



**STANDARD DI  
PRODUZIONE BIOLOGICA**

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19

# **STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA**

---

## **CCPB SRL**

**40126 Bologna – Italy  
Viale Masini 36  
tel. 051/6089811  
fax 051/254842  
[www.ccpb.it](http://www.ccpb.it)  
[ccpb@ccpb.it](mailto:ccpb@ccpb.it)**

Emesso da: Comitato degli Standard di  
Produzione Biologica

Autorizzato all'emissione da:  
Amministratore Delegato

EDIZIONE n° 2 - Luglio 2014  
Revisione 3 del 2018-02-19



**STANDARD DI  
PRODUZIONE BIOLOGICA**

**Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19**

## **SOMMARIO**

|         |  |    |
|---------|--|----|
| 1.      | STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA .....   | 6  |
| 1.1.    | Introduzione.....  | 6  |
| 1.2.    | Revisione Degli Standard .....   | 6  |
| 1.3.    | Documenti Normativi di riferimento; Termini e definizioni; Sigle e abbreviazioni .....   | 7  |
| 1.4.    | 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.    | Esclusione di qualsiasi prodotto proveniente da nanotecnologie .....   | 12 |
| 2.10.   | Riconoscimento di altri standard equivalenti .....   | 12 |
| 3.      | INGEGNERIA GENETICA .....  | 14 |
| 3.1.    | Generalit .....  | 14 |
| 3.2.    | Esclusione dell'ingegneria genetica.....   | 14 |
| 3.3.    | La produzione agricola .....   | 14 |
| 3.4.    | La trasformazione .....  | 16 |
| 4.      | NORME PER LE PRODUZIONI VEGETALI .....   | 17 |
| 4.1.    | Generalit .....  | 17 |
| 4.2.    | Le produzioni biologiche e la salvaguardia delle risorse ambientali .....  | 17 |
| 4.3.    | Gestione del suolo e sua conservazione .....   | 19 |
| 4.4.    | Tecniche colturali.....  | 19 |
| 4.4.1.  | Generalit .....  | 19 |
| 4.4.2.  | Rotazione ed Avvicendamento .....  | 20 |
| 4.4.3.  | Consociazione.....   | 21 |
| 4.4.4.  | Scelta varietale e materiale di propagazione.....  | 21 |
| 4.4.5.  | Produzioni parallele.....  | 23 |
| 4.4.6.  | Controllo delle erbe infestanti .....  | 23 |
| 4.4.7.  | Pacciamatura .....   | 24 |
| 4.4.8.  | Irrigazione.....   | 25 |
| 4.4.9.  | Lavorazioni del suolo.....   | 26 |
| 4.4.10. | Fertilizzazione .....  | 26 |
| 4.4.11. | Protezione fitosanitaria .....   | 28 |
| 4.5.    | Colture protette .....   | 29 |
| 4.6.    | Raccolta di prodotti selvatici e spontanei.....  | 29 |
| 4.7.    | Coltivazione dei funghi .....  | 30 |
| 4.8.    | La conversione alla produzione biologica .....   | 30 |
| 4.9.    | raccolta dei prodotti.....   | 33 |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>4.10. Immagazzinaggio dei mezzi tecnici</b> .....   | <b>33</b> |
| <b>5. NORME PER LE PRODUZIONI ANIMALI</b> .....  | <b>34</b> |
| <b>5.1. Generalità</b> .....   | <b>34</b> |
| <b>5.2. Principi generali</b> .....  | <b>34</b> |
| <b>5.3. ORIGINE DEGLI ANIMALI</b> .....  | <b>36</b> |
| <b>5.4. Conversione</b> .....  | <b>38</b> |
| 5.4.1. Generalità.....   | 38        |
| 5.4.2. Conversione di aree associate a produzioni animali biologiche .....   | 38        |
| 5.4.3. Conversione di animali e prodotti animali .....   | 38        |
| <b>5.5. Alimentazione</b> .....  | <b>39</b> |
| <b>5.6. Profilassi e cure veterinarie</b> .....  | <b>41</b> |
| <b>5.7. Gestione zootecnica, trasporto ed identificazione degli animali</b> .....  | <b>43</b> |
| 5.7.1. Norme applicabili alle condizioni di ricovero degli animali .....   | 43        |
| 5.7.2. Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per i mammiferi.....  | 44        |
| 5.7.3. Condizioni di stabulazione e pratiche di allevamento specifiche per gli avicoli.....  | 44        |
| 5.7.4. Accesso agli spazi all'aperto .....   | 45        |
| 5.7.5. Densità degli animali .....   | 46        |
| 5.7.6. Produzione simultanea di animali allevati con metodo biologico e non biologico .....  | 46        |
| 5.7.7. Gestione degli animali .....  | 46        |
| 5.7.8. Gestione delle deiezioni animali .....  | 47        |
| 5.7.9. Identificazione degli animali.....  | 47        |
| <b>5.8. Apicoltura e prodotti dell'apicoltura</b> .....  | <b>47</b> |
| 5.8.1. Principi Generali .....   | 47        |
| 5.8.2. Periodo di conversione .....  | 48        |
| 5.8.3. Origine delle api .....   | 48        |
| 5.8.4. Ubicazione degli apiari .....   | 49        |
| 5.8.5. Nutrizione .....  | 50        |
| 5.8.6. Profilassi e cure veterinarie .....   | 50        |
| 5.8.7. Metodi di gestione zootecnica ed identificazione.....   | 51        |
| 5.8.8. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati nell'apicoltura.....   | 52        |
| <b>6. NORME PER LA CONSERVAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO, LA TRASFORMAZIONE, IL TRASPORTO, LO STOCCAGGIO E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</b> ..... | <b>53</b> |
| <b>6.1. Generalità</b> .....   | <b>53</b> |
| <b>6.2. Requisiti generali</b> .....   | <b>53</b> |
| <b>6.3. Requisiti inerenti le strutture di trasformazione e stoccaggio</b> .....   | <b>54</b> |
| <b>6.4. Controllo degli insetti e di altri animali</b> .....   | <b>55</b> |
| <b>6.5. Ingredienti, additivi ed ausiliari di fabbricazione</b> .....  | <b>56</b> |
| <b>6.6. Trasformazione, condizionamento e stoccaggio</b> .....   | <b>58</b> |
| <b>6.7. Confezionamento</b> .....  | <b>59</b> |
| <b>6.8. Trasporti</b> .....  | <b>60</b> |
| <b>6.9. Etichettatura</b> .....  | <b>61</b> |
| <b>6.10. Vinificazione</b> .....   | <b>66</b> |
| 6.10.1. Generalità.....  | 66        |
| 6.10.2. Provenienza delle uve .....  | 66        |
| 6.10.3. Vendemmia .....  | 66        |
| 6.10.4. Pigiatura .....  | 66        |
| 6.10.5. Pressatura .....   | 66        |
| 6.10.6. Macerazione.....   | 66        |
| 6.10.7. Vasi vinari ed attrezzature .....  | 67        |
| 6.10.8. Fermentazione alcolica .....   | 67        |
| 6.10.9. Fermentazione malo-lattica .....   | 67        |
| 6.10.10. Solfitazione.....   | 67        |
| 6.10.11. Svinatura e torchiatura .....   | 68        |

|   |           |
|---|-----------|
| 6.10.12. Illimpidimento dei mosti e dei vini .....  | 68        |
| 6.10.13. Stabilizzazione .....  | 68        |
| 6.10.14. Confezionamento .....  | 68        |
| 6.10.15. Aumento della gradazione alcolica naturale .....                                 | 69        |
| 6.10.16. Correzione dell'acidità .....  | 69        |
| 6.10.17. Correzione del colore .....  | 69        |
| 6.10.18. Confezionamento - Imbottigliamento .....   | 69        |
| 6.10.19. Prodotti per la pulizia – disinfezione – disinfestazione – della cantina .....   | 69        |
| 6.10.20. Altre condizioni .....   | 70        |
| <b>6.11. Preparazione e somministrazione pasti .....</b>                                  | <b>70</b> |
| 6.11.1. Generalità .....  | 70        |
| 6.11.2. Tipologia delle strutture .....   | 70        |
| 6.11.3. Accettazione delle materie prime .....  | 71        |
| 6.11.4. Stoccaggio .....  | 71        |
| 6.11.5. Modalità di preparazione .....  | 71        |
| 6.11.6. Documenti e registrazioni .....   | 72        |
| 6.11.7. Confezionamento .....   | 72        |
| 6.11.8. Trasporti .....   | 73        |
| 6.11.9. Rilascio della certificazione .....   | 73        |
| <b>6.12. Preparazione e commercializzazione presso i punti-vendita al dettaglio .....</b> | <b>74</b> |
| 6.12.1. Generalità .....  | 74        |
| 6.12.2. Accettazione .....  | 74        |
| 6.12.3. Stoccaggio .....  | 74        |
| 6.12.4. Modalità di preparazione e confezionamento: generalità .....                      | 74        |
| 6.12.5. Reparto panetteria e pasticceria .....  | 75        |
| 6.12.6. Reparto salumi e formaggi .....   | 75        |
| 6.12.7. Reparto macelleria .....  | 75        |
| 6.12.8. Reparto ortofrutta .....  | 75        |
| 6.12.9. Etichettatura .....   | 76        |
| 6.12.10. Documenti e registrazioni .....  | 76        |
| <b>7. NORME PER GLI ALIMENTI DESTINATI AGLI ANIMALI DOMESTICI .....</b>                   | <b>77</b> |
| 7.1. Generalità .....   | 77        |
| 7.2. Preparazione, condizionamento, stoccaggio e confezionamento .....                    | 77        |
| 7.3. Etichettatura .....  | 78        |
| <b>8. NORME PER GLI ALIMENTI ZOOTECNICI .....</b>   | <b>80</b> |
| 8.1. Generalità .....   | 80        |
| 8.2. Preparazione, condizionamento, stoccaggio e confezionamento .....                    | 80        |
| 8.3. Trasporti .....  | 80        |
| 8.4. Etichettatura .....  | 81        |
| <b>9. NORME PER I PRODOTTI DERIVANTI DA ACQUACOLTURA .....</b>                            | <b>84</b> |
| <b>SEZIONE A: PRODUZIONE DI ALGHE MARINE .....</b>  | <b>84</b> |
| 9.1. Generalità .....   | 84        |
| 9.2. Conversione .....  | 84        |
| 9.3. Produzione di alghe marine .....   | 85        |
| <b>SEZIONE B: PRODUZIONE DI ANIMALI D'ACQUACOLTURA .....</b>                              | <b>87</b> |
| 9.4. Generalità .....   | 87        |
| 9.5. Conversione .....  | 88        |
| 9.6. Produzione di animali d'acquacoltura .....   | 88        |
| 9.6.1. Generalità .....   | 88        |
| 9.6.2. Origine degli animali d'acquacoltura .....   | 89        |
| 9.6.3. Pratiche di allevamento degli animali d'acquacoltura .....                         | 90        |
| 9.6.4. Riproduzione .....   | 91        |
| 9.6.5. Alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi .....                   | 91        |

|               |   |            |
|---------------|---|------------|
| 9.6.6.        | Norme specifiche per i molluschi.....   | 92         |
| 9.6.7.        | Profilassi e trattamenti veterinari .....   | 93         |
| <b>9.7.</b>   | <b>Identificazione .....</b>  | <b>95</b>  |
| <b>9.8.</b>   | <b>Trasporto .....</b>  | <b>95</b>  |
| <b>9.9.</b>   | <b>Etichettatura .....</b>  | <b>95</b>  |
| <b>10.</b>    | <b>NORME PER LA PRODUZIONE, LA PREPARAZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DI ALGA SPIRULINA</b>    | <b>96</b>  |
| <b>10.1.</b>  | <b>Generalita' .....</b>  | <b>96</b>  |
| <b>10.2.</b>  | <b>Produzione, Preparazione, Stoccaggio E Confezionamento.....</b>                            | <b>96</b>  |
| <b>10.3.</b>  | <b>Etichettatura .....</b>  | <b>97</b>  |
| <b>11.</b>    | <b>NORME PER L'ALLEVAMENTO DEGLI STRUZZI.....</b>   | <b>99</b>  |
| <b>11.1.</b>  | <b>Generalità.....</b>  | <b>99</b>  |
| <b>11.2.</b>  | <b>Carico animale.....</b>  | <b>99</b>  |
| <b>11.3.</b>  | <b>Area di esercizio e ricoveri .....</b>   | <b>99</b>  |
| <b>11.4.</b>  | <b>Alimentazione.....</b>   | <b>100</b> |
| <b>11.5.</b>  | <b>Pulizia dei locali e delle attrezzature .....</b>  | <b>100</b> |
| <b>11.6.</b>  | <b>ETICHETTATURA .....</b>  | <b>100</b> |
| <b>12.</b>    | <b>CERTIFICAZIONE DI GRUPPI DI PICCOLI PRODUTTORI .....</b>                                   | <b>101</b> |
| <b>12.1.</b>  | <b>Obiettivi e Principi.....</b>  | <b>101</b> |
| <b>12.2.</b>  | <b>definizioni specifiche .....</b>   | <b>101</b> |
| <b>12.3.</b>  | <b>Campo di applicazione (cosa può essere inteso come gruppo di piccoli produttori) .....</b> | <b>101</b> |
| <b>12.4.</b>  | <b>Il sistema di controllo interno (ICS).....</b>   | <b>103</b> |
| <b>12.5.</b>  | <b>L'organismo di certificazione.....</b>   | <b>105</b> |
| <b>13.</b>    | <b>NORME PER L'ALLEVAMENTO DELLE LUMACHE.....</b>   | <b>109</b> |
| <b>13.1.</b>  | <b>Generalità.....</b>  | <b>109</b> |
| <b>13.2.</b>  | <b>Origine degli animali e Conversione .....</b>  | <b>109</b> |
| <b>13.3.</b>  | <b>Alimentazione.....</b>   | <b>110</b> |
| <b>13.4.</b>  | <b>Gestione dell'allevamento E Profilassi.....</b>  | <b>110</b> |
| <b>13.5.</b>  | <b>Requisiti degli stabilimenti di riproduzione, ibernazione, incubazione e ricovero.....</b> | <b>111</b> |
| <b>13.6.</b>  | <b>Requisiti dei parchi esterni .....</b>   | <b>112</b> |
| <b>13.7.</b>  | <b>Identificazione e tracciabilità degli animali.....</b>                                     | <b>112</b> |
| <b>13.8.</b>  | <b>Raccolta, spurgatura, abbattimento e trasporto.....</b>                                    | <b>113</b> |
| <b>13.9.</b>  | <b>Requisiti dei locali e delle attrezzature.....</b>   | <b>113</b> |
| <b>13.10.</b> | <b>Etichettatura .....</b>  | <b>113</b> |
| <b>14.</b>    | <b>NORME PER L'ALLEVAMENTO DEI CONIGLI.....</b>   | <b>115</b> |
| <b>14.1.</b>  | <b>Generalità.....</b>  | <b>115</b> |
| <b>14.2.</b>  | <b>Origine degli animali e conversione .....</b>  | <b>115</b> |
| <b>14.3.</b>  | <b>Ricoveri e carico animale .....</b>  | <b>116</b> |
| <b>14.4.</b>  | <b>Pulizia dei locali e delle attrezzature e vuoto sanitario.....</b>                         | <b>117</b> |
| <b>14.5.</b>  | <b>Altre pratiche di gestione .....</b>   | <b>117</b> |
| <b>14.6.</b>  | <b>Alimentazione.....</b>   | <b>117</b> |
| <b>14.7.</b>  | <b>Profilassi e cure veterinarie .....</b>  | <b>118</b> |



# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 5 di 187

|  |            |
|--|------------|
| <b>14.8. Etichettatura .....</b>                                   | <b>118</b> |
| <b>15. NORME PER LA GELSICOLTURA E BACHICOLTURA BIOLOGICA.....</b> | <b>120</b> |
| <b>15.1. Generalità.....</b>                                       | <b>120</b> |
| <b>15.2. Definizioni Specifiche .....</b>                          | <b>120</b> |
| <b>15.3. Scopo e campo di applicazione .....</b>                   | <b>120</b> |
| <b>15.4. Gelsicoltura .....</b>                                    | <b>120</b> |
| <b>15.5. Bachicoltura .....</b>                                    | <b>121</b> |
| 15.5.1. Origine degli insetti.....                                 | 121        |
| 15.5.2. Produzione seme-bachi.....                                 | 121        |
| 15.5.3. Strutture per l'incubazione del seme-bachi.....            | 121        |
| 15.5.4. Strutture per l'allevamento.....                           | 121        |
| 15.5.5. Gestione dell'allevamento della quarta e quinta età .....  | 121        |
| 15.5.6. Benessere del baco da seta.....                            | 122        |
| 15.5.7. Alimentazione.....   | 122        |
| 15.5.8. Profilassi e trattamenti veterinari .....                  | 122        |
| <b>15.6. Etichettatura .....</b>                                   | <b>122</b> |
| <b>ELENCO DEGLI ALLEGATI.....</b>                                  | <b>123</b> |
| ALLEGATO I.....  | 124        |
| ALLEGATO II.....   | 141        |
| ALLEGATO III.....  | 146        |
| ALLEGATO IV.....   | 148        |
| ALLEGATO V.....  | 149        |
| ALLEGATO VI.....   | 150        |
| ALLEGATO VII.....  | 153        |
| ALLEGATO VIII.....   | 155        |
| ALLEGATO IX.....   | 185        |
| ALLEGATO XIII.....   | 188        |
| ALLEGATO XIII BIS.....   | 189        |

## 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.

#### 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 direttamente nel campo di applicazione del Reg. CE 834/2007, quali la produzione di Pet-Food, di alga spirulina, di struzzi, conigli, lumache, gelsicoltura e bachicoltura, per le quali l'Autorità nazionale ha provveduto al riconoscimento di specifiche norme di produzione come previsto dall'art. 42 del Reg. CE 834/2007. E' prevista inoltre una sezione specifica per la ristorazione collettiva, qualora gli operatori intendano ottenere la certificazione in conformità anche per queste particolari categorie di prodotti, sulla base dello specifico disciplinare privato di CCPB, in quanto al di fuori del campo di applicazione del Reg. CE 834/2007.

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 - <http://www.ams.usda.gov/about-ams/programs-offices/national-organic-program>

COR - <http://www.inspection.gc.ca/food/organic-products/eng/1300139461200/1300140373901>

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

oppure in versione tradotta pubblicata sul sito [www.ccpb.it](http://www.ccpb.it).

### 1.2. 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



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](http://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.

### 1.3. 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  |  |
| Circ. MiPAAF n. 5931 del 13/03/2012   | Riconoscimento norme private per la produzione di spirulina biologica  |
| Circ. MiPAAF n. 7758 del 02/04/2012   | Riconoscimento norme private per la produzione di struzzi biologici  |
| Circ. MiPAAF n. 6477 del 24/12/2012   | Riconoscimento norme private per la produzione di coniglio biologico   |
| Circ. MiPAAF n. 16319 del 10/03/2015  | Riconoscimento norme private per la gelsicoltura e bachicoltura biologica  |



# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 8 di 187

|   |   |
|---|---|
| Circ. MiPAAF n. 39857 del 29/05/2015              | Riconoscimento norme private per la produzione di lumache biologiche  |
| Circ. MiPAAF n. 62392 del 18/09/2015              | Riconoscimento norme private per la produzione, preparazione, commercializzazione ed etichettatura di alimenti biologici per animali da compagnia   |
| Nota RIPAC (COM DG AGRI) n. 2015-01 del 08/07/201 | Sull'assenza di norme di produzione dettagliate dell'UE per talune specie animali, piante acquatiche e microalghe e sul trattamento di questi prodotti nel mercato interno della UE e regime di importazione armonizzato  |
| 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<br>Principi generali e standard di gestione – CAN/CGSB-32.310<br>Elenchi delle sostanze permesse – CAN/CGSB-32.311  |
| IFOAM norms version 2014                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Common Objectives and Requirements of Organic Standards (COROS) – IFOAM Standard Requirements (v.2011)</li><li>• The IFOAM Standards for Organic Production and Processing (v. 2.0 – 2014)</li><li>• IFOAM Accreditation Requirements for Bodies Certifying Organic Production and Processing (v. 2.0 – 2014)</li></ul> |

### 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        | 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  |

AUDIT)      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  |
| 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                     |

## 1.4. 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.   |
| Standard di produzione biologica di CCPB equivalenti al Reg. CE 834/2007 | CCPB EU Equivalent Programme | 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.  |
| Standard privati di produzione biologica di CCPB                         | Standard privati di PB       | Ristorazione collettiva.   |

## **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.

#### **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 biologico 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.

#### 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.

#### 2.7.4

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori sono tenuti ad avere ed attuare una politica sulla giustizia sociale. Questa politica deve soddisfare i requisiti minimi stabiliti a livello nazionale e tutte le convenzioni stabilite a livello ILO sul benessere del lavoro nonché i requisiti della Carta

delle Nazioni Unite sui diritti dei bambini. Questa politica deve assicurare che tutti i lavoratori e le loro famiglie abbiano accesso all'acqua potabile, al cibo e agli alloggi.

