine animale	ammessa solo se estratta da acqua. Per i prodotti del latte, grasso, dolciumi, carne in scatola e prodotti delle uova. Per carne in scatola: gelatina, agar e muschio d'Irlanda	
<u>E 414*</u>	<u>Gomma arabica*</u>	X	X		ammessa solo se estratta da acqua	Solo per prodotti a base di latte, grassi, dolciumi e pasticceria, uova	Usata solamente per prodotti lattiero-caseari, grassi ed oli commestibili o prodotti di pasticceria	ammessa solo se estratta da acqua. Per i prodotti del latte, grasso, dolciumi, carne in scatola e prodotti delle uova. Per carne in scatola: gelatina, agar e muschio d'Irlanda	

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007		Condizioni specifiche	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B						
E 415	Gomma di xantano	X	X			Solo per grassi, frutta e ortaggi, dolci e biscotti	Utilizzata esclusivamente per prodotti lattiero-caseari o prodotti di pasticceria; se necessario, per prodotti trasformati di origine animale	Estratta in acqua, per i prodotti di grasso, ortofruttili, torte e biscotti, insalate	
E 422	Glicerolo	X		Per estratti vegetali	Ottenuto per idrolisi di grassi ed oli	NON AMMESSO	NON AMMESSO	Ottenuto per idrolisi di grassi ed oli (vegetali o animali)	
E 440 (i)*	Pectina*	X	X	Prodotti lattiero-caseari ⁽²⁾	Se sintetica, con radicale metossilico basso. Se agricola, con radicale metossilico alto.	Non modificata	Utilizzata solamente per prodotti lattiero-caseari, se necessario per prodotti agricoli trasformati		
E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
E 500	Carbonati di sodio	X	X	"Dulce de leche" ⁽³⁾ nonché burro e formaggi di panna acida ⁽²⁾			Usato esclusivamente per prodotti di pasticceria, zucchero, prodotti trasformati a base di semi di legumi, pasta e pane	AmMESSO per torte, biscotti e prodotti di pasticceria.	
E 501	Carbonati di potassio	X					Usato esclusivamente per l'essiccazione di prodotti a base di frutta trasformati, oppure per prodotti trasformati a base di cereali, prodotti trasformati a base di semi di legumi, pasta, pane o prodotti di pasticceria	Permesso nei prodotti di cereali, prodotti da forno, dolci, prodotti lattiero-caseari, prodotti ortofruttili e produzione di vino.	
E 503	Carbonati di	X			Solo come agente	Solo per prodotti a	Utilizzato unicamente	Solo come agente	

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B	Condizioni specifiche					
	ammonio				lievitante	base di cereali, pasticceria, dolci e biscotti	per prodotti agricoli trasformati	lievitante	
E 504	Carbonati di magnesio	X			AmMESSO solo nei prodotti etichettati "made with organic..." e proibito nei prodotti etichettati "organic"		Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	permesse in prodotti che contengono una percentuale di ingredienti biologici tra il 70% e meno del 95% e come agente anti-solidificante nelle miscele secche non standardizzate (es. condimenti) usate nei prodotti di carne.	
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte			Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati e formaggio come agente coagulante, oppure per grassi ed oli commestibili, prodotti trasformati a base di verdura, di frutta o di fagioli, prodotti lattiero-caseari o carne trasformata	Prodotti del latte, prodotti dei grassi, frutta ed ortaggi, e prodotti della soia.	
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente	Da estrazione mineraria	Per prodotti a base di soia, pasticceria e lievito madre (o dei fornai)	Utilizzato solamente come coagulante o per prodotti di pasticceria, prodotti trasformati a base di semi di legumi, e lievito madre (o dei fornai)	Da estrazione mineraria, ammesso come supporto per torte e biscotti, prodotti trasformati a base di semi di soia, e lievito madre (o dei fornai). Sono vietati i solfati prodotti usando acido solforico	
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del "Laugengebäck"	Non ammesso per la mondatatura dell'ortofrutta con	Solo per la produzione dello zucchero e per il	Usato unicamente per la lavorazione dello zucchero come		

Cod.	Denominazione	REG CE 834/2007		Condizioni specifiche	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
		A	B						
					sostanze alcaline	trattamento superficiale di prodotti tradizionali di panetteria	correttore del pH o per prodotti trasformati a base di cereali		
E 551	Biossido di silicio	X		Antiagglomerante per erbe e spezie		Solo per vinificazione e nella trasformazione di frutta e ortaggi	Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati come gel o soluzione colloidale		
E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne	NON AMMESSO		NON AMMESSO	Ammesso come supporto di filtrazione	
E 938	Argon	X	X		NON AMMESSO		NON AMMESSO	NON AMMESSO	
E 939	Elio	X	X		NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
E 941	Azoto	X	X		Categoria priva di oli			Solamente di qualità alimentare	
E 948	Ossigeno	X	X		Categoria priva di oli			Categoria priva di oli	

- (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 sanitarie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.
- (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.

NDR: i prodotti sottolineati e contrassegnati con *, come riportato all'articolo 27.2.a del Reg. CE 889/2008, ai fini del computo della percentuale di ingredienti biologici/non biologici del prodotto, dovranno essere considerati di origine agricola a partire dal 1 luglio 2010. Il lievito ed i prodotti a base di lievito sono considerati ingredienti di origine agricola a partire dal 31 dicembre 2013.

