



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO
RURALE E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E
DELLA QUALITÀ
SAQ X

Roma,

CCPB srl
Via Jacopo Barozzi, 8
40126 Bologna

Oggetto: Norme private di produzione accettate o riconosciute dagli Stati Membri – art. 42 Reg.
(CE) n. 834/07

DG SAQ
Prot. Uscita del 13/03/2012
Numero: **0005931**
Classifica:



E pc. Regioni e Province Autonome
Assessorati Agricoltura
LORO SEDI

ICQRF
SEDE

Organismi di Controllo
LORO SEDI

Si fa riferimento alla nota del 28 febbraio 2011 con la quale codesto Organismo di Controllo ha inviato, tra l'altro, le norme private adottate per la produzione biologica di spirulina.

A tal proposito, sentito il parere delle Amministrazioni Regionali, dei gruppi di lavoro ASAB (Attività di Supporto Agricoltura Biologica) e del Comitato Consultivo per l'Agricoltura Biologica ed Ecocompatibile, si comunica che la scrivente Amministrazione procederà alla pubblicazione sui siti www.sinab.it e www.politicheagricole.it delle suddette norme private.

Con la citata pubblicazione, così come indicato nella nota n. 3087 del 18 febbraio 2011, il disciplinare sulla produzione biologica della spirulina è accettato ai sensi dell'art. 42 del Reg. (CE) n. 834/07.

Il Capo Dipartimento
Dott. Giuseppe Serino

Norme private per la produzione, preparazione e commercializzazione ed etichettatura di alga spirulina biologica accettate ai sensi dell'art. 42 del Reg. (CE) n. 834/07.

1 GENERALITA'

1.1

L'operatore che intende produrre e/o preparare e/o immagazzinare e/o trasportare e/o commercializzare e/o importare spirulina biologica deve conformare le sue attività a quanto previsto dalla vigente normativa europea e nazionale in materia di:

- definizioni, principi e obiettivi dell'agricoltura biologica;
- norme di produzione, trasformazione, imballaggio, trasporto, magazzinaggio, commercializzazione e importazione di prodotti biologici, ivi inclusi gli animali e le alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- etichettatura dei prodotti biologici, ivi inclusi gli animali e le alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- controlli;

1.2

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di agricoltura biologica, la presente norma disciplina l'attività di produzione, preparazione, immagazzinamento, trasporto, commercializzazione ed importazione di alga spirulina biologica.

2 PRODUZIONE, PREPARAZIONE, STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

2.1

Le unità in cui hanno luogo le operazioni di produzione, preparazione, stoccaggio e confezionamento della spirulina devono conformarsi a quanto previsto dalla normativa europea e nazionale ed in particolare in merito al condizionamento, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari biologici.

2.2

La produzione della spirulina può avere luogo sia al coperto che all'aperto.

2.3

L'operatore che intenda produrre e/o preparare e/o immagazzinare e/o trasportare e/o commercializzare e/o importare spirulina biologica deve produrre apposita notifica di inizio attività biologica ai sensi della vigente normativa di settore, accompagnata da una descrizione completa delle unità, siano esse all'aperto o al coperto, 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 biologico.

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.

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;
- f) la data delle operazioni sia comunicata tempestivamente all'Organismo di Certificazione prima dell'inizio delle stesse.

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:

- a) il fornitore o, se diverso, il venditore o l'esportatore della spirulina;
- b) la data, 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;
- c) la data, 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.

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.

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.

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.

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.

3 ETICHETTATURA

3.1

Ai fini dell'etichettatura della "spirulina biologica" oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali, vanno riportate (ad eccezione del logo UE e delle diciture correlate) le indicazioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di etichettatura dei prodotti biologici.

3.2

La spirulina, ottenuta conformemente alla presente norma può essere indicata quale ingrediente biologico nei prodotti conformi al Reg. CE 834/2007.