Sono esentati dall'aver tale politica gli operatori che impiegano meno di 10 lavoratori e coloro che si trovano in un Paese che ha un sistema che attua leggi sociali.

#### 2.7.5

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori sono tenuti a fornire appositi contratti ai propri lavoratori permanenti o temporanei. Tali contratti devono specificare almeno: il salario, la frequenza ed il metodo di pagamento, il luogo ed il tipo di lavoro, le ore di lavoro e lo straordinario, le ferie pagate, la malattia pagata o altri benefit legati ad assenze per malattia, maternità e paternità.

Gli operatori devono avere una procedura disciplinare con un sistema di avviso prima di qualsiasi sospensione o il licenziamento. Ai lavoratori licenziati saranno dati tutti i dettagli dei motivi di licenziamento.

Ai dipendenti è concesso il diritto di prendere almeno un giorno di riposo dopo sei giorni consecutivi di lavoro. Gli operatori non devono richiedere ai lavoratori di lavorare più delle ore previste dal contratto e dalla legislazione settoriale, nazionale o regionale. Le ore di lavoro straordinario devono essere remunerate sotto forma di pagamenti supplementari o di tempo libero aggiuntivo.

Gli operatori non richiedono ad un dipendente di lavorare quando è malato o quando necessita di cure sanitarie e non devono sanzionare un dipendente per il solo fatto di mancare dal lavoro a causa di malattia.

Gli operatori pagano ai dipendenti salari e benefici che soddisfano i requisiti minimi di legge di riferimento per la tipologia di attività o, in assenza di questo minimo, che siano comparabili al punto di riferimento settoriale (benchmark).

Gli operatori devono essere conformi ai requisiti minimi sociali previsti dalla legislazione nazionale nei Paesi ove viene svolta l'attività.

I requisiti in questa sezione si applicano anche a tutti i lavoratori che collaborano con l'operatore indipendentemente dal modo in cui sono impiegati, ad eccezione dei subappaltatori che svolgono funzioni non di produzione, come l'impianto idraulico, riparazione delle macchine o lavori elettrici.

## **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. ESCLUSIONE DI QUALSIASI PRODOTTO PROVENIENTE DA NANOTECNOLOGIE**

### 2.9.1

L'utilizzo di nanotecnologia e di nanomateriali è proibito nella produzione e trasformazione biologica, ivi incluso il materiale di confezionamento, in quanto intese a cambiare la natura e le caratteristiche di alimenti e mangimi, e perciò trae in inganno sulla vera natura dei prodotti biologici (cfr. parere della Commissione UE del 20 luglio 2009).

## **2.10. RICONOSCIMENTO DI ALTRI STANDARD EQUIVALENTI**

### 2.10.1

L'applicazione del presente Standard in Paesi terzi ove CCPB opera in equivalenza al Reg. CE 834/2007 richiede che ogni mezzo tecnico o ingrediente biologico impiegato nei processi produttivi, dalla produzione agricola alla trasformazione, sia prioritariamente certificato in conformità al presente Standard.

**2.10.2**

Ai fini dell'equivalenza del metodo di produzione agricolo, possono essere accettati mezzi tecnici biologici (sementi e materiale di propagazione vegetativa; piantine; animali vivi; etc) certificati secondo altri Standard già riconosciuti equivalenti dalla Commissione, quali: NOP-USDA; COR-Canada; JAS-Giappone, o certificati da enti riconosciuti a norma dell'art. 33.3 del Reg. CE 834/2007 (elenco degli OdC ai fini dell'equivalenza – Allegato IV del Reg. CE 1235/2008).

**2.10.3**

Ai fini dell'equivalenza dei processi di trasformazione di alimenti e mangimi, possono essere accettati mezzi tecnici biologici (ingredienti di origine agricola) unicamente se:

- a) certificati da enti riconosciuti a norma dell'art. 33.3 del Reg. CE 834/2007 (elenco degli OdC ai fini dell'equivalenza – Allegato IV del Reg. CE 1235/2008);
- b) prodotti e certificati in un Paese terzo riconosciuto a norma dell'art. 33.2 del Reg. CE 834/2007 (elenco dei Paesi terzi – Allegato III del reg. CE 1235/2008);
- c) prodotti e certificati in uno dei Paesi dell'Unione Europea, in conformità al reg. CE 834/2007

### **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 fertilizzazione "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.

#### **3.2. 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'aiuto 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 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'appropriata 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:

- 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori sono tenuti a progettare ed attuare misure per mantenere e migliorare il paesaggio agrario e ad accrescere la qualità della biodiversità, secondo le linee ed i principi di seguito elencati nel presente capitolo.

#### 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori sono tenuti ad adottare definite ed appropriate misure per prevenire l'erosione e minimizzare la perdita del suolo quali: tecniche di minima coltivazione, lavorazioni seguendo le linee di livello, coltivazioni adatte allo scopo, coltivazioni di copertura, nonché altre tecniche secondo le linee ed i principi elencati nel presente capitolo.

#### 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.

#### 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme** non è ammessa la pulizia o la distruzione di Aree ad Alto Valore di Conservazione (aree che sono state identificate di fondamentale importanza dovuta ai loro valori ambientali, socioeconomici, di biodiversità o di paesaggio). Aree agricole che sono state ottenute dalla pulizia o distruzione di aree ad Alto Valore di Conservazione nei precedenti 5 anni non possono essere considerate conformi al presente Standard.

#### 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. Siepi permanenti, frangivento – anche artificiali, strade permanenti o altre barriere fisiche possono essere alternative alle "aree tampone". Le colture coltivate sulle "aree tampone" non possono essere considerate biologiche. Colture a rischio di contaminazione da colture OGM devono essere protette dalla impollinazione incrociata da parte di queste ultime: allo scopo, devono essere messe in atto strategie di mitigazione quali barriere fisiche, siepi sui confini, etc. Campionamenti o semine ritardate devono essere messe in atto a meno di distanze di isolamento generalmente accettate come idonee a prevenire



impollinazione incrociata. Es. di tali distanze sono: 10 m. per la soia; 300 m. per il mais; 3 km per colza, medica e mele.

#### 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, ai fini del controllo delle infestazioni, delle malattie e delle erbe infestanti, la sterilizzazione termica del suolo non è consentita.

#### **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.

##### **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 principali di specie differenti, uno dei quali destinato a leguminosa.

##### **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.).

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, nel caso di coltura arboree gli operatori sono tenuti alla pratica dell'inerbimento perenne, nonché altre tecniche secondo le linee ed i principi elencati nel presente capitolo.

### 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 a ENTE CRA (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 moltiplicazione vegetativo. Il ENTE CRA (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 da ENTE CRA (ex ENSE) nei termini previsti al precedente capoverso, la deroga si può considerare concessa. In caso di negazione della deroga, il ENTE CRA (ex ENSE) deve inviare copia della relativa comunicazione all'operatore interessato e, nello stesso tempo, all'Organismo di Certificazione del regime di agricoltura biologico 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 piante 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.

#### 4.4.4.9

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, i moltiplicatori di piante biologiche devono selezionare le loro varietà a partire da coltivazioni biologiche. Tutte le pratiche di moltiplicazione, ad eccezione delle colture di meristemi, devono avvenire nel rispetto del presente Standard presso operatori certificati biologici.

I moltiplicatori di piante biologiche devono rendere accessibili le informazioni relative alle tecniche di moltiplicazione adottate. Tali tecniche, in particolare quando utilizzate per lo sviluppo di una varietà biologica, devono essere disponibili al pubblico almeno dalla fase iniziale della commercializzazione delle sementi di tale varietà.

In particolare, il genoma è rispettato come una entità indivisibile. Interventi tecnici sul genoma delle piante non sono ammessi (es. radiazioni ionizzanti, trasferimento di parti di DNA, RNA o proteine).

Inoltre, anche la singola cellula è rispettata come una entità indivisibile. Interventi tecnici su cellule isolate o in un medium artificiale non sono ammessi (es. tecniche di ingegneria genetica, distruzione delle pareti cellulari, disintegrazione dei nuclei cellulari attraverso la fusione del citoplasma).



La capacità di riprodursi naturalmente di una varietà di piante è rispettata e mantenuta. Questo esclude l'utilizzo di tecniche che riducono o inibiscono la capacità germinativa (es. tecnologie "terminator"). I moltiplicatori di piante biologiche possono ottenere la protezione per una determinata varietà, ma le varietà biologiche non possono essere brevettate.

#### **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, sempreché 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, non è ammesso l'utilizzo di materiali a base di o contenenti Etilene-vinil-acetato.

#### 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori sono tenuti a non esaurire né sfruttare eccessivamente le risorse idriche e sono tenuti a cercare di preservare la qualità dell'acqua. Ove possibile devono essere adottati metodi per il riciclo dell'acqua piovana e metodi di monitoraggio dell'estrazione di acqua.

#### 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.

#### 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.

In particolare, la sostanza organica del terreno, l'attività microbiologica, lo stato del suolo e la sua fertilità devono essere migliorate se deficitarie o mantenute e aumentate, quando soddisfacenti. Gli operatori devono prevenire i fenomeni di accumulazione di metalli pesanti e altri inquinanti nel suolo.

#### 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 del presente Standard.

#### 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.

#### **4.4.11. 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.

#### 4.5.2

Sono ammessi i mezzi di semificazione 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.

La luce artificiale è consentita solo per la propagazione delle piante e come complemento alla luce solare per estendere la lunghezza del giorno ad un massimo di 16 ore.

### 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 raccoglitore, 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 raccoglitore, 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;

In ogni caso, le quantità raccolte non devono eccedere le rese sostenibili dell'ecosistema, o minacciare l'esistenza delle specie raccolte (vegetali, funghi o animali), incluse quelle non direttamente sfruttate.

#### **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;
- 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 biologico 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 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 **CCPB Global Programme, 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. Inoltre, con specifico riferimento allo schema **COR**, lo standard deve essere pienamente applicato sull'unità di produzione (inclusa la presentazione della domanda di certificazione, registrazioni, etc, etc) da almeno dodici mesi prima del primo raccolto che sarà certificato come biologico (non applicabile a unità di produzione aggiunte in seguito alla prima, fermo restando la necessità di provare su queste il non utilizzo di sostanze non ammesse nei 36 mesi precedenti e la necessità di una verifica ispettiva prima del raccolto che sarà certificato biologico).

**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**

Sul territorio nazionale, l'Autorità di Controllo italiana, 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:

- a) 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
- b) 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:

- a) 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;
- b) 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:

- a) 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;
- b) 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.

#### 4.8.8

Ai fini dell'applicazione del presente Standard in Paesi terzi ove CCPB opera in equivalenza al Reg. CE 834/2007, CCPB stesso 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 erano superfici agricole o allo stato naturale non trattate con prodotti vietati nell'ambito della produzione biologica.

In funzione delle prove fornite dall'operatore e dei risultati della valutazione di CCPB, il periodo di tempo che può essere riconosciuto come parte del periodo di conversione può essere il periodo completo di tre anni o un periodo più breve.

Il periodo di cui sopra può essere preso in considerazione retroattivamente come facente parte del periodo di conversione soltanto dopo il ricevimento di una domanda da parte di ogni singolo operatore, che contenga una dichiarazione scritta relativa alla gestione del terreno negli ultimi 36 mesi, ed alla quale siano allegati i registri di coltivazione e le fatture di acquisto degli eventuali mezzi tecnici utilizzati e siano fornite prove sufficienti che le condizioni suddette erano soddisfatte da almeno tre anni.

Come prove sufficienti devono essere valutate le seguenti registrazioni, quando disponibili:

i) dichiarazioni ufficiali (autorità regionali o locali competenti in materia di agricoltura) di adozione di pratiche tradizionali e accettabili precedenti la domanda di certificazione biologica; tale dichiarazione deve fornire dettagli su ciò che è proibito e non si deve limitare ad attestare il non uso di alcun mezzo tecnico, quanto ad esempio, piuttosto, indicare il non uso di fertilizzanti chimici o artificiali o di pesticidi o di OGM o di sementi trattate con prodotti non ammessi, con riferimento a pratiche di agricoltura biologica o a specifici standard; le dichiarazioni ufficiali devono essere fornite anche nel caso il terreno non sia stato coltivato nel periodo di tempo per il quale è richiesto il riconoscimento retroattivo ~~nei 3 anni precedenti~~.

Se il documento di cui al precedente punto i) non è disponibile, i seguenti devono essere sempre valutati in modo da garantire il riconoscimento retroattivo:

- ii) dichiarazioni di terza parte, che confermano le pratiche di gestione del territorio, individuali e/o regionali, precedenti la domanda di certificazione biologica; nei paesi in cui non sono disponibili terze parti, almeno una valutazione in loco della domanda di riconoscimento retroattivo deve essere effettuata dall'ispettore;
- iii) analisi del suolo completa di un campione prelevato dall'ispettore;

Lo scopo di quanto sopra è che il periodo di conversione può essere calcolato retroattivamente solo sulla base di solide ed incontrovertibili prove di piena applicazione dello Standard nel periodo di tempo per il quale è richiesto il riconoscimento retroattivo.

#### **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 del presente Standard) 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 sovrappascolamento, 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;

- 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 del presente Standard;
  - 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 del presente Standard.

### 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 sovrapascolamento 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.

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 uova e polli destinati 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 2018, 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 **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, il rinnovo o la ricostituzione del patrimonio zootecnico con animali provenienti da allevamenti non biologici, quando non siano disponibili animali allevati con il metodo biologico e a condizione che il rispettivo periodo di conversione sia applicato agli animali non biologici.

## 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 particolare riferimento allo schema di certificazione **CCPB Global Programme**, la prole può essere considerata biologica solo se la loro madre è stata gestita "in biologico" per tutta la gravidanza.

Il latte può essere considerato biologica solo se l'animale da latte è stato gestito "in biologico" per tutta la gravidanza precedente la lattazione. Le uova possono essere considerate biologiche solo se il pollame è stato gestito "in biologico" da 2 giorni di età.

\*\*\* 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 biologico (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.

#### 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. E' 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 60% 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, 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.

Nel caso dei suini e del pollame, almeno il 20% degli alimenti proviene dall'unità di produzione stessa o, qualora ciò non sia possibile, è ottenuto nella stessa regione in cooperazione con altre aziende biologiche ed operatori del settore dei mangimi che applicano il metodo di produzione biologico.

### 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;
- (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 100%.

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 foraggiere 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.

#### 5.5.7

Qualora gli allevatori non siano in grado di procurarsi mangimi proteici ottenuti esclusivamente con il metodo di produzione biologico, è consentito l'impiego in proporzioni limitate di mangimi proteici non biologici per le specie suine e avicole. La percentuale massima di mangimi proteici non biologici autorizzata nell'arco di 12 mesi per tali specie è pari al 5% per l'anno civile 2018.

Le percentuali sono calcolate annualmente in percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola. 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

Solo le seguenti sostanze possono essere utilizzate nella trasformazione dei mangimi biologici e nell'alimentazione degli animali biologici:

- a) materie prime non biologiche di origine vegetale o animale per mangimi elencate nell'allegato V, sezione 2 dei presenti Standard, purchè:
  - i. siano prodotte o preparate senza solventi chimici; e
  - ii. purchè siano rispettate le restrizioni di cui al paragrafo 5.5.7;
- b) spezie, erbe aromatiche e melasse non biologiche, purchè:
  - i. non siano disponibili in forma biologica;
  - ii. siano prodotte o preparate senza solventi chimici, e
  - iii. il loro utilizzo sia limitato all'1% della razione alimentare di una specie, calcolata annualmente come percentuale di sostanza secca degli alimenti di origine agricola;
- c) materie prime biologiche di origine animale per mangimi;
- d) le materie prime biologiche di origine animale per mangimi elencate nell'allegato V, sezione 1 del presente Standard;
- e) prodotti ottenuti da attività di pesca sostenibili, purchè:
  - i. siano prodotti o preparati senza solventi chimici;
  - ii. il loro impiego sia limitato alle specie non erbivore; e
  - iii. l'impiego di idrolizzati proteici di pesce sia limitato esclusivamente agli animali giovani;
- f) sale sotto forma di sale marino o salgemma grezzo estratto da giacimenti;
- g) gli additivi per mangime elencati nell'allegato VI del presente Standard;

### 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 allopatrici 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:

- a) scelta delle razze o delle linee e ceppi appropriati di animali, come specificato nel paragrafo 5.4;
- b) applicazione di pratiche di allevamento adeguate alle esigenze di ciascuna specie che stimolino un'elevata resistenza alle malattie ed evitino le infezioni;
- 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, sezione 1, e all'allegato VI, sezione 3, del presente Standard, 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.

#### 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. L'uso di farmaci veterinari allopatrici sintetici o antibiotici farà sì che l'animale perda il suo status biologico. I produttori non devono astenersi dall'uso di tali farmaci se così facendo procuri inutili sofferenze del bestiame.

#### 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. Inoltre, gli operatori sono tenuti ad attuare metodi di prevenzione all'insorgenza di infestazioni e malattie, quali la rimozione di habitat favorevoli a tale insorgenza e l'utilizzo prioritario di tecniche meccaniche, fisiche e biologiche.

#### 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 del presente Standard.

### 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.

#### 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 **CCPB Global Programme** e **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:

- 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.
- nei fabbricati adibiti all'allevamento di galline ovaiole una parte sufficientemente ampia della superficie accessibile alle galline deve essere destinata alla raccolta delle deiezioni;
- devono disporre di un numero sufficiente di trespoli 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>;
- 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.

#### 5.7.3.4

Al fine di evitare il ricorso a metodi di allevamento intensivi, gli avicoli devono essere allevati fino al raggiungimento di un'età minima oppure devono provenire da tipi genetici a lento accrescimento. Ove l'operatore non utilizzi tipi genetici avicoli a lento accrescimento, l'età minima di macellazione è la seguente:

- a) 81 giorni per i polli,
- b) 150 giorni per i capponi,
- c) 49 giorni per le anatre di Pechino,
- d) 70 giorni per le femmine di anatra muta,
- e) 84 giorni per i maschi di anatra muta,
- f) 92 giorni per le anatre bastarde,
- g) 94 giorni per le faraone,
- h) 140 giorni per i tacchini e le oche,
- i) 100 giorni per le femmine di tacchino.

L'autorità competente fissa i criteri di definizione dei tipi genetici avicoli a lento accrescimento o compila un elenco di tali ceppi e fornisce queste informazioni agli operatori, agli altri Stati membri e alla Commissione.

### 5.7.4. Accesso agli spazi all'aperto

#### 5.7.4.1

Gli spazi all'aperto possono essere parzialmente coperti.

#### 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 del presente Standard 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;
- 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 nel rispetto delle necessità delle singole specie animali, in modo da minimizzare stress, lesioni e sofferenza degli animali, evitando il mescolamento di diversi gruppi di animali e condizioni estreme di temperatura e umidità; la durata del viaggio dovrà essere il più breve possibile (inferiore alle 8 ore per il **CCPB Global Programme**).

Gli operatori devono assicurare:

- la somministrazione di alimenti e di acqua durante il trasporto e presso le strutture di macellazione;
- l'assenza di contatti (visivi, sonori, odorosi) tra animali vivi e animali morti o in fase di macellazione;
- che ogni animale sia effettivamente stordito con attrezzature adeguate allo scopo ed in buono stato, prima di essere macellato.

### 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

#### 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.

## 5.8. 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.

### 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:

- a) la cera prodotta biologicamente non è disponibile in commercio ed a questo proposito si fa riferimento alla banca dati nazionale appositamente istituita;
- b) è dimostrato che la cera non biologica è esente da sostanze non autorizzate nella produzione biologica, tramite il supporto di risultati analitici;
- c) 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 sciami 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 sciami non conformi alle disposizioni del presente regolamento può essere incorporato nell'unità di produzione biologica a condizione che le api regine e gli sciami 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.

#### 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:

- a) garantire fonti naturali di nettare, melata e polline sufficienti e l'accesso all'acqua per le api;
- b) 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.
- c) 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 e, in ogni caso, ad una distanza non inferiore a 5 km da campi o altre aree ad alto rischio di contaminazione (es. campi convenzionali; zone industriali ed autostrade).

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 agli 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.

### **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, gli oligoelementi e i prodotti elencati in Allegato V, sezione 1 e in Allegato VI, sezione 3 del presente Standard sono preferiti ai medicinali veterinari allopatici 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;

- 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.

#### 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 **CCPB Global Programme e 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 45°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 LA CONSERVAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO, LA TRASFORMAZIONE, IL TRASPORTO, LO STOCCAGGIO 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 re-imballaggio e quelle adibite all'etichettatura e ri-etichettatura, 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. Gli operatori del settore rispettano i principi delle buone pratiche di trasformazione, anche mantenendo appropriate procedure basate sull'analisi dei rischi e sul monitoraggio dei punti critici del processo.

#### 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;

- 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.

#### 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 CO<sub>2</sub> 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).

**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 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 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, né la fabbricazione o l'uso di nanomateriali. Anche le superfici e gli utensili che vengono a contatto con i prodotti biologici devono essere libere da nanomateriali, a meno che non sia provata l'assenza di rischi di contaminazione.