NOTA COR per Anidride Solforosa: Come anidride solforosa (elencato come acido solforoso); per l'uso come conservante solamente nelle bevande alcoliche fatte con uve o altri frutti; si raccomanda un uso minimo di SO₂. Il livello massimo ammesso di SO₂ nelle bevande alcoliche con meno del 5% di zucchero residuo è 100 parti per milione e 30 parti per milione rispettivamente per il totale di solfiti e solfiti liberi; Nelle bevande alcoliche con zucchero residuo tra il 5% ed il 10%, 150 parti per milione e 35 parti per milione rispettivamente; e nelle bevande alcoliche con più del 10% di zucchero residuo, 250 parti per milione e 45 parti per milione rispettivamente. E' accettabile l'uso di solfiti da gas SO₂ imbottigliato come SO₂ liquido, o liberato dalla combustione di stoppini di solfuro senza amianto. (Metabisolfito di potassio: vedi Anidride solforosa)

1. ACQUA E SALI

Reg. CE 834/2007	Acqua potabile e sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti – cfr. Reg. CE 889/2008, art. 27.1.e
CCPB Global Programme	Acqua potabile e sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti
USDA-NOP	Acqua potabile e sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti
JAS	Acqua potabile e sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti (il cloruro di potassio può essere usato solo per prodotti trasformati a base di frutta e verdura, condimenti o zuppe).
COR	Acqua potabile e sale

2. PREPARAZIONI A BASE DI MICRORGANISMI ED ENZIMI

Reg. CE 834/2007	Possono essere utilizzate nella trasformazione degli alimenti biologici le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti; tuttavia gli enzimi da utilizzare come additivi alimentari devono figurare nell'elenco dell'allegato VIII, sezione A – cfr. Reg. CE 889/2008, art. 27.1.b (applicabile anche agli standard CCPB Global Programme).
CCPB Global Programme	Le preparazioni a base di microrganismi devono essere autorizzate sulla base dei criteri di cui all'Appendice 1 degli IFOAM Basic Standard. Inoltre, i microrganismi devono crescere su substrati composti esclusivamente da materie prime provenienti da agricoltura biologica, se disponibili, e dalle altre sostanze elencate nelle parti A, B e C della presente appendice.
USDA-NOP	E' ammesso qualsiasi microrganismo, batterio o fungo ad uso alimentare; inoltre, sono ammessi gli enzimi di origine animale (caglio, catalasi di fegato bovino, lipasi animale, pancreatina, pepsina e tripsina), gli enzimi derivanti da piante commestibili e non tossiche, funghi e batteri non patogeni, ed i lieviti naturali non cresciuti su substrati petrolchimici o su liquidi sulfurei.
JAS	Enzimi
COR	<p>Microrganismi normalmente utilizzati nella lavorazione dei prodotti, eccetto microrganismi ottenuti da ingegneria genetica o enzimi derivati da ingegneria genetica, senza l'aggiunta di sostanze chemiosintetiche.</p> <p>Le colture del latte non dovranno essere prodotte con l'utilizzo della tecnologia del DNA ricombinante.</p> <p>Gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dovranno essere ottenuti da preparazione di piante commestibili non tossiche, funghi non patogeni, batteri non patogeni, esclusi i microrganismi ottenuti da ingegneria genetica o enzimi derivati da ingegneria genetica.</p> <p>Enzimi animali: caglio di derivazione animale; catalasi - fegato bovino; lipasi animale; pancreatina; pepsina; e tripsina. Gli enzimi di derivazione animale dovranno essere garantiti come esenti da specifici materiali a rischio tra cui cranio, cervello, gangli del trigemino (nervi collegati al cervello), occhi, tonsille, midollo spinale e ganglio della radice dorsale (nervi collegati al midollo spinale) di ruminanti dell'età di 30 mesi o più vecchi; e l'ileo distale (parte dell'intestino tenue) di ruminanti di qualunque età. Dovranno essere di fonte biologica meno che non siano disponibili in commercio.</p> <p>Lisozima da bianco d'uovo.</p>

	<p>Tutti gli enzimi dovranno essere estratti in acqua, alcool, acido e base che sono permessi dalla presente norma esclusivamente e non devono contenere le sostanze proibite dal paragrafo 1.4.1 di CAN/CGSB-32.310 o non permesse dalla presente norma.</p> <p>Lievito: esclusivamente non sintetico: a) autolisati, b) per il pane (può contenere lecitina, ottenuta senza l'uso di sbiancanti e solventi organici), c) di birra, d) nutrizionali, and e) affumicati. Il processo di aromatizzazione affumicata non sintetico dovrà essere documentato. È proibito lo sviluppo su substrato petrolchimico e liquido di scarto al solfito.</p>
--	--