### **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 (CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, O<sub>3</sub>, N<sub>2</sub>);
- variazioni dell'umidità;
- cottura;
- raggi UV;
- pastorizzazione;
- 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.

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, gli operatori devono dimostrare ogni sforzo volto alla riduzione del materiale d'imballaggio e la scelta di materiale con il minor impatto ambientale (considerando a questo fine anche il ciclo di produzione, utilizzo e smaltimento di detto materiale)

#### 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.

#### 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 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.

### **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"> <li>• almeno il 95 % degli ingredienti di origine agricola sono biologici;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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 &lt; 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.</li> </ul> |
| B) PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IN CONVERSIONE | <ul style="list-style-type: none"> <li>• il prodotto contiene un solo ingrediente di origine agricola e che prima della raccolta sia trascorso almeno un periodo di conversione di 12 mesi;</li> <li>• 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;</li> <li>• tale dicitura non è utilizzabile per i prodotti zootecnici.</li> <li>• 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</li> </ul>  |



# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 62 di 187

|   |  |
|---|--|
|   | 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"><li>gli ingredienti di origine agricola biologici sono &lt; al 95% sul totale degli ingredienti di origine agricola;</li><li>tutti gli ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VIII del presente Standard;</li><li>le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;</li><li>L'elenco degli ingredienti indica la percentuale totale degli ingredienti biologici.</li><li>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;</li><li>tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.</li><li>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.</li></ul>                   |
| D) PRODOTTO DELLA CACCIA E DELLA PESCA CON INGREDIENTI BIOLOGICI  | <ul style="list-style-type: none"><li>l'ingrediente principale è un prodotto della caccia e della pesca, tutti gli altri ingredienti di origine agricola sono biologici;</li><li>tutti gli ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VIII del presente Standard;</li><li>le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;</li><li>L'elenco degli ingredienti indica la percentuale totale degli ingredienti biologici.</li><li>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;</li><li>tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.</li><li>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.</li></ul> |
| E) VINO OTTENUTO CON UVE BIOLOGICHE                               | <ul style="list-style-type: none"><li>trattasi di uve prodotte in conformità alle presenti norme;</li><li>tutti gli altri ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VII del presente Standard.</li></ul> <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"><li>trattasi di uve prodotte in conformità alle presenti norme e che prima della raccolta sia trascorso almeno un periodo di conversione di 12 mesi;</li><li>tutti gli altri ingredienti di origine non agricola e coadiuvanti di trasformazione devono essere compresi nell'allegato VII del presente Standard.</li></ul> <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:

#### PRODOTTI CONFORMI AL CCPB GLOBAL PROGRAMME

| <i>Tipo di prodotto</i> | <i>Requisiti</i>  |
|-------------------------|---|
| A) PRODOTTO BIOLOGICO   | <ul style="list-style-type: none"><li>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;</li></ul> |





# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 63 di 187

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>  |
| B) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI | <ul style="list-style-type: none"><li>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;</li><li>le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;</li><li>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;</li><li>tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.</li></ul> |

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 agricoli devono essere biologici, ad eccezione di quelli elencati nell'allegato IX del presente Standard.

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. Se le erbe aromatiche o le spezie rappresentano meno del 2% del peso totale del prodotto, possono essere indicate in etichetta come "erbe aromatiche" o "spezie" senza la necessità di indicare le singole percentuali.

Nel caso di prodotti multi-componente, freschi o non trasformati (come scatole di ortofrutta), questi possono essere etichettati come biologici unicamente se tutti i singoli componenti sono biologici.

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

| Tipo di prodotto | Requisiti   |
|------------------|---|
| "100% ORGANIC"   | <ul style="list-style-type: none"><li>il 100% degli ingredienti, in peso o in volume sul totale(**) del prodotto deve provenire da agricoltura biologica;</li><li><b>LATO PRINCIPALE:</b> è facoltativo riportare il termine "100% organic", il logo USDA e quello dell'Organismo di Certificazione;</li><li><b>LATO INFORMATIVO:</b> 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;</li><li><b>LISTA INGREDIENTI:</b> è obbligatorio riportare l'elenco degli ingredienti in ordine</li></ul> |



# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 64 di 187

|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         | <p>decescente ed accanto a ciascuno di essi può essere riportato il termine “organic”;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ALTRE PARTI DELL’ETICHETTA:</b> è facoltativo riportare il termine “100 % organic”, il logo USDA e quello dell’Organismo di Certificazione.</li></ul> <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"><li>• almeno il 95 % degli ingredienti, in peso o in volume sul totale(**) del prodotto deve provenire da agricoltura biologica;</li><li>• 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;</li><li>• <b>LATO PRINCIPALE:</b> è facoltativo riportare il termine “organic”, il riferimento alla % di prodotto biologico* contenuto, il logo USDA e quello dell’organismo di controllo;</li><li>• <b>LATO INFORMATIVO:</b> 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;</li><li>• <b>LISTA INGREDIENTI:</b> 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”;</li><li>• <b>ALTRE PARTI DELL’ETICHETTA:</b> è facoltativo riportare il termine “organic”, il riferimento alla % di prodotto biologico(*) contenuto, il logo USDA e quello dell’organismo di controllo.</li></ul> <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"><li>• 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;</li><li>• nel rimanente 30% possono essere inclusi ingredienti non agricoli ed ingredienti di origine agricola non biologici qualora l’analoga forma biologica non sia disponibile;</li><li>• è possibile fare ricorso ai coadiuvanti di fabbricazione purchè autorizzati nella produzione convenzionale;</li><li>• <b>LATO PRINCIPALE:</b> 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;</li><li>• <b>LATO INFORMATIVO:</b> 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;</li><li>• <b>LISTA INGREDIENTI:</b> 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”;</li><li>• <b>ALTRE PARTI DELL’ETICHETTA:</b> è facoltativo riportare il riferimento alla % di ingredienti biologici contenuta ed il logo dell’organismo di controllo. E’ proibito riportare il logo USDA.</li></ul> <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> |



# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 65 di 187

In questa categoria può essere etichettato il vino contenente anidride solforosa, purché questa non ecceda le 100 ppm

*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"><li>almeno il 95 % degli ingredienti sul totale (*) del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del COR;</li><li>è facoltativo l'uso del logo COR</li><li>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.</li></ul>  |
| B) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI | <ul style="list-style-type: none"><li>almeno il 70 % degli ingredienti sul totale (*) del prodotto, inclusi gli additivi, provengono da agricoltura biologica in conformità allo standard del COR;</li><li>è proibito l'uso del logo COR</li><li>le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiono nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi;</li><li>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;</li><li>tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla descrizione del prodotto.</li></ul> |

*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 ...”

## **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 biologiche, ottenute in conformità al presente Standard.

### **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.

### **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". È ammesso il ricorso a lieviti indigeni, lieviti selezionati e garantiti così come previsto nell'allegato VIII bis 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'allegato VIII bis del presente Standard.

**6.10.9. Fermentazione malo-lattica**

## 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  $\mu\text{m}$ .

**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 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' ammesso pure l'utilizzo di Mosto Concentrato Rettificato (MCR) o Mosto Concentrato (MC) provenienti da uve ottenute secondo il metodo di produzione biologica.

In questo caso e per gli scopi della certificazione di prodotti in equivalenza al reg. CE 834/2007, l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale non può superare l'1,5% in volume; tale limite può essere elevato al 2% in volume in annate caratterizzate da condizioni climatiche eccezionalmente sfavorevoli. A tal fine l'operatore dovrà presentare a CCPB opportuna richiesta motivata.

L'utilizzo di MCR o di MC può avvenire su uve fresche pigiate, mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato, o vino nuovo ancora in fermentazione.

In ogni caso, l'aggiunta di MCR o di MC non può avere l'effetto di aumentare il volume iniziale delle uve fresche pigiate, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato o del vino nuovo ancora in fermentazione di oltre il 6,5%

##### **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**

##### **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.

#### 6.11.1.2

Ai fini del presente Standard possono definirsi:

- a) piatto biologico: pietanza composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi acqua e sale);
  - b) piatto con ingredienti biologici: pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola.
- E' fatto altresì divieto di utilizzo dello stesso ingrediente biologico e non biologico da parte di una unità produttiva, fatte salve le unità produttive dotate di sistema di contabilità a livello di singolo piatto (registro di carico/scarico).

### 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 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 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 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.

**6.11.9.5**

La struttura, sulla base delle registrazioni di cui al paragrafo 6.11.6, è tenuta a dare evidenza al consumatore, tramite cartelli e/o volantini e/o mezzi equivalenti, della % complessiva di utilizzo di ingredienti biologici sul totale degli ingredienti di origine agricola acquistati dalla medesima.

## **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 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 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 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.

##### **6.12.10.2**

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.

##### **6.12.10.3**

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.

##### **6.12.10.4**

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.

## **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.

Ai fini del presente Standard, per alimento biologico per animali da compagnia si intende qualsiasi alimento destinato all'alimentazione di animali da compagnia, così come definiti nel Reg. CE 767/2009, art. 3.2, lettere d ed f, quali animali appartenenti ad una specie normalmente non destinata al consumo umano dell'Unione Europea.

Questa sezione non è applicabile agli schemi di certificazione **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.

#### **7.1.2**

L'operatore che intende produrre, preparare, commercializzare ed etichettare alimenti biologici per animali da compagnia deve conformare la sua attività a quanto previsto dalla vigente normativa unionale, nazionale e regionale e a quanto previsto dai presenti Standard in materia di:

- definizioni, principi e obiettivi dell'agricoltura biologica;
- norme di produzione, trasformazione, imballaggio, trasporto, magazzinaggio, commercializzazione e importazione di prodotti biologici;
- etichettatura dei prodotti biologici;
- controlli e certificazione della produzione biologica.

### **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.

#### **7.2.2**

Per quanto riguarda la produzione, gli alimenti biologici per animali da compagnia possono contenere tutti i prodotti e gli ingredienti ottenuti in conformità alla produzione biologica e le materie prime. Gli additivi, i prodotti, le sostanze e gli ingredienti di cui agli allegati V, VI, VIII e IX del presente Standard, in conformità con le disposizioni contenute nel Reg. CE n. 1831/2003 e nel Reg. CE n. 767/2009.

Le materie prime di cui all'allegato V e gli ingredienti non biologici di origine agricola di cui all'allegato IX del presente Standard possono essere utilizzati anche nella relativa forma idrolizzata, in conformità al Reg. UE n. 68/2013, a condizione che il processo di idrolisi non comporti modifiche chimiche (trattamento con acidi/alcali) e che gli enzimi, eventualmente utilizzati, non siano prodotti da microrganismi geneticamente modificati.

#### **7.2.3**

L'identificazione degli alimenti biologici per animali da compagnia deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e commercializzazione. La tracciabilità deve essere garantita per lotti.

L'operatore tiene una contabilità di magazzino che, oltre alle informazioni obbligatorie, riporta i seguenti dati:

- a) il fornitore e, se diverso, il venditore o l'esportatore dei prodotti;
- b) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici consegnati all'unità, e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, nonché l'uso fatto di tali materiali e, se del caso, la formulazione degli alimenti biologici composti per animali da compagnia;
- c) la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco;
- d) la natura, i quantitativi, i destinatari e, se diversi da questi ultimi, gli acquirenti – diversi dai consumatori finali – di tutti i prodotti che hanno lasciato l'unità o le strutture o i magazzini del primo destinatario;

- e) nel caso di operatori che non provvedono al magazzinaggio o alla movimentazione fisica dei prodotti biologici in questione, la natura e i quantitativi dei prodotti biologici acquistati e venduti, nonché i fornitori e, se diversi, i venditori o gli esportatori e gli acquirenti e, se diversi, i destinatari.

La documentazione contabile comprende anche i risultati delle verifiche effettuate al momento del ricevimento dei prodotti biologici e qualsiasi altra informazione utile all'organismo di certificazione ai fini di un corretto controllo delle operazioni. I dati che figurano nella contabilità devono essere documentati con gli opportuni giustificativi. Nella contabilità deve sussistere corrispondenza tra i quantitativi in entrata e in uscita. Al fine di un corretto controllo delle operazioni, i documenti contabili comprendono dati relativi all'origine, alla natura e ai quantitativi delle materie prime e degli additivi, nonché alle vendite e ai prodotti finiti di alimenti biologici per animali da compagnia.

### 7.3. ETICHETTATURA

#### 7.3.1

Ai fini dell'etichettatura degli alimenti biologici per animali da compagnia, oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali, sono riportate le indicazioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di etichettatura dei prodotti biologici.

In particolare 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.

#### 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"> <li>• almeno il 95 % in peso 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato nella denominazione di vendita di questa categoria di prodotti</li> </ul>  |
| B) PRODOTTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI | <ul style="list-style-type: none"> <li>• meno del 95% degli ingredienti di origine agricola sono biologici, il rimanente 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato soltanto nell'elenco degli ingredienti purché gli stessi ingredienti siano conformi al presente Standard. In questo caso l'elenco degli ingredienti include una indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola. I termini e l'indicazione della percentuale di ingredienti biologici non devono essere posti in maggiore risalto rispetto alla descrizione o al nome del prodotto e quindi devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli degli altri ingredienti non biologici</li> </ul> |





# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 79 di 187

---

## *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.

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;

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"> <li>• almeno il 95% della sostanza secca dei prodotti è costituito da materie prime per mangimi ottenute da agricoltura biologica;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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"> <li>○ percentuale di materie prime ottenute da agricoltura biologica;</li> <li>○ percentuale di materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica;</li> <li>○ percentuale di materie prime non rientranti nelle categorie precedenti;</li> <li>○ percentuale totale dei mangimi di origine agricola;</li> </ul> </li> <li>• deve essere riportato l'elenco dei nomi delle materie prime per mangimi ottenute da agricoltura biologica;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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 &lt; al 2% in peso. L'uso del marchio comunitario è facoltativo per i prodotti importati dai Paesi</li> </ul> |

|   |  |
|---|--|
| <p>B) PUO' ESSERE UTILIZZATO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA, CONFORMEMENTE AI REGOLAMENTI CE 834/2007 ED 889/2008</p> | <p style="text-align: center;">Terzi. Può comparire il nome dell'Organismo di Certificazione ed i suoi riferimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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"> <li>○ percentuale di materie prime ottenute da agricoltura biologica;</li> <li>○ percentuale di materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica;</li> <li>○ percentuale di materie prime non rientranti nelle categorie precedenti;</li> <li>○ percentuale totale di mangimi di origine agricola;</li> </ul> </li> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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.</li> </ul> |
|---|--|

*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>  |
|---|---|
| <p>A) PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• valgono, inoltre, tutte le altre condizioni previste nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti zootecnici di cui al paragrafo 8.4.2.A.</li> </ul>   |
| <p>B) PUO' ESSERE UTILIZZATO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA, CONFORMEMENTE AL CCPB GLOBAL PROGRAMME</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• valgono, inoltre, tutte le altre condizioni previste nell'ambito dell'etichettatura degli alimenti zootecnici di cui al paragrafo 8.4.2.B).</li> </ul> |

*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 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 83 di 187

---

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 fosfatice, 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.

#### 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.

#### 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 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.

#### 9.3.8

Presso l'unità o nei locali dell'azienda devono essere tenuti documenti contabili che consentano all'operatore di accertare e 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.



## **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 agli 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.

Con particolare riferimento allo schema **CCPB Global Programme**, il periodo di conversione dell'unità di produzione deve essere pari a un ciclo vitale dell'organismo allevato o di un anno, tra i due quello più breve.

### 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 zooplancton, ai microcrostacei, ai rotiferi, ai vermi e ad altri animali acquatici usati come mangime.

#### 9.6.1.2

I requisiti di cui ai precedenti paragrafi da 9.3.2 a 9.3.6 si applicano anche ai seguenti paragrafi. 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.

#### 9.6.1.5

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'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 2014 e allo 0 % entro il 31 dicembre 2016.

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;

□ □ 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;

c) raccolta di avannotti selvatici di specie diverse dall'anguilla europea a fini di ingrasso nell'acquacoltura tradizionale estensiva all'interno di zone umide, come bacini di acqua salmastra, zone di marea e lagune costiere, chiuse con argini e sponde, a condizione che:

- i) il ripopolamento sia in linea con le misure di gestione approvate dalle autorità competenti responsabili della gestione degli stock ittici in questione per garantire lo sfruttamento sostenibile delle specie interessate e
- ii) i pesci siano alimentati esclusivamente con alimenti naturalmente presenti nell'ambiente.

#### 9.6.2.4

L'autorità competente può autorizzare in via temporanea, in caso di elevata mortalità degli animali d'acquacoltura dovuta alle circostanze elencate all'articolo 57, paragrafo 1, lettere da a) a d), del regolamento (UE) n. 508/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio [= (a) calamità naturali; (b) eventi climatici avversi; (c) improvvisi cambiamenti della qualità e della quantità delle acque per le quali l'operatore non è responsabile; (d) malattie nel settore acquicolo, mancato funzionamento o distruzione di impianti di produzione per i quali l'operatore non è responsabile], il rinnovo o la ricostituzione dello stock di acquacoltura con animali di acquacoltura non biologici, quando non siano disponibili animali allevati con il metodo biologico e a condizione che almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione si svolgano in regime di produzione biologica.

### 9.6.3. Pratiche di allevamento degli animali d'acquacoltura

#### 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 conformi 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 e le pratiche di allevamento sono indicati nell'allegato XIII bis del presente Standard, per specie o gruppo di specie. Per determinare gli effetti della densità e delle pratiche di allevamento 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.

#### 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) materie prime biologiche di origine vegetale e animale usate per mangimi;
- e) mangimi derivati da pesci interi catturati nel corso di attività di pesca certificate come sostenibili nel quadro di un sistema riconosciuto dall'autorità competente in conformità con i principi stabiliti nel regolamento (UE) n. 1380/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

#### 9.6.5.3

La razione alimentare per gli animali di acquacoltura carnivori può comprendere al massimo il 60 % di prodotti vegetali di produzione biologica.

#### 9.6.5.4

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*).

L'istidina prodotta mediante fermentazione può essere utilizzata nella razione alimentare dei salmonidi quando le fonti di mangimi di cui al paragrafo 9.6.5.2 non apportano un quantitativo di istidina sufficiente per soddisfare le esigenze nutritive dei pesci ed impedire la formazione di cataratte.

Questo paragrafo si applica esclusivamente agli animali di acquacoltura carnivori.

#### 9.6.5.5

Nelle fasi di ingrasso, gli animali d'acquacoltura di cui all'allegato XIII bis del presente Standard, sezioni 6, 7 e 9, sono nutriti con 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, si applica quanto segue:

a) la razione del pangasio (*Pangasius spp.*) di cui alla sezione 9 dell'allegato XIII bis può contenere al massimo il 10 % di farina di pesce o di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile;

b) la razione dei gamberetti di cui alla sezione 7 dell'allegato XIII bis può contenere al massimo il 25 % di farina di pesce e il 10 % di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile. Al fine di garantire le esigenze nutritive quantitative dei gamberetti, per integrare la loro dieta può essere utilizzato colesterolo biologico; nei casi in cui quest'ultimo non sia disponibile può essere utilizzato colesterolo non biologico derivante dalla lana, dai molluschi o da altre fonti.

#### 9.6.5.6

Nell'allevamento delle larve di novellame biologico, possono essere utilizzati come mangimi fitoplancton e zooplancton convenzionali.

#### 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 del presente Standard.

#### 9.6.5.8

Gli additivi per mangimi, taluni prodotti impiegati nell'alimentazione animale e gli ausiliari di fabbricazione possono essere utilizzati solo se figurano nell'allegato VI del presente Standard 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:

a) colonie a rischio di sopravvivenza nelle condizioni climatiche invernali o in soprannumero rispetto al fabbisogno, oppure

b) 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 2014 e 0 % entro il 31 dicembre 2016.

#### 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'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.

#### 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 e di soluzioni a base di acqua dolce, acqua di mare e cloruro di sodio.

#### 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'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.

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, importazione ed etichettatura di alga spirulina biologica.

#### 10.1.2

Questo tipo di produzione deve inoltre conformarsi ai rilevanti requisiti applicabili alle alghe, in particolare in relazione ai requisiti di qualità delle acque e dei fertilizzanti, contenuti nella sezione 9 A del presente Standard.

### **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;
- 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:

- a) il fornitore o, se diverso, il venditore o l'esportatore della spirulina;
- b) 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 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 unicamente ai di cui all'allegato I del presente Standard.

Con particolare riferimento schema **USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle seguenti sostanze: cloruro di calcio.

### 10.3. ETICHETTATURA

#### 10.3.1

Ai fini dell'etichettatura della "spirulina biologica", oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali, vanno riportate le indicazioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di etichettatura di prodotti biologici.

#### 10.3.2

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

La spirulina può essere etichettata facendo riferimento alle seguenti diciture:

**Spirulina**

| <i>Tipo di prodotto</i>                | <i>Requisiti</i>   |
|--|--|
| A) SPIRULINA BIOLOGICA                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• almeno il 95% in peso 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;</li><li>• 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;</li><li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato nella denominazione di vendita di questa categoria di prodotti</li></ul>   |
| B) SPIRULINA CON INGREDIENTI BIOLOGICI | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li><li>• 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;</li><li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato soltanto nell'elenco degli ingredienti purché gli stessi ingredienti siano conformi al presente Standard. In questo caso l'elenco degli ingredienti include una indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola. I termini e l'indicazione della percentuale di ingredienti biologici non devono essere posti in maggiore risalto rispetto alla descrizione o al nome del prodotto e quindi devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli degli altri ingredienti non biologici</li></ul> |

**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.

**10.3.3**

La spirulina, anche se ottenuta conformemente alla presente sezione, non può essere indicata quale ingrediente biologico nei prodotti conformi 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, nonché di preparazione, immagazzinamento, trasporto, commercializzazione ed importazione di struzzi biologici.

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** e al **Reg. CE 834/2007** ma non agli schemi di certificazione **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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>.

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.

**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.

**11.6. ETICHETTATURA**

## 11.6.1

Ai fini dell'etichettatura degli "struzzi biologici", oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali, vanno riportate le indicazioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di etichettatura di prodotti biologici.

## 11.6.2

I prodotti derivati dagli struzzi allevati conformemente al presente Standard possono essere indicati quali ingredienti biologici nei prodotti conformi al Reg. CE n. 834/2007.

## 12. CERTIFICAZIONE DI GRUPPI DI PICCOLI PRODUTTORI

### 12.1. OBIETTIVI E PRINCIPI

#### 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](http://www.oecd.org)).

La certificazione di gruppo è di supporto al commercio di prodotti biologici ottenuti da piccoli operatori senza che siano compromessi o attenuati i requisiti degli Standard di produzione biologica.

#### 12.1.1

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.

#### 12.1.2

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).

### 12.2. DEFINIZIONI SPECIFICHE

|   |  |
|---|--|
| Gruppo di produttori                    | Si tratta di un gruppo organizzato di produttori (coltivatori) con simili sistemi di coltivazione e tecniche di produzione. Può essere organizzato in forma di cooperativa di coltivatori o essere strutturato come un gruppo di coltivatori affiliato ad un trasformatore/esportatore. Il gruppo di produttori è organizzato come una singola entità  |
| Certificazione del gruppo di produttori | Si riferisce alla certificazione di un gruppo di produttori: le aziende agricole dei membri del gruppo sono uniformi nella maggior parte dei casi e sono organizzate sotto un comune sistema di gestione e marketing. Storicamente è stata utilizzata per la certificazione di cooperative o gruppi di produttori situati in una regione geografica o sociale, i cui prodotti erano commercializzati collettivamente. La certificazione è emessa per il gruppo |
| Unità di produzione                     | La parte di un operatore dove i prodotti sono ottenuti e/o manipolati post-raccolta, inclusa ogni sub-unità situata in prossimità geografica. L'unità di produzione è gestita dal gruppo attraverso il sistema di controllo interno per assicurare la conformità a tutti i requisiti applicabili dello Standard di riferimento   |
| Sistema di Controllo Interno (ICS)      | Un sistema documentato di assicurazione qualità, ove sono definite le pratiche standard, le registrazioni ed i requisiti di tracciabilità applicabili ad ogni unità produttiva, struttura e sito, e che identifica i metodi di ispezione interna applicati   |
| Ispezione Interna                       | L'ispezione condotta dal personale incaricato dal gruppo   |
| Ispezione Esterna                       | L'ispezione condotta dall'organismo di certificazione, chiamata anche re-ispezione   |

### 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 agricole (ad es. aziende che, qualora fossero certificate singolarmente sosterebbero 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). Questo implica che i membri del gruppo:

- siano unificati tramite un programma di formazione;
- operino uniformemente secondo un piano di sistema biologico definito dal gruppo, che descrive gli input impiegabili, la gestione della fertilità, le pratiche per il controllo di infestanti e malattie, le registrazioni ed il sistema di tracciabilità;
- operino in conformità ai requisiti del Sistema di controllo interno (ICS);
- utilizzino sistemi documentati di raccolta, manipolazione post-raccolta, trasformazione;
- producano prodotti simili;
- si trovino in ragionevoli 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.

Il gruppo deve sviluppare e mantenere un effettivo Sistema interno di assicurazione qualità, conosciuto anche come Sistema di controllo interno (ICS). Questo sistema deve essere esteso a tutti i siti ed unità produttive al fine di fornire l'assicurazione del rispetto dei requisiti applicabili quale base per ridurre la necessità delle dirette verifiche tramite ispezioni esterne.

#### 12.3.5

Quando effettuata ai fini dell'export, la commercializzazione dei prodotti deve essere effettuata dal gruppo.

#### 12.3.6

Il gruppo di produttori, tutti i siti e unità produttive, incluse le strutture, deve essere organizzato come una "singola entità", nel significato di "un individuo, una partnership, una corporazione, un'associazione, una cooperativa o altra singola entità". A tal fine:

- il gruppo deve dimostrare la conformità al presente Standard quando presenta la richiesta di certificazione;
- il gruppo deve sviluppare, implementare e mantenere un piano documentato di gestione per le attività del gruppo stesso;
- la certificazione è di proprietà del gruppo, non di ogni singolo membro, che non può rappresentarsi come certificato se non attraverso il gruppo;
- le pratiche di funzionamento gruppo di produttori devono essere omogenee e riflettere un processo o metodologia coerente, utilizzando gli stessi mezzi di produzione e processi;
- la partecipazione alle attività del gruppo di produttori è limitata a quei membri del gruppo che commercializzano la loro produzione biologica solo attraverso il gruppo, a meno che il membro non sia certificato singolarmente;
- le attività del gruppo si basano su processi centralizzati di trasformazione, distribuzione, strutture di marketing e servizi;
- i protocolli di tenuta dei registri devono essere coerenti; non è accettabile che le singole unità produttive, siti o servizi differiscano nella loro metodologia di archiviazione dei documenti e delle registrazioni;
- il personale del sistema di controllo interno (ICS) fungerà da coordinatore del gruppo ed è responsabile della conformità agli standard ed ai requisiti di certificazione delle operazioni giornaliere effettuate dal gruppo stesso;
- l'ICS deve dimostrare il completamento del 100% di ispezioni interne di tutti i membri e per tutte le unità produttive del gruppo, almeno una volta all'anno.



## **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.

L'ICS deve includere politiche e procedure relative alle attività certificate, identificare i sistemi di registrazione e tracciabilità per tutte le unità di produzione, strutture o siti coinvolti nelle attività del gruppo. Deve inoltre includere procedure sul processo di decisione e sulla gestione del rischio, così come programmi di formazione per tutti i membri del gruppo, del personale dell'ICS e degli ispettori interni.

L'ICS deve avere a disposizione personale sufficiente e competente, risorse finanziarie e tecniche per gestire e implementare un sistema di gestione e per mantenere la conformità con gli Standard applicabili in funzione della richiesta di certificazione.

Il ruolo dell'ICS è di salvaguardare lo status di certificazione delle attività nella loro interezza e perciò la conformità del gruppo intero ai requisiti di certificazione.

### **12.4.2 Requisiti del personale dell'ICS**

I requisiti del personale dell'ICS includono i seguenti:

- i. conoscenza della lingua locale parlata dai membri del gruppo;
- ii. capacità di lettura e scrittura al fine di redigere rapporti nella lingua scelta dall'ICS;
- iii. conoscenza degli Standard applicabili per i quali è stata richiesta/ottenuta la certificazione, incluso come possano essere applicati i loro principi alle condizioni locali;
- iv. familiarità con i sistemi locali di produzione agricola e con la cultura locale;
- v. familiarità/conoscenza dei punti critici di controllo rilevanti relativi a tutti i siti di coltivazione, unità di produzione, processi post-raccolta e ogni altra struttura del gruppo;
- vi. conoscenza delle procedure dell'ICS e dei regolamenti;
- vii. aggiornamento della dichiarazione di interessi e degli impegni alla riservatezza;
- viii. sottoscrizione di un contratto ove siano specificate le caratteristiche dell'impiego, incluso la definizione dei diritti e delle responsabilità del personale ICS nel rendicontare le non conformità.

### **12.4.3**

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.

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.

#### 12.4.7 Requisiti di formazione

Il successo di un ICS è notevolmente migliorato da una formazione costante e continua per tutti i membri e tutto il personale ICS. Per la maggior parte delle organizzazioni, il personale interno effettuerà la maggior parte di formazione dei membri, ma almeno una formazione annua da uno specialista esterno è consigliato per il personale ICS.

#### 12.4.8 Requisiti di accesso per i membri coltivatori

a) verrà applicato un periodo di conversione di almeno due anni prima che i membri coltivatori possono essere considerati per l'inclusione nella lista gruppo di produttori biologici certificati. La tempistica specifica comprende due anni prima della semina o, nel caso di pascoli o foraggi perenni, di almeno due anni prima del suo uso come mangime da agricoltura biologica, o, nel caso delle colture perenni diverse dai foraggi, di almeno tre anni prima del primo raccolto di prodotti biologici.

b) l'ICS deve sviluppare e seguire una procedura per verificare e registrare le pratiche di gestione nel periodo di conversione, assicurando che:

- i) i prodotti utilizzati sul terreno nei 36 mesi prima della certificazione erano accettabili;
- ii) le pratiche di gestione per il tempo di cui al punto (a) erano in linea con quanto previsto dallo Standard.

c) la prova soddisfacente per la verifica delle condizioni annotate al punto (b) deve essere fornito dall'ICS. Registre sufficienti dovrebbero includere i seguenti:

- i) dichiarazioni ufficiali (autorità regionali o locali competenti in materia di agricoltura) di pratiche tradizionali e accettabili almeno nei tre anni precedenti la domanda di certificazione biologica; tale dichiarazione deve fornire dettagli su ciò che è proibito e non si deve limitare ad attestare il non uso di alcun mezzo tecnico, quanto ad esempio, piuttosto, indicare il non uso di fertilizzanti chimici o artificiali o di pesticidi con riferimento a pratiche di agricoltura biologica o a specifici standard;
- ii) dichiarazioni scritte dai singoli membri riguardanti la gestione del terreno degli ultimi 36 mesi;
- iii) dichiarazioni di terza parte, che confermano le pratiche di gestione del territorio, individuali e/o regionali, in almeno tre anni precedenti la domanda di certificazione biologica;
- iv) analisi del suolo completa;
- v) se tali prove non possono essere fornite, il membro deve rimanere nella conversione per il periodo necessario, con la supervisione registrata da parte dell'ICS.

#### 12.4.9 Requisiti dei rapporti giuridici

a) Il gruppo di produttori è istituito formalmente, sulla base di accordi scritti (di natura contrattuale o associativa) con i suoi membri. Esso è caratterizzato da una gestione centrale, procedure per il processo decisionale e capacità giuridica.

b) Il soggetto certificato è il gruppo nel suo insieme. Il gruppo di produttori deve accettare di sottoscrivere un contratto con l'organismo di certificazione. L'entità del gruppo può essere una società, associazione, cooperativa o altra entità.

c) Le unità di produzione, i siti e le strutture all'interno del gruppo di produttori certificato non possiedono singoli certificati. Un certificato viene rilasciato al gruppo come singola entità e prodotti del gruppo possono essere venduti solo tramite la gestione del gruppo stesso. I singoli membri del gruppo non possono rappresentare se stessi come certificati, se non attraverso il gruppo.

d) Il gruppo di produttori deve avere un contratto scritto con ogni singolo membro, ove il membro conferma la comprensione e la sua conformità alla norma applicabile, permettendo ispezioni interne da parte dell'ICS e le ispezioni esterne dell'ente di certificazione.

e) Il contratto deve avere una clausola che impone al membro del gruppo di riferire all'ICS eventuali cambiamenti che potrebbero influenzare la conformità della propria attività, tra cui l'intenzionale o accidentale dispersione di prodotti chimici o l'applicazione di una sostanza proibita.

f) I membri dovrebbero avere ricevuto una copia del contratto che hanno sottoscritto.

#### 12.4.10 Requisiti di registrazione

Il sistema di controllo interno (ICS) deve sviluppare e mantenere tutti i seguenti elementi:

- a) un organigramma che definisce ruoli e responsabilità del personale dell'ICS;

- b) le descrizioni di lavoro con ruoli e responsabilità per tutto il personale dell'ICS;
- c) un protocollo per la valutazione e gestione dei rischi associati al gruppo;
- d) una procedura per la gestione delle ispezioni interne e follow-up annuale per tutti i membri del gruppo;
- e) un modello per la registrazione delle ispezioni interne, che comprende i punti di controllo del rischio e il livello di comprensione degli Standard e dei requisiti;
- f) una procedura documentata per identificare e gestire i conflitti di interesse all'interno del gruppo;
- g) la gestione e la registrazione di non conformità, e la sanzione conseguente;
- h) una procedura per garantire che l'organismo di certificazione sia notificato in merito alle non conformità maggiori all'interno del gruppo;
- i) una procedura di accettazione dei nuovi membri al gruppo e per la gestione del registro dei membri del gruppo stesso. In tale registro sono inoltre identificate le attività svolte dai singoli membri (es. produzione agricola; trasformazione; commercializzazione) e le dimensioni aziendali.

L'ICS deve mantenere registrazioni di ogni coltivatore/unità di produzione come parte del sistema di gestione. Il sistema di registrazione dei dati deve essere coerente per le varie unità di produzione. Le registrazioni comprendono almeno i seguenti elementi:

- a) Elenco di tutti i membri del gruppo per nome e numero di identificazione;
- b) Il piano di sistema biologico;
- c) Le disposizioni contrattuali con i singoli membri e la data in cui ciascun componente/unità è entrato nel gruppo;
- d) Descrizione e ubicazione dei campi e delle strutture; adeguate mappe dettagliate dei singoli siti e sedi regionali per tutte le unità produttive;
- e) I piani di produzione;
- f) Le registrazioni dei mezzi tecnici utilizzati, come le sementi e gli ammendanti/fertilizzanti;
- g) Le registrazioni sulle pratiche di gestione dei parassiti e dei pesticidi;
- h) I rapporti di ispezione interni (ispezione interna di ciascun membro);
- i) Le registrazioni dei prodotti raccolti;
- j) Le registrazioni di produzione, trasformazione, vendita, e l'inventario;
- k) La formazione annuale condotta per garantire il rispetto di certificazione;
- l) Le registrazioni di tutte le non conformità rilevate nel gruppo compreso il tempo concordato per il completamento delle azioni correttive.

#### 12.4.11 Requisiti dell'ispezione interna

- a) Gli ispettori interni designati dalla direzione del gruppo devono essere qualificati, competenti e partecipare alla formazione continua, in relazione alle esigenze della posizione.
- b) L'inclusione di nuovi membri al gruppo avviene solo dopo che l'ispezione interna è completata ed approvata all'interno del gruppo secondo le procedure di accettazione dei nuovi candidati (vedi 12.4.8 (a) e (b) del presente documento).
- c) Gli ispettori interni effettuano almeno una visita di ispezione annuale per ciascun membro comprese le visite a tutti i campi e le strutture associate a quel membro. Le ispezioni interne devono documentare tutte le non conformità e la verifica delle azioni correttive.
- d) L'ICS deve comunicare per iscritto con singoli membri del gruppo per quanto riguarda tutte le non conformità rilevate, tra cui le azioni correttive imposte e il tempo concordato per il completamento.

## **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.

Prima del sopralluogo l'ente di certificazione esaminerà le informazioni fornite dal gruppo. L'ispezione non dovrebbe procedere fino a quando l'organismo di certificazione è soddisfatto dell'esame documentale in quanto il gruppo risulta conforme e pronto per l'ispezione. Queste informazioni includono:

- a) l'aggiornamento piano di gestione;
- b) evidenze di correzioni delle eventuali non conformità rispetto al precedente controllo esterno o a carenze nella domanda di certificazione;
- c) la disponibilità del gruppo per il controllo esterno.

Con l'ispezione in loco, le seguenti informazioni fornite dal gruppo saranno valutate:

- a) la verifica del piano di gestione (aggiornamento e conformità);
- b) la documentazione di controllo interno compresa l'attuazione delle procedure richieste;
- c) la verifica che le ispezioni interne di tutti i membri siano state effettuate almeno una volta all'anno;
- d) le registrazioni relative all'appropriata gestione delle non conformità;
- e) la comprensione da parte dei membri del gruppo dello Standard e che i rischi per l'integrità biologica del gruppo siano stati gestiti in modo efficace;

L'ispezione in loco deve comprendere la verifica (re-ispezione) di diverse ispezioni interne intraprese dall'ICS.

Nel caso in cui il sistema di controllo interno del gruppo dimostri di non avere rilevato non conformità maggiori, l'ente di certificazione ha la prerogativa di sospensione o revoca della certificazione di tutto il gruppo di produttori.

Nel caso in cui il gruppo non riesca ad agire sulle non conformità emessa dall'ente di certificazione, la sospensione o la revoca della certificazione sarà applicata a tutto il gruppo. Violazioni intenzionali comportano la revoca della certificazione.

#### 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  | Fattore di rischio normale: | Fattore di rischio medio: | Fattore di rischio alto: |
|  | 1                           | 1.2                       | 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 del gruppo dovrebbero includere:

- a) fattori relativi alla dimensione delle aziende agricole e alla numerosità dei siti e delle unità
  - dimensioni dei poderi
  - numerosità delle unità di produzione, siti e strutture
  - valore dei prodotti
  - differenza in valore tra i prodotti biologici e quelli convenzionali
- b) fattori relativi alle caratteristiche delle aziende

- grado di uniformità dei sistemi di produzione e delle coltivazioni all'interno del gruppo
- rischi di mescolamenti e/o contaminazioni
- complessità dei sistemi di produzione e dei prodotti
- produzione mista bio convenzionale e/o produzione parallela

c) esperienza acquisita

- numero di anni di funzionamento del gruppo
- struttura di gestione del sistema di controllo interno (ICS)
- numero di nuovi membri registrati annualmente nel gruppo ed il tasso di crescita dei nuovi membri
- natura dei problemi incontrati durante le ispezioni negli anni precedenti (es. NC e uso di sostanze non ammesse) 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. In ogni caso, le ispezioni in loco devono includere:

- la sede del gruppo
- un test approfondito dell'ICS
- tutte le strutture di gestione post-raccolta
- un campione di nuovi membri del gruppo
- i membri del gruppo ad alto rischio
- un campione significativo di membri non a rischio
- una considerazione complessiva dei fattori di rischio

#### 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 mantenute adeguate registrazioni delle ispezioni interne;
- f) i singoli membri del gruppo comprendano lo standard di produzione.

#### 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.



## STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 108 di 187

### 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 chioccioline/lumache biologiche (genere *Helix*).

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 **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.

#### 13.1.2

L'operatore che intende allevare lumache nel rispetto del metodo di produzione biologico deve conformare la sua attività a quanto previsto dalla vigente normativa unionale, nazionale e regionale e a quanto previsto dai presenti Standard in materia di:

- definizioni, principi e obiettivi dell'agricoltura biologica;
- norme di produzione, trasformazione, imballaggio, trasporto, magazzinaggio, commercializzazione e importazione di prodotti biologici;
- etichettatura dei prodotti biologici;
- controlli e certificazione della produzione biologica.

### 13.2. ORIGINE DEGLI ANIMALI E CONVERSIONE

#### 13.2.1

La scelta delle specie da allevare deve essere adottata dando preferenza ad eventuali ecotipi autoctoni, alle loro caratteristiche di rusticità, vitalità, longevità, capacità di adattamento alle condizioni locali, resistenza alle patologie o qualsiasi altro problema sanitario connesso con le problematiche dell'allevamento. Nella gestione dell'allevamento si deve prestare particolare attenzione al mantenimento della variabilità genetica. È proibita l'introduzione di animali prodotti utilizzando tecniche transgeniche o altre tecniche di ingegneria genetica.

#### 13.2.2

Nella scelta delle specie e nell'attività di selezione sono da preferire, oltre alle specie e alle varietà locali, le seguenti: *Helix aspersa*, *Helix maxima*, *Helix pomatia*, *Helix vermiculata*.

In caso di costituzione o ampliamento del patrimonio animale devono essere introdotte lumache biologiche.

In caso di prima costituzione possono essere introdotte lumache convenzionali o quelle già presenti in azienda possono essere convertite. In questo caso la conversione ha la durata di un intero ciclo di produzione, comprensivo del ciclo di riproduzione che può avvenire anche in strutture coperte) e allevamento all'aperto o in tunnel.

#### 13.2.3

Nonostante quanto indicato al punto precedente, le chioccioline possono essere considerate biologiche solo dopo due anni di conversione dei terreni. L'utilizzo di sementi e/o piantine nei recinti da riproduzione e da ingrasso deve soddisfare i requisiti del presente Standard (materiale biologico o in deroga).