3. AROMI NATURALI E PREPARAZIONI AROMATICHE NATURALI

Reg. CE 834/2007	Sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i) e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c) della direttiva 88/388/CEE del Consiglio ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d) e paragrafo 2 della stessa direttiva – cfr. Reg. CE 889/2008, art. 27.1.C
CCPB Global Programme	E' ammesso l'impiego degli estratti di aromi biologici, gli oli volatili (essenziali) ottenuti tramite solventi quali oli, acqua, etanolo, anidride carbonica e procedimenti fisico-meccanici e l'aroma naturale di fumo. Le preparazioni di aromi naturali devono essere autorizzate sulla base dei criteri di cui all'Appendice 1 degli Ifoam Basic Standard.
USDA-NOP	E' ammesso l'impiego di aromi solo se derivati da sostanze non sintetiche e non devono essere stati prodotti utilizzando solventi sintetici, sistemi di trasporto (carrier) o qualsiasi conservante artificiale.
JAS	Eccetto gli aromi chimici di sintesi
COR	Esclusivamente da fonti non sintetiche; non dovranno essere prodotti usando solventi sintetici e sistemi di supporto o conservanti artificiali. Nessun supporto glicol-propilenico o conservanti artificiali, e non dovranno essere estratti tramite utilizzo di esani. Aroma affumicato: vedi lievito al punto 2 (preparazioni a base di microrganismi ed enzimi)

4. COLORANTI

Reg. CE 834/2007	<p>I coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo conformemente all'articolo 2, paragrafi 8 e 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio - cfr. Reg. CE 889/2008, art. 27.1.d</p> <p>Per la colorazione decorativa tradizionale del guscio delle uova sode prodotte e destinate ad essere commercializzate in un determinato periodo dell'anno, le autorità competenti possono autorizzare, per tale periodo, l'uso di coloranti naturali e materiali di rivestimento naturali. Fino al 31 dicembre 2013 l'autorizzazione può comprendere forme sintetiche di ossidi e idrossidi di ferro. Le autorizzazioni sono comunicate alla Commissione e agli Stati membri – cfr. Reg. CE 889/2008, art. 27.4</p>
CCPB Global	Non ammessi

Programme	
USDA-NOP	Sono ammessi coloranti, derivati solo da prodotti agricoli – cfr. Reg. NOP § 205.606.d
JAS	Non ammessi
COR	Esclusivamente da fonti non sintetiche e non dovranno essere prodotti usando solventi sintetici e sistemi di supporto o conservanti artificiali.

5. SOSTANZE MINERALI (ANCHE OLIGOELEMENTI), VITAMINE, AMINOACIDI E ALTRI MICRONUTRIENTI.

Reg. CE 834/2007	Le sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri micronutrienti, autorizzati unicamente se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui vengono incorporati.- cfr. Reg. CE 889/2008, art. 27.1.f
CCPB Global Programme	Non è ammesso l'impiego degli amminoacidi e degli altri composti azotati
USDA-NOP	Tra i minerali (oligoelementi) il NOP elenca in modo specifico il Solfato Ferroso (per arricchire e fortificare in ferro gli alimenti, quando richiesto dai regolamenti raccomandazioni). E' previsto comunque l'impiego di Vitamine e Minerali nutritivi (=oligoelementi) secondo quanto previsto dal Codice dei Regolamenti Federali cap. 21, sez. 104.20, Linee Guida per la Qualità Nutrizionale degli Alimenti
JAS	E' previsto l'impiego generico di Enzimi
COR	Minerali (compresi gli oligoelementi), vitamine e ingredienti isolati simili non dovranno essere usati eccetto ove richiesti per legge o in caso si possa dimostrare e documentare una carenza nutrizionale. Le vitamine non dovranno essere derivate da organismi ottenuti da ingegneria genetica.

ALLEGATO VIII – SEZIONE B DEL REG. CE 889/2008

Reg. CE 834/2007 – Reg. CE 889/2008, Allegato VIII – ingredienti di origine non agricola;
 CCPB Global Programme – IFOAM BS: Appendice 4 – Tabella 2
 USDA-NOP, lista nazionale delle sostanze ammesse e proibite (§§ 205.605 e 205.606)
 JAS – Notifica n. 1606 del MAFF del 27 ottobre 2005
 COR – Canadian Organic Regime – CAN/CGSB-32.311

SEZIONE B – AUSILIARI DI FABBRICAZIONE E ALTRI PRODOTTI IMPIEGABILI

A = Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale

B = Preparazione di prodotti alimentari di origine animale

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della direttiva 98/83/CE del Consiglio					
Cloruro di calcio	X		Coagulante			Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati e formaggio come agente coagulante, oppure per grassi ed oli commestibili, prodotti trasformati a base di verdura, di frutta o di fagioli, prodotti lattiero-caseari o carne trasformata	NON AMMESSO	
Carbonato di calcio	X					Utilizzato, se necessario, per prodotti di origine animale, per prodotti lattiero-caseari (eccetto per la colorazione) e per il formaggio come agente coagulante		
Idrossido di calcio	X				Solo per la produzione	Utilizzato unicamente		