Ai fini riproduttivi, possono essere introdotte in azienda lumache da riproduzione provenienti da allevamenti convenzionali e nel rispetto delle seguenti modalità:

- a) l'operatore invia una richiesta per la fornitura di riproduttori biologici ad almeno tre operatori biologici;
- b) qualora le richieste abbiano esito negativo l'operatore è autorizzato ad utilizzare per la sopracitata richiesta di fornitura, riproduttori non biologici;
- c) l'operatore inoltra le richieste di cui sopra a mezzo posta ordinaria, fax, posta elettronica, posta elettronica certificata e conserva, insieme alle relative risposte l'intera documentazione rendendola disponibile all'Organismo di Certificazione.

In questo caso la conversione delle lumache ha una durata di almeno sei mesi.

Ai fini del rinnovo o ricostituzione del patrimonio (in caso di una mortalità degli animali superiore al 30% o altro evento catastrofico) ed in mancanza di lumache biologiche possono essere introdotte in azienda ogni anno ed all'epoca di rinnovo dell'allevamento un massimo del 20% di lumache convenzionali destinate alla riproduzione. In tal caso nessuna di queste lumache riproduttrici può essere venduta come biologica.

Questa percentuale può essere portata al 40% nei seguenti casi particolari:

- estensione significativa dell'allevamento
- cambio di specie
- nuova specializzazione dell'allevamento
- specie minacciate di abbandono.

#### 13.2.4

E' ammesso l'allevamento a ciclo biologico chiuso (riproduzione e ingrasso) e solo su terreno all'aperto.

L'allevamento della lumaca biologica deve essere gestito su superfici, comprensive di quelle destinate ai recinti da riproduzione e da ingrasso, condotte in conformità alle norme di produzione biologica.

#### 13.2.5

L'allevamento delle lumache biologiche si deve conformare il più possibile alle loro naturali condizioni di vita. Pertanto deve essere condotto in spazi aperti, eventualmente ricoperti da una serra fredda, e il numero degli animali deve essere limitato. Ad eccezione dei periodi di riproduzione, ibernazione ed incubazione, l'allevamento condotto in ambienti chiusi è vietato. Sono altresì vietati gli allevamenti senza terra.

### 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.

Le lumache devono essere nutrite con il foraggio proveniente dai parchi di allevamento o, se questo non è possibile, con foraggi prodotti in un comprensorio in cooperazione con altri terreni biologici, principalmente della stessa regione.

L'alimentazione delle lumache deve basarsi preferibilmente sulla pastura dei parchi ed eventualmente su un misto di cereali, oleaginose, proteaginose, distribuite sotto forma di farine, granulati o pellettati, anche come mangimi formulati. Questi alimenti devono essere disposti su superfici che permettano di controllare il loro stato e, eventualmente, di ritirarli nel caso in cui non vengano consumati o in di comparsa di muffe o altri agenti deterioranti.

#### 13.3.2

Le materie prime ed i mangimi utilizzati per l'alimentazione devono essere conformi alle norme di produzione biologica di cui al presente Standard. E' autorizzata l'incorporazione nella razione alimentare di alimenti in conversione nelle condizioni previste al punto 5.5.6 del presente Standard.

Ogni integrazione alimentare intesa come porzioni di frutta, di vegetali o altro dovrà essere certificata come biologica.

E' vietato incorporare materie prime animali o alimenti derivati da proteine animali.

#### 13.3.3

Per favorire la formazione della conchiglia è possibile l'utilizzo di pietra macinata.

### 13.4. GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO E PROFILASSI

#### 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.

#### 13.4.2



Gli allevamenti delle lumache biologiche devono essere ubicati ad una distanza appropriata da centri urbani, aree industriali, autostrade e strade ad alta intensità, discariche e inceneritori di rifiuti. Inoltre, l'allevamento deve essere posto ad una distanza minima di 10 m da possibili fonti di contaminazione accidentale (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.

Le recinzioni perimetrali devono proteggere l'allevamento dai predatori, suddividere i diversi stadi del ciclo di vita, evitare la fuga dei molluschi e agevolare la loro corretta respirazione.

#### 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.

La protezione contro i predatori delle lumache (roditori, insetti, ecc.) è unicamente di tipo meccanico o di lotta biologica.

#### 13.4.5

Non è ammesso l'allevamento parallelo biologico-convenzionale.

#### 13.4.6

La prevenzione delle malattie è fondata sulla selezione della stirpe, sulle ottimali pratiche di gestione dell'allevamento che garantiscano densità animale e condizioni igieniche adeguate, sulla qualità degli alimenti.

#### 13.4.7

Per la pulizia e la disinfezione degli ambienti e delle attrezzature sono impiegati i prodotti di cui all'Allegato VII del presente Standard.

#### 13.4.8

E' vietato qualsiasi trattamento veterinario preventivo o curativo con medicinali veterinari allopatrici chimici di sintesi.

#### 13.4.9

Nel caso in cui i trattamenti veterinari si rendano comunque necessari, il prodotto ottenuto dall'allevamento perde la qualifica di biologico, per la durata del ciclo biologico in cui i trattamenti sono stati svolti.

### **13.5. REQUISITI DEGLI STABILIMENTI DI RIPRODUZIONE, IBERNAZIONE, INCUBAZIONE E RICOVERO**

#### 13.5.1

La riproduzione in stabilimenti chiusi è autorizzata a condizione che i giovanili (lumachine o chioccioline) non vengano nutrite prima di raggiungere i parchi esterni.

#### 13.5.2

Tutte le operazioni di riproduzione, ibernazione, incubazione e ricovero (per condizioni climatiche estreme) delle lumache si devono svolgere in luoghi sufficientemente ventilati, con una densità massima di 100 Kg di lumache/m<sup>3</sup>.

#### 13.5.3

Nel caso di riproduzione in stabilimenti chiusi è vietato qualsiasi trattamento fitosanitario. Sono autorizzate solo le pratiche fisiche e meccaniche di diserbo e di lotta agli animali dannosi. Per la pulizia quotidiana è ammesso esclusivamente l'uso di acqua sotto pressione. All'interno degli stabilimenti il volume netto di cui dispongono le chioccioline/lumache deve essere di 0,005 m<sup>3</sup>/procapite.

#### 13.5.4

Nel caso di ibernazione in stabilimenti chiusi, questa deve essere effettuata durante il corrispondente periodo invernale, nella regione di allevamento, di ibernazione naturale. Per mantenere una temperatura

costante è autorizzato l'utilizzo di freddo artificiale commisurato alle temperature naturali di ibernazione di ogni razza.

#### 13.5.5

Esclusivamente in caso di condizioni climatiche estreme, che possono mettere in pericolo l'allevamento durante il periodo di crescita delle lumache, queste possono essere spostate transitoriamente in stabilimenti chiusi a condizione che non vengano nutrite durante il medesimo periodo. Tuttavia, ai fini del benessere animale, tale pratica è da sconsigliare.

#### 13.5.6

In assenza di lumache e in caso di vuoto sanitario, negli stabilimenti si possono utilizzare i prodotti indicati nell'Allegato II del presente Standard.

### **13.6. REQUISITI DEI PARCHI ESTERNI**

#### 13.6.1

I parchi esterni devono avere una copertura vegetale densa e permanente, al fine di assicurare alle lumache il nutrimento, l'ombra e l'igrometria adatte. L'igrometria può essere garantita attraverso l'aspersione di acqua sui parchi. Per la migliore gestione (nutrizione, pulizia, protezione, raccolta, etc.) dei parchi esterni sono consigliate superfici di dimensioni di circa 160 m<sup>2</sup> (recinti da 3,5 m X 45 m).

#### 13.6.2

I parchi esterni e le eventuali suddivisioni di questi devono essere concepiti in modo da individuare ed isolare i lotti. Sono ammesse reti piantate nel suolo, bordi muniti di recinti elettrici, oppure prodotti naturali ad effetto repellente con prodotti indicati negli allegati del presente Standard. E' ammesso l'uso di reti di contenimento in polietilene (PE) atossico.

#### 13.6.3

Sono vietati trattamenti fitosanitari, ad eccezione di quelli repulsivi sui bordi dei parchi di cui al precedente punto. Sono altresì vietate operazioni fertilizzazione o ammendamento sui parchi durante la fase di produzione. Al di fuori di questi periodi, e fino a 30 giorni prima della messa nel parco delle lumache, è ammesso l'uso di prodotti autorizzati in conformità alle disposizioni degli allegati I e II, del presente Standard.

#### 13.6.4

E' vietato utilizzo di teli di copertura in materiale plastico e si consiglia l'uso di teli in tessuto non tessuto. Altri eventuali ripari sono costituiti da materiali non trattati, naturali o inerti.

#### 13.6.5

Il numero massimo di animali per unità di superficie è di circa 25/35 adulti/m<sup>2</sup> nei recinti da riproduzione e di circa 150/250 adulti/m<sup>2</sup> nei recinti destinati all'ingrasso.

#### 13.6.6

E' obbligatorio un vuoto sanitario di almeno quattro mesi ogni due cicli di lumache.

### **13.7. IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEGLI ANIMALI**

#### 13.7.1

L'identificazione degli animali e dei prodotti animali deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e commercializzazione e la tracciabilità deve essere gestita per lotti.

#### 13.7.2

L'allevatore è tenuto alla compilazione di un registro di stalla che, oltre alle informazioni obbligatorie, riporta i seguenti dati associati al singolo lotto di lumache:

- il numero del parco, o dell'eventuale sottodivisione dello stesso, che accoglie il singolo lotto;
- la data di introduzione del lotto di lumache nel parco;
- la o, eventualmente, le date di raccolta delle lumache;
- l'eventuale acquisto di giovanili (lumachine o chioccioline);

- l'eventuale selezione o acquisto di riproduttori.

### **13.8. RACCOLTA, SPURGATURA, ABBATTIMENTO E TRASPORTO**

#### 13.8.1

La raccolta deve essere praticata a mano.

#### 13.8.2

Prima dell'abbattimento, le lumache devono essere ritirate dai parchi esterni e messe a digiuno per non più di 5 giorni (spurgatura).

#### 13.8.3

Nella fase di spurgatura le lumache devono essere poste in contenitori debitamente areati in cui il volume occupato dagli animali non superi il 15% della capacità totale del contenitore stesso.

#### 13.8.4

Nella fase di spurgatura non è ammesso l'uso di alcuna sostanza.

#### 13.8.5

Dopo la spurgatura gli animali devono essere mantenuti in condizioni idonee evitando condizioni di umidità e pratiche di bagnatura.

#### 13.8.6

Se le lumache vengono abbattute senza la formazione della "bordatura" (il necessario indurimento del guscio al fine della resistenza dello stesso nelle fasi di trasporto e commercializzazione) devono aver passato almeno 90 giorni in un parco esterno.

#### 13.8.7

Nelle fasi di preparazione al consumo per il prodotto trasformato, l'abbattimento può avvenire esclusivamente in acqua preventivamente riscaldata ad almeno 70C°. Sono vietate pratiche di salatura precedenti l'abbattimento.

#### 13.8.8

Il trasporto deve avvenire in modo rapido, mai oltre le 48 ore dalla fase del confezionamento e rispettando le condizioni generali di benessere per l'animale.

#### 13.8.9

Per il confezionamento delle lumache è ammesso l'uso di contenitori realizzati in polietilene (PE) atossico.

### **13.9. REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

#### 13.5.6

I locali destinati alla conservazione, spurgatura e successiva trasformazione delle chioccioline 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.

### **13.10. 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"><li>• almeno il 95% in peso 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;</li><li>• 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;</li><li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato nella denominazione di vendita di questa categoria di prodotti</li></ul>   |
| B) LUMACHE CON INGREDIENTI BIOLOGICI | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li><li>• 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;</li><li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato soltanto nell'elenco degli ingredienti purché gli stessi ingredienti siano conformi al presente Standard. In questo caso l'elenco degli ingredienti include una indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola. I termini e l'indicazione della percentuale di ingredienti biologici non devono essere posti in maggiore risalto rispetto alla descrizione o al nome del prodotto e quindi devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli degli altri ingredienti non biologici</li></ul> |

## 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.

## 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. L'allevamento di animali da compagnia o da pelliccia non è incluso nello scopo del presente standard.

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** e al **Reg. CE 834/2007** ma non agli schemi di certificazione **JAS e COR**, in quanto l'allevamento dei conigli non è compreso nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

#### 14.1.2

Si definisce gabbia una struttura, anche organizzata in batteria, che non consenta alcuna possibilità di trasferimento autonomo dell'animale in altro sito (parchetto o buca).

La produzione del coniglio biologico rispetta i seguenti principi:

- utilizzazione di razze rustiche e/o popolazioni locali, resistenti alle malattie, poco precoci e con riduzione dei fenomeni di aggressività;
- divieto di utilizzazione di riproduttori con gli occhi rossi e di ibridi commerciali selezionati per la rapidità di accrescimento, capacità di conversione alimentare e adattamento per la produzione in spazi ridotti;
- mantenimento dell'integrità delle nidiate al momento del trasferimento nei parchetti di ingrasso al fine di rispettare le gerarchie già stabilite e ridurre i fenomeni di aggressività;
- adozione di regimi alimentari a basse densità energetiche;
- divieto di allevamento di animali isolati, fatta eccezione per i riproduttori e le fattrici durante la gestazione e l'allattamento.

### 14.2. ORIGINE DEGLI ANIMALI E CONVERSIONE

#### 14.2.1

Devono essere utilizzate razze e tipi genetici colorati a medio accrescimento.

#### 14.2.2

Gli animali da ingrasso devono essere nati e allevati secondo quanto previsto dal presente Standard.

#### 14.2.3

Ai fini riproduttivi, sono introdotti in azienda animali provenienti da allevamenti biologici. In mancanza di animali biologici possono essere introdotti in azienda animali da riproduzione provenienti da allevamenti convenzionali, nel rispetto delle seguenti modalità:

- l'operatore invia una richiesta per la fornitura di riproduttori biologici ad almeno tre operatori biologici;
- qualora le richieste abbiano esito negativo l'operatore è autorizzato ad utilizzare, per la sopraccitata richiesta di fornitura, riproduttori non biologici;
- l'operatore inoltra le richieste di cui sopra a mezzo posta ordinaria, fax, posta elettronica certificata e conserva, insieme alle relative risposte, l'intera documentazione rendendola disponibile per l'attività di controllo.

Qualora si introducano animali non biologico secondo la procedura di cui sopra, gli animali devono essere acquistati ad un'età non superiore alle 12 settimane, devono essere identificati e potranno essere considerati biologici solamente dopo essere stati allevati secondo il presente Standard per almeno tre mesi dalla data d'introduzione nell'allevamento.

### 14.3. RICOVERI E CARICO ANIMALE

#### 14.3.1

E' proibito l'allevamento della fase di ingrasso in gabbie.

#### 14.3.2

Le riproduttrici possono essere allevate in gabbie singole purchè queste siano dotate di spazio per i nidi e spazi riservati (piattaforme) alla coniglia per allontanarsi dalla nidiata.

#### 14.3.3

In generale l'accesso ai nidi deve essere garantito almeno una settimana prima del parto e deve essere fornito all'animale materiale come paglia, trucioli o altro. E' sempre consentito alla coniglia di potersi allontanare dalla nidiata e di poter rientrare nel nido per l'allattamento.

#### 14.3.4

Il coniglio da ingrasso può essere allevato al pascolo secondo varie modalità, in tunnel o recinti mobili di vario tipo appoggiati a terra su cotico erboso senza pavimento (è ammessa solo la rete metallica come pavimento), in recinti fissi all'aperto o in ambienti chiusi purchè dotati di parchetti esterni ai quali gli animali possono avere libero accesso.

#### 14.3.5

In caso di allevamento in recinti fissi all'aperto la protezione da avversità climatiche avviene mediante sistemi di copertura artificiale (tipo teli o tettoie) o naturale (vegetazione arborea). Sono vietate le situazioni di completa copertura dei recinti. Il pavimento deve essere di materiale adatto al benessere podale e può essere rialzato da terra per la pulizia periodica del pavimento sottostante. La struttura indicata deve consentire comunque l'accesso ad un parchetto con dimensioni come previsto per gli spazi aperti.

#### 14.3.6

In caso di allevamento al chiuso con parchetti esterni, il ricovero deve essere provvisto di strutture di ventilazione dell'aria per tenere le temperature adeguate ed evitare gli stress da caldo. Inoltre la struttura deve essere progettata in modo da evitare l'esposizione dei conigli a concentrazioni dannose di gas (es. ammoniacale, monossido di carbonio, ecc).

#### 14.3.7

La nidiata costituisce il gruppo iniziale di allevamento e ne deve essere assicurata l'integrità. In ogni caso i gruppi sono costituiti solo con conigli giovani e l'introduzione di conigli in gruppi già esistenti deve essere evitata.

#### 14.3.8

I pascoli e i parchetti devono essere biologici e devono essere presenti idonee strutture di riparo dal sole, dalle intemperie e dai predatori; inoltre deve essere garantito l'accesso al cibo e all'acqua.

#### 14.3.9

Il suolo dei ricoveri al chiuso deve essere ricoperto di lettiera costituita da paglia biologica o materiale legnoso non trattato oppure può essere a rete rialzata da terra per la pulizia periodica del pavimento sottostante.

#### 14.3.10

Per le superfici coperte e scoperte devono essere rispettate le misure minime riportate in tabella:

|                       | Superfici coperte<br>(esclusi i nidi e le piattaforme) | Superfici scoperte<br>(m <sup>2</sup> /capo di superficie disponibile in rotazione nei parchetti) |           |
|-----------------------|--|---|-----------|
|                       | m <sup>2</sup> /capo                                   | Garena (allevamento all'aperto, esclusi recinti mobili)   | Parchetto |
| Femmine con prole     | 0,7  | 5   |           |
| Femmine in gestazione | 0,5  | 5   |           |



# STANDARD DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 117 di 187

|                      |     |   |   |
|----------------------|-----|---|---|
| Animali all'ingrasso | 0,2 | 5 | 4 |
|----------------------|-----|---|---|

Altezza minima delle strutture di ricovero (gabbie) delle riproduttrici 0,6 metri.

Dimensione minima dei nidi: 30 cm x 30 cm

Dimensione minima delle piattaforme: 25 cm x 35 cm

#### 14.3.11

Il numero massimo di animali per ettaro di superficie agricola biologica utilizzata deve rispettare i parametri fissati dalle norme di riferimento, in particolare non devono essere superati i 170 kg di azoto per ettaro per anno che corrispondono a 100 capi di coniglie riproduttrici per ettaro e 680 capi di conigli all'ingrasso per ettaro.

#### 14.3.12

Per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2017, e solo per il territorio nazionale, le Regioni e le Province autonome possono concedere deroghe ai requisiti di cui ai precedenti punti 14.3.1, 14.3.2, 14.3.3 e 14.3.10, esclusivamente alle aziende con strutture ed edifici costruiti anteriormente al 24 dicembre 2012. Tale possibilità non si applica agli allevamenti in gabbia al chiuso.

### 14.4. PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE E VUOTO SANITARIO

#### 14.4.1

I prodotti per la pulizia e la disinfezione dei locali e delle attrezzature ammessi sono indicati nell'allegato VII.1 del presente Standard.

#### 14.4.2

Per ragioni d'igiene, i ricoveri devono seguire il criterio del vuoto sanitario per la pulizia e la disinfezione dei fabbricati e degli attrezzi. Per le stesse ragioni, e per favorire la ricrescita dell'erba, anche i parchetti sono lasciati a riposo per un periodo non inferiore ai 30 giorni in assenza di tecniche agronomiche alternative.

### 14.5. ALTRE PRATICHE DI GESTIONE

#### 14.5.1

Il numero di parti annui per femmina in allevamento non può essere superiore a 6, ad esclusione dell'allevamento in garenna.

#### 14.5.2

La consistenza massima per allevamento (unità di produzione) non può essere superiore a 500 fattrici.

#### 14.5.3

La castrazione non è consentita.

#### 14.5.4

L'età minima di macellazione dei conigli è pari a 100 giorni, ad esclusione dell'allevamento in garenna.

### 14.6. ALIMENTAZIONE

#### 14.6.1

I conigli devono essere alimentati con alimenti biologici nel rispetto delle esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi fisiologici; l'alimentazione deve essere finalizzata al mantenimento del benessere degli animali.

#### 14.6.2

Tenuto conto che i conigli sono erbivori e che in condizioni semi-naturali l'attività alimentare e orale occupa dal 30 al 70 % della giornata, l'alimentazione degli adulti e dei giovani dopo lo svezzamento deve essere basata anche sull'utilizzazione prevalente di foraggi, provenienti dal pascolo o dal raccolto fresco o secco.

Almeno il 15% della materia secca di cui è composta la razione giornaliera dei conigli deve essere costituito da foraggi grossolani di preferenza freschi o essiccati.

In ogni caso ai conigli deve essere sempre fornito del materiale vegetale (paglia, fieno, ecc) che permetta loro l'attività orale.

#### 14.6.3

Almeno il 20% degli alimenti proviene dall'unità di produzione stessa o, qualora ciò non sia possibile, è ottenuto nella stessa regione in cooperazione con altre aziende biologiche od operatori del settore dei mangimi che applicano il metodo di produzione biologico.

#### 14.6.4

L'alimentazione dei coniglietti è il latte materno e lo svezzamento non può avvenire prima di 35 giorni.

#### 14.6.5

Per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2017, e solo per il territorio nazionale, le Regioni e le Province autonome possono concedere deroghe ai requisiti di cui al precedente punto 6.2 esclusivamente alle aziende con allevamenti in gabbie in "plein-air" pre-esistenti alla data del 24 dicembre 2012.

### 14.7. PROFILASSI E CURE VETERINARIE

Nel caso in cui un coniglio in fase di ingrasso sia sottoposto a più di un ciclo di trattamenti con medicinali veterinari allopatici ottenuti per sintesi chimica o con antibiotici in 12 mesi (o due cicli nel caso di riproduttori), gli animali interessati, e i prodotti da essi derivati, non possono essere venduti come prodotti biologici prima di otto settimane dalla fine del trattamento.

### 14.8. ETICHETTATURA

#### 14.8.1

Ai fini dell'etichettatura del "coniglio biologico", oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali, vanno riportate le indicazioni previste dalla normativa europea e nazionale in materia di etichettatura di prodotti biologici.

#### 14.8.2

Il coniglio biologico, e i prodotti da esso derivati, ottenuti conformemente al presente Standard può essere indicato quale ingrediente biologico nei prodotti conformi al Reg. CE n. 834/2007.

I prodotti della lavorazione del coniglio possono essere etichettati facendo riferimento alle seguenti diciture:

| <i>Tipo di prodotto</i>               | <i>Requisiti</i>   |
|---------------------------------------|--|
| A) CONIGLIO BIOLOGICO                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• almeno il 95% in peso 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato nella denominazione di vendita di questa categoria di prodotti</li> </ul> |
| B) CONIGLIO CON INGREDIENTI BIOLOGICI | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• il termine BIO o BIOLOGICO può essere utilizzato soltanto nell'elenco degli</li> </ul>   |





**STANDARD DI  
PRODUZIONE BIOLOGICA**

**Edizione 2/2014  
Rev. 3  
del 2018-02-19  
Pagina 119 di 187**

ingredienti purchè gli stessi ingredienti siano conformi al presente Standard. In questo caso l'elenco degli ingredienti include una indicazione della percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola. I termini e l'indicazione della percentuale di ingredienti biologici non devono essere posti in maggiore risalto rispetto alla descrizione o al nome del prodotto e quindi devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli degli altri ingredienti non biologici

**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.

## 15. NORME PER LA GELSICOLTURA E BACHICOLTURA BIOLOGICA

### 15.1. GENERALITÀ

#### 15.1.1

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia, il presente capitolo prende in considerazione l'attività di gelsicoltura e bachicoltura biologica.

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** e al **Reg. CE 834/2007** ma non agli schemi di certificazione JAS e COR, in quanto la bachicoltura non è compresa nel campo di applicazione delle norme di riferimento di detti schemi.

#### 15.1.2

I "bachi da seta", nella loro qualità di "prodotti agricoli vivi o non trasformati", ricompresi nella Sezione 1 "Animali e prodotti del regno animale", Capitolo 1 "Animali vivi", Codice NC 01 06 49 00 "Altri animali vivi – Insetti – Altri" della nomenclatura tariffaria comune di cui all'Allegato I del Regolamento (CEE) n. 2658/1987 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune modificato da ultimo dal Reg. n. 1101/2014 della Commissione, sono prodotti ricompresi nell'ambito della produzione biologica di cui al Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio ed anche nel presente Standard per gli scopi dell'import equivalente.

### 15.2. DEFINIZIONI SPECIFICHE

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| baco da seta                      | la larva della farfalla della specie <i>Bombyx mori</i> appartenente alla famiglia dei Bombycidae  |
| poliibrido                        | baco da seta derivante da un incrocio di 4 linee parentali e destinato alla produzione del bozzolo per utilizzo commerciale  |
| seme-bachi                        | uova da cui si ottengono i bachelini alla prima età larvale  |
| bozzolo fresco con crisalide viva | il bozzolo da cui può nascere la farfalla, in quanto la crisalide non è andata incontro al processo d'essiccazione   |
| telaino seme-bachi                | unità di misura internazionale delle uova del baco da seta, di solito confezionate come scatoline con struttura di legno, coperta da garza, e contenenti circa 20.000 seme-bachi, atti a schiudersi. Tale unità misura è il riferimento per determinare le condizioni di benessere e densità dei bachi da seta |

### 15.3. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di agricoltura biologica, la presente norma disciplina l'attività di allevamento del baco da seta in conformità a quanto previsto dall'art. 42, secondo paragrafo, del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

L'allevamento del baco da seta ed i prodotti ottenuti devono essere conformi alle disposizioni unionali, nazionali e regionali in materia di produzione biologica.

La certificazione si applica all'intero processo di allevamento e i prodotti certificabili sono il "bozzolo fresco con crisalide viva" e il "seme-bachi".

### 15.4. GELSICOLTURA

La gestione del gelseto deve essere conforme alle norme di produzione biologica di cui al presente Standard.

Per la concimazione e l'ammendamento del gelseto sono incoraggiate le pratiche di restituzione dei residui colturali e di allevamento del baco da seta tramite opportune pratiche di trinciatura, compostaggio e interrimento.

## 15.5. BACHICOLTURA

### 15.5.1. Origine degli insetti

E' preferibile l'utilizzo di seme-bachi derivante da razze acclimatate nel contesto in cui verranno allevate. Il seme-bachi deve essere depresso da farfalle madri allevate con metodo biologico.

### 15.5.2. Produzione seme-bachi

Produzione di seme-bachi appartenente a razze pure o linee parentali: il seme-bachi deriva dalla riproduzione di farfalle madri appartenenti a razze allevate in purezza presso i centri di conservazione del germoplasma e qui riprodotte. Presso i centri di conservazione del germoplasma, ad ogni stagione allevatoria, tra le varie razze vengono formate delle linee parentali per la produzione del seme-bachi poliibrido.

Produzione di seme-bachi poliibrido: il seme-bachi poliibrido deriva dalla riproduzione, per incrocio, di farfalle madri appartenenti a linee parentali diverse, allevate in purezza presso i centri di conservazione del germoplasma o, in alternativa e per la moltiplicazione su più ampia scala, il cui allevamento può essere affidato dai centri stessi ad agricoltori specializzati.

Le farfalle madri devono essere esenti da malattie trasmissibili in maniera ereditaria. In assenza di ulteriori prove a livello scientifico, si considera trasmissibile in maniera ereditaria solo la pebrina (*Nosema bombycis*). Al fine di evitare contaminazioni microbiologiche sulla superficie del seme-bachi questi possono essere disinfettati con i prodotti di cui all'Allegato VII del presente Standard ad esclusione della formaldeide. Il seme-bachi pronto per la vendita è confezionato in telaini (silkworm boxes) contenenti circa 20.000 seme-bachi del peso di circa 11-12 g.

### 15.5.3. Strutture per l'incubazione del seme-bachi

L'incubazione del seme-bachi deve avvenire in adeguate condizioni di temperatura, umidità e fotoperiodo (a seconda del tipo di poliibrido di baco da seta allevato) e in spazi appositi, separati dai locali d'allevamento delle successive età larvali.

Le camere d'incubazione devono garantire un completo controllo di temperatura e umidità, nonché una corretta ventilazione per rimuovere i gas dannosi. Devono essere, inoltre, facilmente disinfettabili.

### 15.5.4. Strutture per l'allevamento

I locali adibiti all'allevamento devono essere attrezzati per il controllo della temperatura e dell'umidità ambientale, nonché disporre di una struttura che faciliti il ricambio d'aria.

E' preferibile che l'allevamento delle prime tre età larvali e delle ultime due vengano svolte in spazi diversi. Tuttavia per allevatori che compiano un solo ciclo allevatorio annuale è ammesso anche l'allevamento delle varie età nello stesso locale, a condizione che non ci siano contemporaneamente larve in età diverse del ciclo larvale o i cicli larvali successivi non siano compiuti senza rispettare l'intervallo di vuoto sanitario di almeno 3 giorni comprendenti il periodo di disinfezione.

Superficie per l'allevamento di circa 20000 larve

| Fasi larvali | Superficie occupata a fine età (mq) |
|--------------|-------------------------------------|
| I età        | 0.4-0.8                             |
| II età       | 1.0-1.8                             |
| III età      | 2.0-3.6                             |
| IV età       | 4.0-10                              |
| V età        | 15-20                               |

L'allevatore, tiene una contabilità di magazzino con registrazione della data d'inizio e durata di ciascuna età larvale, nonché della data di muta.

### 15.5.5. Gestione dell'allevamento della quarta e quinta età

Sono ammesse le seguenti forme di allevamento:

- allevamento su graticci o scaffalature;
- allevamento a terra o pezzone;
- allevamento meccanizzato.

**15.5.6. Benessere del baco da seta**

Al fine di evitare lo sviluppo di epidemie il baco da seta deve essere allevato, a seconda della metodica utilizzata, nel rispetto delle densità di cui alla tabella soprariportata.

Particolare attenzione alla densità deve essere posta nella fase di quinta età.

**15.5.7. Alimentazione**

Le materie prime ed i mangimi utilizzati per l'alimentazione devono essere conformi alle norme di produzione biologica di cui al presente Standard. E' ammesso l'impiego di:

- a) foglie di gelso mature e fresche provenienti da gelseti biologici;
- b) mangimi a base di foglia di gelso e materie prime biologiche (quali ad esempio farina di soia e cereali);
- c) tutti gli additivi per mangimi impiegati nell'alimentazione animale indicati nell'Allegato VI del presente Standard;
- d) in aggiunta agli additivi per mangimi, impiegati nell'alimentazione animale di cui al punto c) del presente paragrafo, è autorizzato l'uso dei seguenti addensanti (presenti anche nell'Allegato VIII del presente Standard):

- i. agar agar,
- ii. carragenina,
- iii. alginato di potassio.

E' vietato l'uso di antibiotici nell'alimentazione.

**15.5.8. Profilassi e trattamenti veterinari****Profilassi**

Al fine di evitare contaminazioni incrociate e proliferazione di organismi patogeni i locali di allevamento e di conservazione delle foglie, le attrezzature e gli utensili devono essere adeguatamente puliti e disinfettati.

Per la pulizia e la disinfezione sono impiegati i prodotti di cui all'Allegato VII del presente Standard ad esclusione della formaldeide.

Al fine di inibire la proliferazione di batteri e funghi, è consentito la distribuzione della calce sulle foglie durante le mute larvali.

**Trattamenti veterinari**

Sono vietati tutti i trattamenti veterinari in quanto, a causa della brevità del ciclo larvale, sono inefficaci a salvaguardare la produzione di bozzolo. Si devono, invece, rispettare i tempi di vuoto sanitario fra un ciclo e l'altro, e deve essere attuata la distruzione del materiale eventualmente risultato infetto, tramite il compostaggio ad alta temperatura, l'incenerimento in azienda o l'interramento.

Nel caso in cui i trattamenti veterinari si rendano comunque necessari, il prodotto ottenuto dall'allevamento perde la qualifica di biologico, per la durata del ciclo biologico in cui i trattamenti sono stati svolti.

**15.6. ETICHETTATURA**

Ai fini dell'etichettatura dei prodotti certificabili (bozzolo fresco con crisalide viva e il seme-bachi), oltre alle disposizioni previste dalle leggi vigenti in materia degli analoghi prodotti convenzionali, sono utilizzate le indicazioni in conformità alle norme di produzione biologica.

Per quanto riguarda la certificazione del prodotto finito (seta), essendo al di fuori del campo di applicazione del presente Standard, la stessa potrà avvenire in conformità a Standard di settore quali Global Organic Textile Standard (GOTS) oppure Organic Content Standard (OCS) di Textile Exchange, ai quali si rimanda per i requisiti specifici.

**ELENCO DEGLI ALLEGATI**

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>ALLEGATO I</b>                     | CONCIMI ED AMMENDANTI DI CUI ALL'ARTICOLO 3, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008  |
| <b>ALLEGATO II</b>                    | ANTIPARASSITARI – PRODOTTI FITOSANITARI DI CUI ALL'ART. 5, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008  |
| <b>ALLEGATO III</b>                   | SUPERFICI MINIME COPERTE E SCOPERTE ED ALTRE CARATTERISTICHE DI STABILAZIONE PER LE VARIE SPECIE E CATEGORIE DI ANIMALI DI CUI ALL'ARTICOLO 10, PARAGRAFO 4, DEL REG. CE 889/2008              |
| <b>ALLEGATO IV</b>                    | NUMERO MASSIMO DI ANIMALI PER ETTARO DI CUI L'ARTICOLO 15, PARAGRAFO 2, DEL REG. CE 889/2008   |
| <b>ALLEGATO V</b>                     | MATERIE PRIME PER MANGIMI DI CUI ALL'ARTICOLO 22 LETTERA D) ALL'ARTICOLO 24, PARAGRAFO 2) E ALL'ART. 25 QUATERDECIES, PARAGRAFO 1 DEL REG. CE 889/2008   |
| <b>ALLEGATO VI</b>                    | ADDITIVI PER MANGIMI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE DI CUI ALL'ARTICOLO 22 LETTERA G), ALL'ARTICOLO 24, PARAGRAFO 2) E ALL'ARTICOLO 25 QUATERDECIES, PARAGRAFO. 2 DEL REG. CE 889/2008   |
| <b>ALLEGATO VII</b>                   | PRODOTTI PER LA PULIZIA E LA DISINFESTAZIONE   |
| <b>ALLEGATO VIII</b>                  | 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 |
| <b>ALLEGATO VIII bis</b>              | PRODOTTI E SOSTANZE PER L'UTILIZZO O ADDIZIONE NEI PRODOTTI BIOLOGICI DEL SETTORE ENOLOGICO  |
| <b>ALLEGATO VIII –<br/>ADDENDUM 1</b> | LIVELLI DI ANIDRIDE SOLFOROSA CONSIGLIATI ED AMMESSI NEI MOSTI E NEI VINI PRONTI PER ILCONSUMO   |
| <b>ALLEGATO IX</b>                    | INGREDIENTI NON BIOLOGICI DI ORIGINE AGRICOLA DI CUI ALL'ART. 28 DEL REG. CE 889/2008  |
| <b>ALLEGATO XIII</b>                  | MODELLO DI DICHIARAZIONE DEL VENDITORE DI CUI ALL'ARTICOLO 69 DEL REG. CE 889/2008   |
| <b>ALLEGATO XIII<br/>BIS</b>          | 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:<br>- Fosfati Thomas<br>- Scorie Thomas | Scorie di defosforazione                                      |  | <b>COR:</b> non ammesse   |
| 6. | Fosfato alluminocalcico  | Fosfato allumino-calcico                                      | Tenore in Cd inferiore o uguale a 90 mg/Kg di P205   | <b>Reg. CE 889/2008:</b> uso limitato ai terreni basici con pH > 7,5<br><b>COR:</b> non ammesso   |
| 7. | Fosfato naturale tenero  | Fosfato naturale tenero                                       | Tenore in Cd inferiore o uguale a 90 mg/Kg di P205   | <b>COR:</b> 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                             |  | <b>COR:</b> 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. | <b>COR:</b> solo se proveniente da Langbeinite, o altre fonti naturali   |

| 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.                                 | <b>COR:</b> si tratta della Langbeinite  |
| 7. | Kieserite con solfato di potassio               | Solfato di magnesio (kieserite)<br>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.<br><br>Solo di origine naturale | <b>USDA-NOP e COR:</b> solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza ( <b>COR:</b> estratto come sale inglese o kieserite,) |

## Concimi PK (con riferimento al capitolo B.4 dell'Allegato I del Reg. CE n. 2003/2003)

| 1  | 2          | 3 | 4  | 5   |
|----|------------|---|--|---|
| 1. | Concime PK |   | Prodotto ottenuto unicamente a partire dai concimi fosfatici e potassici "consentiti in agricoltura biologica" | <b>Altri schemi di certificazione:</b> 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)

| 1  | 2                              | 3                              | 4                        | 5  |
|----|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|
| 1. | Solfato di calcio              | Solfato di calcio (gesso)      | Solo di origine naturale | <b>COR:</b> 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 |                          | <b>Reg. CE 889/2008:</b> 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.<br><b>COR:</b> 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  |  | <b>COR:</b> 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   | <b>USDA-NOP e COR:</b> solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza  |
| 5  | Solfato di Magnesio                                     | Solfato di magnesio (kieserite)                               | Solo di origine naturale   | <b>USDA-NOP e COR:</b> 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.

**CCPB Global Programme e 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   |  | <b>COR:</b> è previsto come farina di piume  |
| 2.  | Cornunghia torrefatta                                       | Farina di corna<br>Farina di zoccoli                                |  | <b>COR:</b> ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost   |
| 3.  | Cornunghia naturale   | Farina di corna<br>Farina di zoccoli                                |  | <b>COR:</b> 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) = non rilevabile   | <b>COR:</b> 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) = non rilevabile   | <b>CCPB GP:</b> sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico<br><b>COR:</b> NON AMMESSO |
| 9.  | Sangue secco  | Farina di sangue  |  | <b>COR:</b> solo se sterilizzata   |
| 10. | Farina di carne (Carniccio)                                 | Farina di carne   |  | <b>COR:</b> ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost   |
| 11. | Panelli   | Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione |  | <b>COR:</b> 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  | <b>COR:</b> 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  | <b>COR:</b> ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost  |
| 14. | Cascami di lana   | Lana  |  | <b>COR:</b> 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"   | <b>Reg. CE 889/2008:</b> i applicano le condizioni d'uso previste per i concimi che la compongono<br><b>Altri schemi di certificazione:</b> 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) = non rilevabile  | <b>CCPB GP:</b> sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico<br><b>COR:</b> 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) = non rilevabile  | <b>CCPB GP:</b> sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico<br><b>COR:</b> 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   | <b>COR:</b> 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:<br>i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione<br>ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina<br>iii) fermentazione | <b>COR:</b> 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) = non rilevabile  | <b>CCPB GP:</b> 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  |
|   |   |   |  | <b>COR:</b> 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  | <b>COR:</b> 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  | <b>COR:</b> 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) = non rilevabile                            | <b>CCPB GP:</b> se presenti pellami, sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico<br><b>COR:</b> ammesse come sottoprodotti di origine animale nel capitolo materie prime per compost |
| 4. | Sangue fluido   | Farina di sangue   |  | <b>COR:</b> solo se sterilizzata   |
| 5. | Epitelio animale idrolizzato fluido                         | Pellami  | Concentrazione massima in mg/Kg di sostanza secca di cromo (VI) = non rilevabile   | <b>CCPB GP:</b> sono esclusi quelli addizionati o attivati con prodotti non previsti dalle presenti norme es. acido solforico<br><b>COR:</b> 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:<br>i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e                             | <b>COR:</b> 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<br>ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina<br>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   |  | <b>COR:</b> 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   |  | <b>COR:</b> 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                             |  | <b>COR:</b> 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                             |  | <b>COR:</b> come sopra n. 3  |
| 5. | Ruffetto d'ossa   | Farina d'ossa, anche degelatinata                             |  | <b>COR:</b> 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"   | <b>Reg. CE 889/2008:</b> si applicano le condizioni d'uso previste per i concimi che la compongono<br><b>Altri schemi di certificazione:</b> si applicano le condizioni per l'uso previste dai singoli componenti |
| 9.  | Residui di macellazione idrolizzati               | Farina di carne  |  | <b>COR:</b> 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<br>Letame essiccato e pollina, effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e letame stallatico compostato<br>Borlande ed estratti di borlande<br>Prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione | Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali<br><br>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  | <b>COR:</b> vedi condizioni § 5.5. CAN 32.310   |
| 3. | Ammendante vegetale semplice non compostato                 | Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione<br>Segatura e trucioli di legno  | Prodotto con legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento  | <b>COR:</b> 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<br>Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione<br>Segatura e trucioli di legno<br>Cortecce compostate  | Digestato da biogas contenente sottoprodotti di origine animale codigestati di origine vegetale o animale elencati nel presente allegato<br>Prodotto con legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento  | <b>COR:</b> 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<br>Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e letame stallatico compostato<br>Effluenti di allevamento liquidi<br>Rifiuti domestici compostati o fermentati<br>Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata<br>Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti<br>Prodotti lattiero-caseari<br>Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione<br>Segature e trucioli di legno<br>Cortecce compostate. | Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali<br>Prodotto ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas. Solo rifiuti domestici vegetali e animali. Solo se prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro 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) non rilevabile.<br>Non è ammesso l'impiego dei fanghi. | <b>COR:</b> ammesse come sottoprodotti di origine animale e vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati |

|     | 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   |
|     |   | Digestato da biogas contenente sottoprodotti di origine animale codigestati di origine vegetale o animale elencati nel presente allegato   |  |   |
| 6.  | Ammendante torboso composto                                 | Torba<br>Letame<br>Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostato<br>Effluenti di allevamento liquidi<br>Rifiuti domestici compostati o fermentati<br>Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata<br>Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti<br>Prodotti lattiero-caseari<br>Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione<br>Segature e trucioli di legno<br>Cortecce compostate. | Prodotto ottenuto unicamente a partire da torba con ammendante compostato verde e/o misto "consentito in agricoltura biologica"<br><br>Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da allevamenti industriali | <b>Reg. CE 889/2008:</b> impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)<br><br><b>COR:</b> 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  |  | <b>Reg. CE 889/2008:</b> impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)  |
| 8.  | Torba neutra  | Torba  |  | <b>Reg. CE 889/2008:</b> impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)  |
| 9.  | Torba umificata   | Torba  |  | <b>Reg. CE 889/2008:</b> impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)  |
| 11. | Vermicompost da letame                                      | Deiezioni di vermi (Vermicompost) e di insetti   | Letame, pollina ed effluenti di allevamento: proibiti se provenienti da  | <b>COR:</b> Gli escrementi di vermi (chiamati anche vermicompost, compost di vermi,   |

|   | 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  |
|   |   | <p>Letame</p> <p>Letame essiccato e pollina</p> <p>Effluenti di allevamento compostati, compresi pollina e stallatico compostato</p> | allevamenti industriali   | <p>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 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</p> |
|   |   | Leonardite (sedimenti organici grezzi ricchi di acidi umici)   | Solo se ottenuta come sottoprodotto di attività estrattive  | <p>USDA-NOP: i minerali da fonti estrattive sono autorizzati se non successivamente trasformati o addizionati con sostanze proibite, quali agenti antipolvere sintetici, agenti anticoagulanti o pellettanti.</p> <p>Per essere considerati non sintetici, I minerali non devono essere stati trattati col calore (calcinati) in modo tale da produrre modifiche chimiche al minerale stesso.</p> <p>I minerali da estrazione sono a bassa solubilità e includono, ma non sono limitati a: leonardite</p>  |
|   |   | Chitina (polisaccaride ottenuto dall'esoscheletro dei crostacei)   | Solo se ottenuto da attività di pesca sostenibili, definite all'articolo 3, lettera e) del regolamento (CE) n. 2371/2002 del Consiglio o da acquacoltura biologica. | USDA-NOP: solo se da fonti naturali, quali animali marini o funghi.  |
|   |   | Sedimento ricco di materie organiche   | Solo sedimenti organici che sono  |  |



|   | 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  |
|   |   | formatosi dai corpi idrici di acqua dolce in ambiente anaerobico (ad esempio sapropel) | <p>sottoprodotti della gestione di corpi idrici di acqua dolce o estratti da zone precedentemente coperte da acqua dolce.</p> <p>Laddove applicabile, l'estrazione eventuale va effettuata in modo da produrre un impatto minimo sul sistema acquatico.</p> <p>Solo sedimenti derivati da fonti non contaminate da pesticidi, inquinanti organici persistenti e sostanze analoghe al petrolio.</p> <p>Concentrazioni massime in mg/Kg di sostanza secca: Cadmio 0,7; Rame 70; Nichel 25; Piombo 45; Zinco 200; Mercurio 0,4; Cromo (totale) 70; Cromo (VI) non rilevabile</p> |  |

## 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   | <b>COR:</b> 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   | <b>COR:</b> come sopra n. 1   |
| 3.  | Correttivo calcareo-magnesiaco                              | Carbonato di calcio e magnesio   | Solo di origine naturale   | <b>COR:</b> come sopra n. 1   |
| 4.  | Dolomite  | Carbonato di calcio e magnesio   | Solo di origine naturale   | <b>COR:</b> come sopra n. 1   |
| 11. | Calce di defecazione  | Fanghi industriali provenienti da zuccherifici   | Sottoprodotto della produzione dello zucchero di barbabietola  | <b>USDA-NOP:</b> non ammesso<br><b>COR:</b> come sopra n. 1   |
| 12. | Gesso agricolo  | Solfato di calcio (gesso)  | Solo di origine naturale   | <b>COR:</b> 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   | <b>COR:</b> come sopra n. 12  |
| 16. | Sospensione di calcare                                      | Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica) | Solo di origine naturale   | <b>COR:</b> come sopra n. 1   |
| 17. | Solfato di Magnesio per uso agricolo                        | Solfato di Magnesio (es. Kieserite)  | Solo di origine naturale   | <b>USDA-NOP e COR:</b> 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)<br>Carbonato di calcio (creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica)<br>Carbonato di calcio e di magnesio | Solo di origine naturale   | <b>USDA-NOP e COR:</b> solfato di magnesio utilizzabile solo a seguito di documentata carenza<br><b>COR:</b> 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"                | <b>COR:</b> 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   |  | <b>COR:</b> 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   |  | <b>Reg. CE 889/2008:</b> impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)                             |
| 2. | Torba neutra  | Torba   |  | <b>Reg. CE 889/2008:</b> 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   |  | <b>Reg. CE 889/2008:</b> 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)

|    | 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  |
| 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) |  | <b>COR:</b> i prodotti microbi permessi comprendono batteri di rizobio, funghi micorrizali, azolla, lievito e altri microrganismi su compost, piante, sementi, terreno e altri componenti dell'attività biologica. |
| 8. | Estratto unico derivante da acque di vegetazione delle olive | Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione   |  | <b>COR:</b> 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)

|    | 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. | Idrolizzato proteico di erba medica                         | Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione |  | <b>COR:</b> 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) = non rilevabile   | <b>COR:</b> 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<br>Alghe e prodotti a base di alghe<br>Borlande ed estratti di borlande | Se ottenuti direttamente mediante:<br>i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione<br>ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina<br>iii) fermentazione<br>Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali | <b>COR:</b> ammesse come sottoprodotti di origine vegetale nel capitolo materie prime per compost e anche nel capitolo piante e prodotti derivati |
| 4. | Estratto solido di erba medica, alghe e melasso  | Prodotti e sottoprodotti di origine vegetale per la fertilizzazione<br>Alghe e prodotti a base di alghe<br>Borlande ed estratti di borlande | Se ottenuti direttamente mediante:<br>i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione<br>ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina<br>iii) fermentazione<br>Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali | <b>COR:</b> 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 Digs. 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 (vedere la definizione sottoriportata).

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.

Si intende per "allevamento industriale", 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 verifichino 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 a) e b).

#### **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

Tutte le sostanze elencate nel presente allegato devono rispettare almeno le condizioni di uso specificate nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione. Condizioni più restrittive per l'uso nella produzione biologica sono specificate nella seconda colonna di ciascuna tabella.

## 1. SOSTANZE DI ORIGINE VEGETALE O ANIMALE

| Denominazione   | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso   | Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione   |
|---|--|--|
| <b>Azadiractina estratta da <i>Azadirachta indica</i> (albero del Neem)</b> |  | <b>COR:</b> È proibita l'estrazione con solventi sintetici   |
| <b>Sostanze di base</b>   | Solo le sostanze di base ai sensi dell'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio che rientrano nella definizione di «prodotto alimentare o derrata alimentare» di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio e hanno origine vegetale o animale.<br><br>Sostanze che non devono essere utilizzate come diserbanti, ma solo per il controllo di organismi nocivi e malattie. |  |
| <b>Cera d'api</b>   | Solo come cicatrizzante/agente di protezione dei tagli di potatura   |  |
| <b>Proteine idrolizzate tranne la gelatina</b>                              |  | <b>USDA-NOP:</b> non ammesso<br><b>CCPB GP:</b> non ammesso  |
| <b>Laminarina</b>   | L'alga bruna è ottenuta da produzione biologica conformemente all'articolo 6 quinquies o raccolta in modo sostenibile conformemente all'articolo 6 quater.   |  |
| <b>Feromoni</b>   | Solo in trappole e distributori automatici.  | <b>COR:</b> 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 |
| <b>Oli vegetali</b>   | Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.   | <b>COR:</b> adiuvanti per la diffusione, tensioattivi e supporti. Non devono contenere pesticidi sintetici. È proibita l'estrazione con solventi sintetici                             |

| Denominazione  | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso  | Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione  |
|--|---|---|
| <b>Piretrine estratte da <i>Crysanthemum cinerariaefolium</i></b>          |   | <b>CCPB Global Programme, USDA NOP e COR:</b> l'uso del sinergizzante piperonil butossido non è ammesso.<br><b>COR:</b> È proibita l'estrazione con solventi sintetici; combinato solo con le sostanze del presente paragrafo |
| <b>Piretroidi (solo deltametrina o lambda-cialotrina)</b>                  | Solo in trappole con specifiche sostanze attrattive; solo contro <i>Bactrocera oleae</i> e <i>Ceratitis capitata</i> Wied.          | <b>USDA-NOP, CCPB-GP e COR:</b> non ammesso   |
| <b>Quassia estratta da Quassia amara</b>                                   | Insetticida, repellente   | <b>COR:</b> È proibita l'estrazione con solventi sintetici  |
| <b>Repellenti olfattivi di origine animale o vegetale/grasso di pecora</b> | Uso consentito solo sulle parti non commestibili della coltura e laddove il materiale vegetale non sia ingerito da ovini e caprini. |   |

**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 O SOSTANZE PRODOTTE DA MICRORGANISMI

| Denominazione        | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso | Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione                      |
|----------------------|--|---|
| <b>Microrganismi</b> | Non provenienti da OGM.                                      | <b>COR:</b> nessun organismo deve essere ottenuto da ingegneria genetica. |
| <b>Spinosad</b>      |  | <b>COR:</b> utilizzato per ridurre le popolazioni di parassiti            |

## 3. SOSTANZE DIVERSE DA QUELLE DI CUI ALLE SEZIONI 1 E 2

| Denominazione   | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso   | Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione   |
|---|--|--|
| <b>Silicato d'alluminio (caolino)</b>                       |  | <b>COR:</b> deve essere utilizzato per proteggere le piante da condizioni ambientali difficili, come il gelo e le scottature, le infezioni, l'accumulo di sporco sulle superfici fogliari, o le lesioni da un parassita. |
| <b>Idrossido di calcio</b>                                  | Se utilizzato come fungicida, solo su alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la <i>Nectria galligena</i> . | <b>CCPB GP:</b> ammesso unicamente per applicazioni sulle parti aeree delle piante   |
| <b>Anidride carbonica</b>                                   |  | <b>CCPB GP:</b> non deve essere il risultato della combustione di carburante ai fini della produzione di anidride carbonica; consentito solo come sottoprodotto di altri processi.                                       |
| <b>Composti del rame, sotto forma di idrossido di rame,</b> | Massimo 6 Kg di rame per ettaro l'anno.  |  |



| Denominazione   | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso   | Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione   |
|---|--|--|
| <b>ossicloruro di rame, ossido di rame, poltiglia bordolese e solfato di rame tribasico</b> | 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. |  |
| <b>Etilene</b>  |  |  |
| <b>Acidi grassi</b>   | Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.   |  |
| <b>Fosfato ferrico (ortofosfato di ferro (III))</b>   | Preparati da spargere in superficie tra le piante coltivate.   | <b>COR:</b> ammesso come molluschicida. Deve essere usato in modo da prevenire la fuoriuscita nei corpi d'acqua. Non deve essere in contatto con le colture.   |
| <b>Kieselgur (terra diatomacea)</b>   |  | <b>COR:</b> deve essere utilizzato per proteggere le piante da condizioni ambientali difficili, come il gelo e le scottature, le infezioni, l'accumulo di sporco sulle superfici fogliari, o le lesioni da un parassita. |
| <b>Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)</b>  |  | <b>COR:</b> Consentito su piante come: a) un fungicida; b) un insetticida; e c) acaricida (controllo acari).   |
| <b>Olio di paraffina</b>  |  |  |
| <b>Idrogenocarbonato di potassio (bicarbonato di potassio)</b>                              |  |  |
| <b>Sabbia di quarzo</b>   |  |  |
| <b>Zolfo</b>  |  | <b>COR:</b> permesso esclusivamente per uso fogliare   |

#### 4. 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  |
|-----------------|---|---|
| <b>Propolis</b> | 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.<br><br>Rapporto percentuale peso/peso o peso/volume di propoli sul prodotto finito | <b>COR:</b> non ammesso<br><br><b>NOP:</b> ammessa come sostanza di origine biologica o botanica prevista dal § 205.206 (e) |

| Denominazione   | Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso  | Ammissibilità secondo altri schemi di certificazione  |
|---|---|---|
| <b>Polvere di pietra o di roccia</b>  | Prodotto ottenuto tal quale dalla macinazione meccanica di vari tipi di rocce, la cui composizione originaria deve essere specificata. Esente da elementi inquinanti. | <b>CCPB GP:</b> non ammesso   |
| <b>Bicarbonato di sodio</b>   | Il prodotto deve presentare un titolo minimo del 99,5% di principio attivo.   | <b>COR:</b> permesso per il controllo dei parassiti e delle malattie nelle serre e per le altre colture<br><b>NOP:</b> non ammesso  |
| <b>Gel di silice</b>  | Prodotto ottenuto dal trattamento di silicati amorfi, sabbia di quarzo, terre diatomacee e similari   | <b>CCPB-GP, NOP e COR:</b> non ammesso  |
| <b>Preparati biodinamici</b>  | Preparazioni previste dal regolamento CEE n. 834/07, art. 12 lettera c.   | <b>NOP:</b> 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   |
| <b>Oli vegetali alimentari (arachide, cartamo, cotone, girasole, lino, mais, olivo, palma di cocco, senape, sesamo, soia, vinacciolo)</b> | Prodotti derivanti da estrazione meccanica e trattati esclusivamente con procedimenti fisici  | <b>NOP:</b> 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   |
| <b>Lecitina</b>   | Il prodotto commerciale per uso agricolo deve presentare un contenuto in fosfolipidi totali non inferiore al 95% ed in fosfatidilcolina non inferiore al 15%          | <b>COR:</b> non ammesso<br><b>NOP:</b> 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                          |
| <b>Aceto</b>  | Di vino e frutta  | <b>COR:</b> come coadiuvante e correttore del pH<br><b>NOP:</b> 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 |
| <b>Sapone molle e/o di Marsiglia</b>  | Utilizzabile unicamente tal quale   |   |
| <b>Calce viva</b>   | Utilizzabile unicamente tal quale   | <b>COR:</b> conosciuta anche come ossido di calcio. Proibita come fertilizzante e come ammendante del suolo.<br><b>NOP:</b> 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 STABILIZZAZIONE 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<br>(superficie netta disponibile per gli animali) |   | Superfici scoperte<br>(spazi liberi, esclusi i pascoli)  |
|--|---|---|--|
|  | Peso vivo minimo (kg)   | (m <sup>2</sup> /capo)  | (m <sup>2</sup> /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<br>(per il <b>JAS</b> bovini oltre 340)                   | 5 con un min. di 1 m <sup>2</sup> /100 kg<br><b>(JAS: per equini 13 m<sup>2</sup>/capo)</b>     | 3,7 con un min. di 0,75 m <sup>2</sup> /100 kg<br><b>(JAS = 5,0)</b><br><b>(JAS: per equini 13 m<sup>2</sup>/capo)</b> |
|  | <b>COR</b> (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 ( <b>COR = 9</b> )   |
| Tori da riproduzione                                 |   | 10  | 30   |
| Ovini e caprini                                      |   | 1,5 per pecora/capra<br><b>(JAS = 2,2)</b>  | 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  |
|  | <b>(JAS &gt; 40 kg)</b>   | 1,1   | 1,1  |
| Suinetti   | Oltre 40 giorni e fino a 30 kg                                      | 0,6   | 0,4  |
| Suini riproduttori                                   |   | 2,5 per scrofa<br><b>(COR e JAS = 3)</b>  | 1,9<br><b>(COR e JAS: = 3)</b>   |
|  |   | 6 per verro<br>se vengono utilizzati recinti per la monta naturale:<br>10 m <sup>2</sup> /verro | 8,0  |

## 2. AVICOLI

|  | Superfici coperte<br>(superficie netta disponibile per gli animali)               |                            |  | Superfici scoperte<br>(m <sup>2</sup> in rotazione di superficie disponibile per capo)   |
|--|---|----------------------------|--|--|
|  | Numero di animali per m <sup>2</sup>  | cm di trespolo per animale | per nido   |  |
| Galline ovaiole                          | 6   | 18                         | 7 galline ovaiole per nido o in caso di nido comune 120 cm <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup>                       | 20 (solo per faraone)      |  | 4 polli da ingrasso e faraone<br>4,5 anatre ( <b>JAS</b> : minimo 1 anatra selvatica / 33,3 m <sup>2</sup> di risaia)<br>10 tacchini ( <b>COR</b> : max 17 kg/ m <sup>2</sup> )<br>15 oche ( <b>COR</b> : max 17 kg/ m <sup>2</sup> )<br>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 <sup>2</sup> |                            |  | 2,5 a condizione che non sia superato il limite di 170 kg N/ha/anno<br><b>COR</b> : numero max di animali/ha:<br>2500 polli<br>1300 grandi volatili (tacchini/oche)  |

(\*) Solo nel caso di ricoveri mobili con pavimento di superficie non superiore a 150 m<sup>2</sup>

**ALLEGATO IV****NUMERO MASSIMO DI ANIMALI PER ETTARO DI CUI L'ARTICOLO 15,  
PARAGRAFO 2, DEL REG. CE 889/2008**

| <b>Classe o specie</b>               | <b>Numero massimo di animali per ettaro<br/>equivalente a 170 kg N/ha/anno</b> |
|--------------------------------------|--|
| 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, LETTERA D), ALL'ART. 24, PARAGRAFO 2), E ALL'ART. 25 QUATERDECIES, PARAGRAFO 1) DEL REG. CE 889/2008****1. MATERIE PRIME DI ORIGINE MINERALE**

|   |                                      |  |
|---|--------------------------------------|--|
| A | Conchiglie marine calcaree           |  |
| A | Maerl                                |  |
| A | Litotamnio                           |  |
| A | Gluconato di calcio                  |  |
| A | Carbonato di calcio                  |  |
| A | Fosfato monocalcico defluorato       |  |
| A | Fosfato bicalcico defluorato         |  |
| A | Ossido di magnesio (magnesio anidro) |  |
| A | Solfato di magnesio                  |  |
| A | Cloruro di magnesio                  |  |
| A | Carbonato di magnesio                |  |
| A | Fosfato di calcio e di magnesio      |  |
| A | Fosfato di magnesio                  |  |
| A | Mono sodio fosfato                   |  |
| A | Fosfato di calcio e di sodio         |  |
| A | Cloruro di sodio                     |  |
| A | Bicarbonato di sodio                 |  |
| A | Carbonato di sodio                   |  |
| A | Solfato di sodio                     |  |
| A | Cloruro di potassio                  |  |

**2. ALTRE MATERIE PRIME**

Prodotti e sottoprodotti della fermentazione di microrganismi le cui cellule sono state inattivate o uccise

|   |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
| A | Saccharomyces cerevisiae      |  |
| A | Saccharomyces carlsbergiensis |  |

## ALLEGATO VI

**ADDITIVI PER MANGIMI IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE DI CUI ALL'ARTICOLO 22, LETTERA G), ALL'ARTICOLO 24, PARAGRAFO 2, E ALL'ARTICOLO 25 QUATERDECIES, PARAGRAFO 2 DEL REG. CE 889/2008**

Gli additivi per mangimi elencati nel presente allegato devono essere autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio

**1. ADDITIVI TECNOLOGICI****a) Conservanti**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza          | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|-------------------|------------------------------------|
| E 200   | Acido sorbico     |                                    |
| E 236   | Acido formico     |                                    |
| E 237   | Formiato di sodio |                                    |
| E 260   | Acido acetico     |                                    |
| E 270   | Acido lattico     |                                    |
| E 280   | Acido propionico  |                                    |
| E 330   | Acido citrico     |                                    |

Con specifico riferimento allo schema **CCPB Global Programme e USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle sostanze elencate al paragrafo 1.a).

**b) Antiossidanti**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza  | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|---|------------------------------------|
| 1b306(i)                                      | Estratti di tocoferolo da oli vegetali                |                                    |
| 1b306(ii)                                     | Estratti da oli vegetali ricchi in (delta-)tocoferolo |                                    |

**c) Agenti emulsionanti e stabilizzanti, addensanti e gelificanti**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza | Descrizione e condizioni per l'uso  |
|---|----------|---|
| E 322   | Lecitina | Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche<br>Impiego limitato ai mangimi per gli animali di acquacoltura |

Con specifico riferimento allo schema **USDA-NOP**, non è ammesso l'utilizzo delle sostanze elencate al paragrafo 1.c).