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
					dello zucchero	per prodotti agricoli trasformati		
Solfato di calcio	X		Coagulante	Da estrazione mineraria	Per prodotti a base di soia, pasticceria e lievito madre (o dei fornai).	Utilizzato solamente come coagulante o per prodotti di pasticceria, prodotti trasformati a base di semi di legumi e lievito madre (o dei fornai).	Da estrazione mineraria; ammesso come supporto per torte e biscotti, prodotti trasformati a base di semi di soia, e lievito madre (o dei fornai). Sono vietati i solfati prodotti usando acido solforico	
Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante	Solo se derivato da acqua marina	Solo per prodotti a base di soia	Utilizzato esclusivamente per prodotti agricoli trasformati come agente coagulante o per prodotti trasformati a base di semi di legumi	Derivato da acqua marina, per i prodotti della soia	
Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva			Usato esclusivamente per l'essiccazione di prodotti a base di frutta trasformati, oppure per prodotti trasformati a base di cereali, prodotti trasformati a base di semi di legumi, pasta, pane o prodotti di pasticceria	NON AMMESSO	
Carbonato di sodio	X		Produzione di zucchero/i			Usato esclusivamente per prodotti di pasticceria, zucchero, prodotti trasformati a base di semi di legumi, pasta e pane	Ammesso per torte, biscotti e prodotti di pasticceria,	
Acido lattico		X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia			Utilizzato solamente per prodotti trasformati a base di verdura, per insaccati come pelle	Per prodotti vegetali fermentati o involucri per insaccati	

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
			(¹)			(vuol dire come involucro ndr), per i prodotti lattiero-caseari come agente coagulante, e per il formaggio nella salatura come regolatore del pH		
Acido citrico	X	X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia (¹) Produzione di olio e idrolisi dell'amido (²)	Solo da fermentazione microbica dei carboidrati		Utilizzato solo come regolatore del pH o per prodotti trasformati a base di frutta e verdura	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>)	Non ammesso per la mondatura dell'ortofrutta con sostanze alcaline	Solo per la produzione dello zucchero e per il trattamento superficiale di prodotti tradizionali di panetteria	Usato unicamente per la lavorazione dello zucchero come correttore del pH o per prodotti trasformati a base di cereali	Proibito nell'uso per la pelatura con liscivia di frutta e ortaggi.	
Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina (¹) Produzione di zucchero/i (²)	NON AMMESSO	Solo per l'aggiustamento del pH dell'acqua nella produzione dello zucchero	Usato unicamente per l'acqua estratta nella produzione di zucchero come regolatore del pH	NON AMMESSO	
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	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Idrossido di		X	Produzione di	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
ammonio			gelatina					
Acqua ossigenata		X	Produzione di gelatina		NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Biossido di carbonio	X	X						
Azoto	X	X		Categoria priva di oli			Solamente di qualità alimentare	
Etanolo	X	X	Solvente	NON AMMESSO		Utilizzato solamente per carne trasformata, se necessario, per prodotti agricoli trasformati	Ammesso come ausiliare	
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione	NON AMMESSO	Solo per vinificazione, come ausiliario di filtrazione	Utilizzato solo per gli alimenti agricoli trasformati come materia filtrante	NON AMMESSO	
Albumina d'uovo	X			NON AMMESSO	Solo per vinificazione	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Caseina	X			NON AMMESSO	Solo per vinificazione	Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	Deve provenire da fonti biologiche a meno che sia non disponibile in commercio.	
Gelatina	X			Ammesso, ma il prodotto deve essere etichettato come "organic"	Solo per vinificazione, frutta ed ortaggi	Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	Ammesso, ma il prodotto deve essere etichettato come "organic"	
Colla di pesce	X			NON AMMESSO	Solo per produzione di vino	NON AMMESSO	Ammesso come agente chiarificante (a base di pesce)	
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	Ottenuti senza l'ausilio di solventi chimici. Può essere usato solamente come agente spray lubrificante.	
Biossido di silicio in gel o in soluzione	X				Solo per vinificazione, frutta ed ortaggi	Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati come gel o		

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
colloidale						soluzione colloidale		
Carbone attivato	X			Amnesso solo se di origine vegetale da usarsi come coadiuvante della filtrazione		Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	Amnesso solo se di origine vegetale da usarsi come coadiuvante della filtrazione Proibito per l'uso nella lavorazione dello sciroppo d'acero.	
Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E553b	NON AMMESSO		Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	Amnesso come supporto di filtrazione	
Bentonite	X	X	Collante per idromele ⁽¹⁾ Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E558		Solo per frutta ed ortaggi	Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati		
Caolino	X	X	Propoli ⁽¹⁾ Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E559			Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati	Come agente chiarificante	
Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾	Amnessa solo come coadiuvante della filtrazione, come rigenerante per budelli e come agente anticoagulante (non sbiancata con cloro)		NON AMMESSO	Come ausiliare di filtrazione (sbiancata senza cloro)	
Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾	Solo come coadiuvante nella filtrazione	Solo per produzione di vino e dolcificanti	Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati	Solo come coadiuvante nella filtrazione o come agente chiarificante	
Perlite	X	X	Produzione di gelatina ⁽¹⁾	Solo come supporto per la filtrazione		Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati	Solo come supporto per la filtrazione	

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
Gusci di nocciole	X			NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Farina di riso	X			NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Cera d'api	X		Distaccante	NON AMMESSO		Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati come agente separatore	NON AMMESSO	
Cera carnauba	X		Distaccante			Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati come agente separatore		

- (1) Limitazione riguardante unicamente i prodotti animali.
(2) Limitazione riguardante unicamente i prodotti vegetali.

ALLEGATO VIII – SEZIONE C DEL REG. CE 889/2008

Reg. CE 834/2007 – Reg. CE 889/2008, Allegato VIII – ingredienti di origine non agricola

CCPB Global Programme – IFOAM BS: Appendice 4 – Tabella 2

USDA-NOP, lista nazionale delle sostanze ammesse e proibite (§§ 205.605 e 205.606)

JAS – Notifica n. 1606 del MAFF del 27 ottobre 2005

COR – Canadian Organic Regime – CAN/CGSB-32.311

SEZIONE C – AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E DI PRODOTTI A BASE DI LIEVITO**A = Lievito primario****B = Preparazione/formulazioni di lievito**

Denominazione	REG. CE 834/2007			USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
	A	B	Condizioni specifiche					
Cloruro di calcio	X					NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Biossido di carbonio	X	X					Per il magazzinaggio in atmosfera controllata	
Acido citrico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito	Prodotto da fermentazione microbica dei carboidrati		NON AMMESSO	Prodotto da fermentazione microbica dei carboidrati	
Acido lattico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito			NON AMMESSO		
Azoto	X	X		Categoria priva di oli			Categoria priva di oli	
Ossigeno	X	X		Categoria priva di oli			Categoria priva di oli – per stoccaggio in atmosfera controllata	
Fecola di patate	X	X	Per la filtrazione	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Carbonato di sodio	X	X	Per regolare il pH			NON AMMESSO	NON AMMESSO	
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante, o antischiumogeno	NON AMMESSO	NON AMMESSO	NON AMMESSO	Ottenuti senza l'ausilio di solventi chimici	

ALLEGATO VIII – ADDENDUM 1: INGREDIENTI DI ORIGINE NON AGRICOLA, AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI NELLA VINIFICAZIONE DI UVE PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

NOTA BENE: Si ricorda che l'anidride solforosa non può essere utilizzata quando i mosti vengono destinati alla produzione di succhi d'uva, di frutta, per bibite e/o dolcificanti

NOTA BENE: in questa tabella la prima colonna fa riferimento allo schema Rg. CE 834/2007, ma si precisa che il processo di vinificazione non è ancora stato incluso nel campo di applicazione del Regolamento medesimo e pertanto il vino (ed i derivati) deve essere etichettato con riferimento all'origine biologica delle uve. La tabella è stata sviluppata partendo dai risultati del progetto ORWINE, successivamente sintetizzati nella "Carta Europea del Vino Biologico".

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
Anidride solforosa	Vedi tabella limiti ammessi			N.A.	Vedi tabella limiti ammessi	
Bisolfito di potassio	Vedi tabella limiti ammessi	NON AMMESSO		N.A.	Vedi tabella limiti ammessi	
Metabisolfito di potassio	Vedi tabella limiti ammessi	NON AMMESSO		N.A.	Vedi tabella limiti ammessi	
Fosfato biammonico		NON AMMESSO	Limitato a 0,3 gr/l	N.A.	NON AMMESSO	
Ammonio solfato	AmMESSO solo per gli uvaggi dell'annata 2010	NON AMMESSO	Limitato a 0,3 gr/l	N.A.	NON AMMESSO	
Tiammina-dicloro-idrato		NON AMMESSO	NON AMMESSO	N.A.	NON AMMESSO	
Lieviti e derivati quali scorze e fecce				N.A.	Esclusivamente non OGM, non sintetici e non coltivati su substrati petrolchimici	

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
Cellulosa	Centrifugazione e filtrazione	Ammessa solo come coadiuvante della filtrazione, (non sbiancata con cloro)	NON AMMESSO	N.A.	Come ausiliare di filtrazione (non sbiancata con cloro)	
Perlite	Centrifugazione e filtrazione	Solo come supporto per la filtrazione		N.A.	Esclusivamente per l'uso come ausiliare di filtrazione	
Bentonite	Chiarificazione			N.A.		
Gelatina alimentare in scaglie, polvere e fogli	Chiarificazione	Ammessa (CAS # 9000-70-8)		N.A.	Vedi nota a fine tabella	
Proteine vegetali da grano o pisello	Chiarificazione	NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Caseinato di potassio	Chiarificazione	NON AMMESSO	NON AMMESSO	N.A.	NON AMMESSO	
Caseina pura	Chiarificazione	NON AMMESSO		N.A.	Deve provenire da fonti biologiche a meno che non sia disponibile in commercio	
Albumina d'uovo	Chiarificazione	NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Tannini	Chiarificazione	NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Diossido di silicio	Chiarificazione			N.A.		
Colla di pesce	Chiarificazione	NON AMMESSO		N.A.	Come agente chiarificante (a base di pesce)	

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
Enzimi pectolitici	Chiarificazione	Devono essere derivati da piante commestibili e non tossiche, funghi o batteri non patogeni		N.A.	Vedi nota a fine tabella	
Terra diatomacea (o Farina fossile o tripoli)	Centrifugazione e filtrazione	Solo come supporto per la filtrazione	NON AMMESSO	N.A.	Esclusivamente come sussidio per la filtrazione di prodotti alimentari o come agente chiarificante	
Tartrato acido di potassio (o Potassio bitartrato)	Deacidificazione			N.A.		
Acido citrico	Stabilizzazione	Solo da fermentazione microbica dei carboidrati		N.A.	Da prodotti ortofrutticoli	
Acido ascorbico (L)	Addizione			N.A.	Solo se non sintetico	
Gomma arabica		Solo se estratta con acqua	NON AMMESSO	N.A.	Solo se estratta con acqua	
Anidride carbonica	Addizione			N.A.		
Azoto		Categoria priva di oli		N.A.	Solo di qualità alimentare	
Ossigeno gassoso	Aerazione o ossigenazione	Categoria priva di oli		N.A.		
Acido tartarico (L)+	Acidificazione e deacidificazione	Proveniente da vino d'uva, nella forma non sintetica. Proveniente da Ac. Malico, nella forma sintetica		N.A.	NON AMMESSO	

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
Acido Lattico	Acidificazione			N.A.		
Carbonato di calcio	Deacidificazione			N.A.		
Bicarbonato di potassio	Deacidificazione	NON AMMESSO	NON AMMESSO	N.A.	NON AMMESSO	
Tartrato neutro di potassio		NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Carbone attivato per uso enologico		Solo se di origine vegetale, da utilizzare come coadiuvante per la filtrazione		N.A.	Solo se di origine vegetale	
Resina di pino d'Aleppo		NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Batteri lattici		Ammessi quelli ad uso alimentare		N.A.	NON AMMESSO	
Acido metatartarico		NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Citrato di rame		NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Solfato di rame	Solo fino al 31/12/2015	NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Trucioli enologici		NON AMMESSO		N.A.	NON AMMESSO	
Alginato di potassio		Ammessi gli alginati in genere		N.A.		
Solfato di calcio	Trattamento secondo l'allegato III, punto A. 2(b) del Reg. (EC) No 606/2009	Solo da fonte estrattiva		N.A.	Solo da fonte estrattiva (i solfati prodotti con l'utilizzo di acido solforico sono proibiti).	

NOTA COR per Gelatina: Permessa solo se garantita esente da specifici materiali di rischio, includendo il cranio, il cervello, i gangli trigeminali (nervi attaccati al cervello), occhi, tonsille, midollo spinale e i gangli della spina dorsale (nervi attaccati al midollo spinale) di bovini di 30 mesi di età o più vecchi; ed ileo distale (porzione dell'intestino tenue) di bovini di qualsiasi età. Dovrà provenire da fonti biologiche a meno che sia non disponibile in commercio.

NOTA COR per Enzimi: Microrganismi normalmente utilizzati nella lavorazione dei prodotti, eccetto microrganismi ottenuti da ingegneria genetica o enzimi derivati da ingegneria genetica, senza l'aggiunta di sostanze chemiosintetiche.

Gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dovranno essere ottenuti da preparazione di piante commestibili non tossiche, funghi non patogeni, batteri non patogeni, esclusi i microrganismi ottenuti da ingegneria genetica o enzimi derivati da ingegneria genetica.

Tutti gli enzimi dovranno essere estratti in acqua, alcool, acido e base che sono permessi dalla presente norma esclusivamente e non devono contenere le sostanze proibite dal paragrafo 1.4.1 di CAN/CGSB-32.310 o non permesse dalla presente norma.

Lievito: esclusivamente non sintetico: a) autolisati, b) per il pane (può contenere lecitina, ottenuta senza l'uso di sbiancanti e solventi organici), c) di birra, d) nutrizionali, and e) affumicati. Il processo di aromatizzazione affumicata non sintetico dovrà essere documentato. È proibito lo sviluppo su substrato petrolchimico e liquido di scarto al solfito.

ALLEGATO VIII – ADDENDUM 2: LIVELLI DI ANIDRIDE SOLFOROSA CONSIGLIATI ED AMMESSI NEI MOSTI E NEI VINI PRONTI PER IL CONSUMO

Si ricorda che l'anidride solforosa non può essere utilizzata quando i mosti vengono destinati alla produzione di succhi d'uva, di frutta, per bibite e/o dolcificanti

Tipo di vino	Valori di SO ₂ consigliati (mg/lit)	Valori di SO ₂ ammessi (mg/lit)	Valori di SO ₂ ammessi nello schema USDA/NOP (mg/lit)*	Valori di SO ₂ ammessi nello schema COR (mg/lit)*
Vini rossi	< 20	80 100	100	Note sulla solforosa: ammessa per l'uso come conservante solamente nelle bevande alcoliche fatte con uve o altri frutti; si raccomanda un uso minimo di SO ₂ . Il livello massimo ammesso di SO ₂ nelle bevande alcoliche con meno del 5% di zucchero residuo è 100 parti per milione e 30 parti per milione rispettivamente per il totale di solfiti e solfiti liberi; Nelle bevande alcoliche con zucchero residuo tra il 5% ed il 10%, 150 parti per milione e 35 parti per milione rispettivamente; e nelle bevande alcoliche con più del 10% di zucchero residuo, 250 parti per milione e 45 parti per milione rispettivamente. E' accettabile l'uso di solfiti da gas SO ₂ imbottigliato come SO ₂ liquido, o liberato dalla combustione di stoppini di zolfo senza amianto.
Vini bianchi e rosati	< 20	90 150	100	
Tutti gli altri vini (cfr: allegato 1 B del Reg. CE n. 606/2009)	< 20	Il livello indicato per ogni tipo di vino (diverso dalle due categorie precedenti) nell'allegato 1 B del Reg. CE n. 606/2009, ridotto di 30 mg/lit	100	
Vini spumanti di qualità	< 20	155	100	
Altri vini spumanti	< 20	205	100	

*Con particolare riferimento allo schema **USDA/NOP**, i vini che contengono SO₂ devono essere etichettati solo ed esclusivamente nella categoria "Prodotti con uve biologiche"

ALLEGATO IX

INGREDIENTI NON BIOLOGICI DI ORIGINE AGRICOLA DI CUI ALL'ART. 28 DEL REG. CE 889/2008

Tabelle di confronto tra le seguenti norme di riferimento (vedi avvertenza Allegato VIII del presente Standard):

Reg. CE 834/2007 – Reg. CE 889/2008, Allegato IX – ingredienti non biologici di origine agricola;

CCPB Global Programme – IFOAM BS § 6.2.1.

USDA-NOP, lista nazionale delle sostanze ammesse e proibite (§ 205.301 (b))

JAS – Notifica n. 1606 del MAFF del 27 ottobre 2005, art. 4

COR – Canadian Organic Regime – CAN/CGSB-32.311

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
1. PRODOTTI VEGETALI NON TRASFORMATI E PRODOTTI DA QUESTI OTTENUTI MEDIANTE PROCESSI						
1.1. Frutti e semi commestibili:						
Ghiande <i>Quercus spp</i>	Ammessi	NON AMMESSI	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	
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 L.</i>	Ammessi	NON AMMESSI	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	
Semi di rafano <i>Armoracia rusticana</i>						
Alpinia o Galanga minore <i>Alpinia officinarum</i>						
Fiori di cartamo <i>Cartamus tinctorius</i>						
Crescione acquatico <i>Nasturtium officinale</i>						

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
1.3. Prodotti vari: Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari tradizionali	Ammessi	Ammessa l'Alga marina Wakame a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	
2. PRODOTTI VEGETALI						
2.1. Grassi e oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:						
Cacao <i>Theobroma cacao</i>	Ammessi grassi e oli ottenuti da piante diverse da quelle elencate	NON AMMESSI	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	
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>						

Denominazione	REG. CE 834/2007	USDA-NOP	CCPB GLOBAL PROGRAMME	JAS	COR	
2.2. I seguenti zuccheri, fecola e amido 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	Ammessi	Ammesso l'amido di mais nativo e ammesso l'amido di riso, non modificato chimicamente fino al 21 giugno 2009 (a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato)	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	
2.3. Prodotti vari: Proteina di piselli (<i>Pisum spp.</i>) 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).	Ammessi	NON AMMESSI	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	
3. PRODOTTI ANIMALI						
Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari non biologici Gelatina Siero di latte disidratato "herasuola" Budella	Ammessi	Ammessi gli involucri di budelli lavorati e la gelatina, a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	Equivalenza	Ammessi a condizione che il prodotto biologico non sia commercialmente disponibile sul mercato	

ALLEGATO XIII**MODELLO DI DICHIARAZIONE DEL VENDITORE DI CUI ALL'ARTICOLO 69 DEL REG. CE 889/2008.**

Dichiarazione del venditore a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007	
Nome e indirizzo del venditore:	
Identificazione (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)	

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.

Paese, luogo e data, firma del venditore:	Timbro societario del venditore (ove del caso):
---	---

ALLEGATO XIII BIS

SPECIE ALLEVABILI IN CONFORMITA' ALLA SEZIONE 9.B DEL PRESENTE STANDARD

Sezione 1

Produzione biologica di salmonidi in acque dolci:

Salmotrota (*Salmo trutta*) — Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) — Salmerino di fontana nordamericano (*Salvelinus fontinalis*) — Salmone (*Salmo salar*) — Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*) — Temolo (*Thymallus thymallus*) — Salmerino di lago nordamericano (*Salvelinus namaycush*) — Salmone del Danubio (*Hucho hucho*)

Sistema di produzione	Gli allevamenti di ingrasso devono essere alimentati da sistemi aperti. La portata idrica deve assicurare un tasso di saturazione dell'ossigeno di almeno il 60 % per lo stock, garantire il benessere degli animali e consentire l'eliminazione degli effluenti.
Coefficiente di densità massimo	Salmonidi non elencati sotto: 15 kg/m ³ Salmone 20 kg/m ³ Salmotrota e trota iridea 25 kg/m ³ Salmerino artico 20 kg/m ³

Sezione 2

Produzione biologica di salmonidi in acque marine:

Salmone (*Salmo salar*), Salmotrota (*Salmo trutta*) — Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

Coefficiente di densità massimo	10 kg/m ³ in recinti di rete
---------------------------------	---

Sezione 3

Produzione biologica di merluzzi (*Gadus morhua*) e altri gadidi, spigole (*Dicentrarchus labrax*), orate di mare (*Sparus aurata*), ombre boccadoro (*Argyrosomus regius*), rombi (*Psetta maxima* [= *Scophthalmus maximus*]), pagri mediterranei (*Pagrus pagrus* [= *Sparus pagrus*]), ombre ocellate (*Sciaenops ocellatus*) e altri sparidi, nonché sigani (*Siganus spp*)

Sistema di produzione	Sistemi di contenimento in acque aperte (recinti di rete/gabbie) con velocità minima della corrente marina per un benessere ottimale dei pesci o in sistemi aperti sulla terraferma
Coefficiente di densità massimo	Per i pesci diversi dal rombo: 15 kg/m ³ Per il rombo: 25 kg/m ²

Sezione 4

Produzione biologica di spigole, orate, ombrine boccadoro, triglie (*Liza*, *Mugil*) e anguille (*Anguilla* spp) nelle lagune a marea e nelle lagune costiere.

Sistema di contenimento	Saline tradizionali trasformate in unità di acquacoltura e simili lagune a marea
Sistema di produzione	Per garantire il benessere delle specie si effettuerà l'adeguato rinnovo dell'acqua. Almeno il 50 % degli argini deve avere una copertura vegetale. Sono richiesti stagni di depurazione lagunari.
Coefficiente di densità massimo	4 kg/m ³

Sezione 5

Produzione biologica di storioni in acque dolci. Specie interessata: famiglia *Acipenser*

Sistema di produzione	Il flusso idrico di ogni unità di allevamento deve essere sufficiente ad assicurare il benessere degli animali. L'effluente deve essere di qualità equivalente a quella dell'acqua in entrata.
Coefficiente di densità massimo	30 kg/m ³

Sezione 6

Piscicoltura biologica in acque interne.

Specie interessate: famiglia delle carpe (*Cyprinidae*) e altre specie affini in regime di policoltura, tra cui pesce persico, luccio, pesce gatto, coregonidi, storione.

Sistema di produzione	In stagni che devono essere completamente prosciugati a intervalli regolari e in laghi. I laghi devono essere adibiti esclusivamente alla produzione biologica, comprese le colture vegetali sulle sponde. L'area di cattura della peschiera deve essere provvista di adduzione di acqua pulita e deve essere di dimensioni tali da offrire un benessere ottimale per i pesci. Una volta raccolti, i pesci devono essere conservati in acqua pulita. La fertilizzazione degli stagni e dei laghi con sostanze organiche e minerali deve essere praticata in conformità con l'allegato I del regolamento 889/2008, fino ad un massimo di 20 kg di azoto per ettaro. Sono vietati i trattamenti con prodotti chimici di sintesi per il controllo delle idrofite e della copertura vegetale presenti nelle acque di coltura. Intorno ai bacini piscicoli saranno mantenute aree a vegetazione spontanea fungenti da zona cuscinetto rispetto ai terreni esterni non interessati dall'attività di allevamento condotta secondo le norme dell'acquacoltura biologica. La policoltura può essere praticata nella fase di ingrasso a condizione che vengano rispettati i criteri enunciati nel presente allegato per le altre specie di pesci lacustri.
Resa di produzione	La produzione totale, per tutte le specie, è limitata a 1500 kg di pesci per ettaro l'anno.

Sezione 7

Produzione biologica di gamberi peneidi e di gamberetti di acqua dolce (*Macrobrachium sp.*)

Ubicazione delle unità di produzione	Gli stagni devono essere costruiti su terreni argillosi sterili per minimizzare l'impatto ambientale. Saranno costruiti con l'argilla naturale preesistente. È vietata la distruzione di mangrovie.
Periodo di conversione	Sei mesi per ogni stagno, periodo corrispondente al normale ciclo di vita del gambero di allevamento.
Origine dei riproduttori	Almeno la metà dei riproduttori è addomesticata dopo tre anni di esercizio. Il resto è costituito da riproduttori selvatici esenti da patogeni, ottenuti mediante attività di pesca sostenibili. È prescritto uno screening obbligatorio sulla prima e sulla seconda generazione prima dell'introduzione in allevamento.
Ablazione del peduncolo oculare	Vietata
Densità massima e limiti di produzione	Semina: massimo 22 post-larve/m ² Biomassa massima in un dato momento: 240 g/m ²

Sezione 8

Molluschi ed echinodermi

Sistema di produzione	Filari, zattere, coltura di fondo, sacche di rete, gabbie, vaschette, lanterne di rete, pali per le cozze "bouchot", ed altri sistemi di contenimento. Per l'allevamento di mitili su zattere galleggianti, il numero di funi sospese non deve essere superiore a una per metro quadro di superficie. La lunghezza delle funi non dovrà superare i 20 metri. Non è consentito sfilacciare le funi durante il ciclo di produzione, tuttavia la suddivisione delle funi sospese sarà consentita nella fase iniziale purché non aumenti il coefficiente di densità.
-----------------------	---

Sezione 9

Pesci tropicali di acqua dolce: pesce latte (*Chanos chanos*), tilapia (*Oreochromis sp.*), pangasio (*Pangasius sp.*)

Sistema di produzione	Stagni e gabbie di rete
Coefficiente di densità massimo	<i>Pangasius</i> : 10 kg/m ³ <i>Oreochromis</i> : 20 kg/m ³

Sezione 10

Altre specie animali di acquacoltura: nessuna.