**d) Agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza                                | Descrizione e condizioni per l'uso  |
|---|---|---|
| E 535   | Ferrocianuro di sodio                   | Dosaggio massimo di 20 mg/kg NaCl (calcolato come anione di ferrocianuro) |
| E 551b  | Silice colloidale                       |   |
| E 551c  | Kieselgur (terra diatomacea purificata) |   |
| 1m558i  | Bentonite                               |   |



| Numeri di identificazione o gruppi funzionali |       | Sostanza                               | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|-------|--|------------------------------------|
|   | E 559 | Argille caoliniche esenti da amianto   |                                    |
|   | E 560 | Miscele naturali di steatite e clorite |                                    |
|   | E 561 | Vermiculite                            |                                    |
|   | E 562 | Sepiolite                              |                                    |
|   | E 566 | Natrolite-fonolite                     |                                    |
|   | 1g568 | Clinoptilolite di origine sedimentaria |                                    |
|   | E 599 | Perlite                                |                                    |

## e) Additivi per insilati

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali |    | Sostanza               | Descrizione e condizioni per l'uso  |
|---|----|------------------------|---|
|   | 1k | Enzimi e microrganismi | Impiego per la produzione di insilati solo quando le condizioni atmosferiche non consentono un'adeguata fermentazione |

**2. ADDITIVI ORGANOLETTICI**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali |    | Sostanza               | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|----|------------------------|------------------------------------|
|   | 2b | Sostanze aromatizzanti | Solo estratti di prodotti agricoli |

**3. ADDITIVI NUTRIZIONALI****a) Vitamine, pro-vitamine e sostanze a effetto analogo chimicamente ben definite**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali |    | Sostanza               | Descrizione e condizioni per l'uso  |
|---|----|------------------------|---|
|   | 3a | Vitamine e provitamine | <p>-Derivate da prodotti agricoli</p> <p>-Se ottenute con processi di sintesi, solo quelle identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per gli animali monogastrici e gli animali di acquacoltura</p> <p>-Se ottenute con processi di sintesi, solo le vitamine A, D ed E identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate 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</p> |

**b) Composti di oligoelementi**

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali |          | Sostanza  | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|----------|---|------------------------------------|
|   | E1 Ferro | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ossido ferrico</li> <li>- carbonato ferroso</li> <li>- solfato ferroso, eptaidrato</li> <li>- solfato ferroso, monoidrato</li> </ul> |                                    |

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali                    | Sostanza  | Descrizione e condizioni per l'uso |
|--|---|------------------------------------|
| 3b201<br>3b202<br>3b203  | - Ioduro di potassio<br>- iodato di calcio, anidro<br>- Iodato di calcio anidro in granuli rivestiti  |                                    |
| 3b301<br>3b302<br>3b303<br>3b304<br>3b305                        | - acetato di cobalto (II) tetraidrato<br>- carbonato di cobalto (II)<br>- carbonato di idrossido (2:3) di cobalto (II) monoidrato<br>- carbonato di cobalto (II) in granuli rivestiti<br>- solfato di cobalto (II) eptaidrato |                                    |
| E4 Rame<br><br>3b409   | - carbonato basico di rame, monoidrato<br>- ossido rameico<br>- solfato di rame, pentaidrato<br>- dicloruro di rame triidrossido (TBCC)   |                                    |
| E5<br>Manganese  | - ossido manganoso<br>- solfato manganoso, monoidrato<br>- carbonato manganoso  |                                    |
| E6 Zinco<br><br>3b609  | - ossido di zinco<br>- solfato di zinco, monoidrato<br>- solfato di zinco, eptaidrato<br>- Octaidrossicloruro di zinco monoidrato (TBZC)  |                                    |
| E7 Molibdeno   | - molibdato di sodio  |                                    |
| E8 Selenio<br><br>3b810,<br>3b811,<br>3b812,<br>3b813 e<br>3b817 | - selenito di sodio<br>- selenato di sodio<br>- lievito al selenio inattivato   |                                    |

#### 4. ADDITIVI ZOOTECCNICI

| Numeri di identificazione o gruppi funzionali | Sostanza   | Descrizione e condizioni per l'uso |
|---|--|------------------------------------|
| 4a, 4b, 4c e 4d                               | Enzimi e microrganismi nella categoria degli "Additivi zootecnici" |                                    |

## 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. Nel rispetto delle pertinenti disposizioni dell'Unione e nazionali di cui all'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, e in particolare del regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, i prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura in assenza di animali di acquacoltura possono contenere le seguenti sostanze attive:

- Ozono
- Ipoclorito di sodio
- Ipoclorito di calcio
- Idrossido di calcio
- Ossido di calcio
- Soda caustica
- Alcole
- Solfato di rame: solo fino al 31 dicembre 2015
- Permanganato di potassio
- Panelli di semi di tè composti di semi di camelia naturale (uso limitato alla gambericoltura)
- Miscele di perossimonosolfato di potassio e cloruro di sodio che producono acido ipocloroso

2.2. Nel rispetto delle pertinenti disposizioni dell'Unione e nazionali di cui all'articolo 16, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, e in particolare del regolamento (UE) n. 528/2012 e della direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, i prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura in presenza o in assenza di animali di acquacoltura possono contenere le seguenti sostanze attive:

- Calcare (carbonato di calcio) per la regolazione del pH
- Dolomite per la correzione del pH (uso limitato alla gambericoltura)
- Cloruro di sodio
- Acqua ossigenata
- Percarbonato di sodio
- Acidi organici (acido acetico, acido lattico, acido citrico)

- Acido umico
- Acidi perossiacetici
- Acido peracetico e acido perottanoico
- Iodofori (solo in presenza di uova).

**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.*

**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 |   |  | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS  | COR   |  |
|----------------|--------------------------------------|-----------------|---|--|---|-----------------------|--|---|--|
|                |                                      | A               | B | Condizioni specifiche  |   |                       |  |   |  |
| E 153          | Carbone vegetale                     |                 | X | Formaggio caprino alla cenere<br>Formaggio Morbier                           | NON AMMESSO   | NON AMMESSO           | NON AMMESSO  | NON AMMESSO   |  |
| <u>E 160b*</u> | <u>Annatto, Bissina, Norbissina*</u> |                 | X | Formaggi Red Leicester,<br>Double Gloucester,<br>Cheddar, Mimolette          | Amnesso 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 |  |

| Cod.  | Denominazione             | REG CE 834/2007 |   | Condizioni specifiche   | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME     | JAS         | COR                                 |  |
|-------|---------------------------|-----------------|---|---|--|---------------------------|-------------|-------------------------------------|--|
|       |                           | A               | B |   |  |                           |             |                                     |  |
| E 220 | Anidride solforosa        | X               | X | (B solo per idromele)<br>In vini di frutta (In questo contesto, per «vino di frutta» si intende il vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere e l'idromele) con o senza aggiunta di zucchero. 100mg = tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO <sub>2</sub> | Solo come anidride solforosa, e solo per uso in vini etichettati come "prodotti con uva biologica" a condizione che la concentrazione dei solfiti totali non ecceda le 100 ppm (parti per milione) | Solo per vinificazione    | NON AMMESSO | Vedi nota a fine tabella            |  |
| E 224 | Metabisolfito di potassio | X               | X | (B solo per idromele)<br>In vini di frutta (In questo contesto, per «vino di frutta» si intende il vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere e l'idromele) con o senza aggiunta di zucchero. 100mg = tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO <sub>2</sub> | NON AMMESSO  | Solo per la vinificazione | NON AMMESSO | Vedere nota alla fine della tabella |  |
| E 223 | Metabisolfito di sodio    |                 | X | Crostacei (²)   | NON AMMESSO  | NON AMMESSO               | NON AMMESSO | NON AMMESSO                         |  |

| Cod.                | Denominazione                               | REG CE 834/2007 |            | Condizioni specifiche  | USDA-NOP                  | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS  | COR   |  |
|---------------------|---|-----------------|------------|--|---------------------------|-----------------------|--|---|--|
|                     |   | A               | B          |  |                           |                       |  |   |  |
| E 250<br>o<br>E 252 | Nitrito di sodio<br><br>Nitrato di potassio |                 | X<br><br>X | Prodotti a base di carne (1)<br><br>E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg<br><br>E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg<br><br>E 250: tenore residuo massimo espresso in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg<br><br>E 252: tenore residuo massimo espresso in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg | NON AMMESSO               | NON AMMESSO           | NON AMMESSO  | NON AMMESSO   |  |
| 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   |   |  |



| Cod.          | Denominazione                        | REG CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS   | COR   |  |
|---------------|--------------------------------------|-----------------|---|--|--|-----------------------|---|---|--|
|               |                                      | A               | B | Condizioni specifiche  |  |                       |   |   |  |
| E 300         | Acido ascorbico                      | X               | X | Prodotti a base di carne <sup>(2)</sup>  |  |                       | 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 <sup>(2)</sup> in associazione con nitriti o nitrati                                      | NON AMMESSO  | NON AMMESSO           | Usato esclusivamente per la carne trasformata   | NON AMMESSO   |  |
| <u>E 306*</u> | <u>Estratto ricco in tocoferolo*</u> | X               | X | Antiossidante  | 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<br><br>Soltanto se ottenute da materie prime biologiche (a decorrere dal 1 gennaio 2019) | 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   |  |

| Cod.      | Denominazione           | REG CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL PROGRAMME             | JAS  | COR  |  |
|-----------|-------------------------|-----------------|---|--|---|-----------------------------------|--|--|--|
|           |                         | A               | B | Condizioni specifiche                    |   |                                   |  |  |  |
| E 330     | Acido citrico           | X               | X |  | 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               | 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               | X | (B solo per idromele)                    | Proveniente da vino d'uva, nella forma non sintetica.<br>Proveniente da Ac. Malico, nella forma sintetica | Solo per vinificazione            | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati  | NON AMMESSO  |  |
| 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.<br>Se Tartrato di potassio ottenuto da acido tartarico è ammesso per prodotti a base di cereali, torte e prodotti di pasticceria.<br>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  |  |  |

| Cod.          | Denominazione                     | REG CE 834/2007 |   | Condizioni specifiche   | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL PROGRAMME  | JAS  | COR   |  |
|---------------|-----------------------------------|-----------------|---|---|---|--|--|---|--|
|               |                                   | A               | B |   |   |  |  |   |  |
| <u>E 392*</u> | <u>Estratti di rosmarino</u>      | X               | X | Soltanto se ottenuti da produzione biologica                        | 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 <sup>(2)</sup>                            |   |  | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati  |   |  |
| E 401         | Alginato di sodio                 | X               | X | Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>                            |   |  | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati  |   |  |
| E 402         | Alginato di potassio              | X               | X | Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>                            |   |  | NON AMMESSO  |   |  |
| E 406         | Agar-agar                         | X               | X | Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne <sup>(2)</sup> |   |  |  | Estratti in acqua, alcool, acidi e basi ammessi dal presente standard   |  |
| E 407         | Carragenina                       | X               | X | Prodotti lattiero-caseari <sup>(2)</sup>                            |   |  | 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 (n.d.r. 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 |  |

| Cod.   | Denominazione    | REG CE 834/2007 |   |                                      | USDA-NOP                             | CCPB GLOBAL PROGRAMME   | JAS  | COR   |  |
|--------|------------------|-----------------|---|--------------------------------------|--------------------------------------|---|--|---|--|
|        |                  | A               | B | Condizioni specifiche                |                                      |   |  |   |  |
| E 412* | Gomma di guar*   | 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   |  |
| E 414* | Gomma arabica*   | 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   |  |
| 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, ortofrutticoli, torte e biscotti, insalate   |  |
| E 418  | Gomma di gellano | X               | X | Solo la forma ad alto tasso di acile | Solo la forma ad alto tasso di acile |   |  | Deve essere derivata utilizzando sostanze elencate nella Tabella 6.3 della "Lista delle sostanze consentite".<br><br>Solventi da estrazione, trasportatori e ausiliari di precipitazione.<br>Eccezionalmente, l'alcool isopropilico può anche essere utilizzato per ottenere le gomme |  |

| Cod.          | Denominazione                | REG CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME  | JAS   | COR  |  |
|---------------|------------------------------|-----------------|---|--|--|--|---|--|--|
|               |                              | A               | B | Condizioni specifiche                                |  |  |   |  |  |
| E 422         | Glicerolo                    | X               |   | Di origine vegetale<br>Per estratti vegetali e aromi | Ottenuto per idrolisi di grassi ed oli   | NON AMMESSO  | NON AMMESSO   | Ottenuto per idrolisi di grassi ed oli (vegetali o animali)  |  |
| E 440<br>(i)* | <u>Pectina*</u>              | X               | X | Prodotti lattiero-caseari (2)                        | Se sintetica, con radicale metossilico basso.<br>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 |  |  |  | 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 ortofrutticoli e produzione di vino. |  |
| E 503         | Carbonati di ammonio         | X               |   |  | Solo come agente lievitante  | Solo per prodotti a base di cereali, pasticceria, dolci e biscotti | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati   | Solo come agente lievitante  |  |

| Cod.  | Denominazione         | REG CE 834/2007 |   | Condizioni specifiche | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME   | JAS  | COR   |  |
|-------|-----------------------|-----------------|---|-----------------------|--|---|--|---|--|
|       |                       | A               | B |                       |  |   |  |   |  |
| 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                      |  |

| Cod.   | Denominazione  | REG CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME  | JAS  | COR   |  |
|--------|--|-----------------|---|--|--|--|--|---|--|
|        |  | A               | B | Condizioni specifiche  |  |  |  |   |  |
| E 524  | Idrossido di sodio                                   | X               |   | Trattamento superficiale del "Laugengebäck" e correzione dell'acidità negli aromi biologici              | 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 |   |  |
| E 551  | Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale | X               | X | Per erbe e spezie in polvere essiccate<br>Aromi e propoli  |  | 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 901  | Cera d'api   | X               |   | Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari. Cera d'api da apicoltura biologica               |  |  |  | Per applicazioni diverse da prodotti freschi. Se le cere biologiche, come la cera d'api, non sono commercialmente disponibili, cere non sintetiche, come cera carnauba, devono essere utilizzate. |  |
| E 903  | Cera di carnauba                                     | X               |   | Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari. Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche |  |  |  | Per applicazioni diverse da prodotti freschi. Se le cere biologiche, come la cera d'api, non sono commercialmente disponibili, cere non sintetiche, come cera carnauba, devono essere utilizzate. |  |

| Cod.  | Denominazione | REG CE 834/2007 |   | Condizioni specifiche  | USDA-NOP               | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS         | COR                             |  |
|-------|---------------|-----------------|---|--|------------------------|-----------------------|-------------|---------------------------------|--|
|       |               | A               | B |  |                        |                       |             |                                 |  |
| 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          |  |
| E 968 | Eritritolo    | X               | X | Soltanto se ottenuto da produzione biologica senza utilizzare la tecnologia a scambio ionico |                        |                       |             |                                 |  |

- (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 SO<sub>2</sub>. Il livello massimo ammesso di SO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> imbottigliato come SO<sub>2</sub> liquido, o liberato dalla combustione di stoppini di zolfo senza amianto. (Metabisolfito di potassio: vedi Anidride solforosa)

## 1. ACQUA E SALI

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Reg. CE 834/2007</b>      | 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 |
| <b>CCPB Global Programme</b> | Acqua potabile e sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti                                      |
| <b>USDA-NOP</b>              | Acqua potabile e sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti                                      |



|            |  |
|------------|--|
| <b>JAS</b> | 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). |
| <b>COR</b> | Acqua potabile e sale  |

## **2. PREPARAZIONI A BASE DI MICRORGANISMI ED ENZIMI**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Reg. CE 834/2007</b>      | 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 <b>CCPB Global Programme</b> ).  |
| <b>CCPB Global Programme</b> | 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.   |
| <b>USDA-NOP</b>              | 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 solfurei.  |
| <b>JAS</b>                   | Enzimi  |
| <b>COR</b>                   | <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**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Reg. CE 834/2007</b> | 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 |
|-------------------------|--|

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>CCPB Global Programme</b> | 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.           |
| <b>USDA-NOP</b>              | 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.  |
| <b>JAS</b>                   | Eccetto gli aromi chimici di sintesi  |
| <b>COR</b>                   | 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.<br><br>Aroma affumicato: vedi lievito al punto 2 (preparazioni a base di microrganismi ed enzimi) |

#### 4. COLORANTI

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Reg. CE 834/2007</b>      | 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<br><br>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 |
| <b>CCPB Global Programme</b> | Non ammessi  |
| <b>USDA-NOP</b>              | Sono ammessi coloranti, derivati solo da prodotti agricoli – cfr. Reg. NOP § 205.606.d   |
| <b>JAS</b>                   | Non ammessi  |
| <b>COR</b>                   | 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.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Reg. CE 834/2007</b>      | 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   |
| <b>CCPB Global Programme</b> | Non è ammesso l'impiego degli amminoacidi e degli altri composti azotati   |
| <b>USDA-NOP</b>              | Tra i minerali (oligoelementi) il <b>NOP</b> 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 |
| <b>JAS</b>                   | E' previsto l'impiego generico di Enzimi   |

|            |  |
|------------|--|
| <b>COR</b> | Minerali (compresi gli oligolementi), 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   |             |  |

| Denominazione                  | REG. CE 834/2007 |   |                       | USDA-NOP                         | CCPB GLOBAL PROGRAMME  | JAS   | COR  |  |
|--------------------------------|------------------|---|-----------------------|----------------------------------|--|---|--|--|
|                                | A                | B | Condizioni specifiche |                                  |  |   |  |  |
| Idrossido di calcio            | X                |   |                       |                                  | Solo per la produzione dello zucchero                                    | Utilizzato unicamente 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                | X |                       |                                  |  | 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,   |  |

| Denominazione      | REG. CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME  | JAS  | COR   |  |
|--------------------|------------------|---|--|--|--|--|---|--|
|                    | A                | B | Condizioni specifiche  |  |  |  |   |  |
| Acido lattico      |                  | X | Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia (1)  |  |  | 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          |  |
| Acido citrico      | X                | X |  | 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                |   | Per la riduzione di zucchero (i)<br>Per la produzione di olio esclusa la produzione di olio d'oliva  | 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)<br>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<br>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   |  |

| Denominazione        | REG. CE 834/2007 |   |   | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME                                  | JAS  | COR  |  |
|----------------------|------------------|---|---|--|--|--|--|--|
|                      | A                | B | Condizioni specifiche   |  |  |  |  |  |
| Idrossido di ammonio |                  | X | Produzione di gelatina  | NON AMMESSO  | NON AMMESSO  | NON AMMESSO  | NON AMMESSO  |  |
| 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 | Amnesso 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                |   |   | Amnesso, ma il prodotto deve essere etichettato come "organic" | Solo per vinificazione, frutta ed ortaggi              | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati                                      | Amnesso, ma il prodotto deve essere etichettato come "organic"   |  |
| Colla di pesce       | X                |   |   | NON AMMESSO  | Solo per produzione di vino                            | NON AMMESSO  | Amnesso come agente chiarificante (a base di pesce)  |  |
| Oli vegetali         | X                | X | Lubrificante, distaccante o antischiumogeno<br><br>Soltanto se ottenuti da produzione biologica | NON AMMESSO  | NON AMMESSO  | NON AMMESSO  | Ottenuti senza l'ausilio di solventi chimici. Può essere usato solamente come agente spray lubrificante. |  |

| Denominazione  | REG. CE 834/2007 |   |   | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME                      | JAS   | COR   |  |
|--|------------------|---|---|--|--|---|---|--|
|  | A                | B | Condizioni specifiche   |  |  |   |   |  |
| Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale | X                |   |   |  | Solo per vinificazione, frutta ed ortaggi  | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati come gel o soluzione colloidale |   |  |
| Carbone attivato                                     | X                |   |   | Ammesso solo se di origine vegetale da usarsi come coadiuvante della filtrazione   |  | Utilizzato unicamente per prodotti agricoli trasformati                                 | Ammesso 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                                 | Ammesso come supporto di filtrazione  |  |
| Bentonite  | X                | X | Collante per idromele <sup>(1)</sup>  |  | Solo per frutta ed ortaggi                 | Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati                                 |   |  |
| Cellulosa  | X                | X | Produzione di gelatina <sup>(1)</sup>   | Ammessa 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 <sup>(1)</sup>   | 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 <sup>(1)</sup>   | Solo come supporto per la filtrazione  |  | Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati                                 | Solo come supporto per la filtrazione   |  |
| Gusci di nocciole                                    | X                |   |   | NON AMMESSO  | NON AMMESSO                                | NON AMMESSO   | NON AMMESSO   |  |
| Farina di riso                                       | X                |   |   | NON AMMESSO  | NON AMMESSO                                | NON AMMESSO   | NON AMMESSO   |  |



| Denominazione        | REG. CE 834/2007 |   |   | USDA-NOP    | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS  | COR         |  |
|----------------------|------------------|---|---|-------------|-----------------------|--|-------------|--|
|                      | A                | B | Condizioni specifiche   |             |                       |  |             |  |
| Cera d'api           | X                |   | Distaccante<br>Cera d'api da apicoltura biologica   | NON AMMESSO |                       | Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati come agente separatore | NON AMMESSO |  |
| Cera carnauba        | X                |   | Distaccante<br>Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche   |             |                       | Utilizzata unicamente per prodotti agricoli trasformati come agente separatore |             |  |
| Acido acetico/aceto  |                  | X | Soltanto se ottenuto da produzione biologica Per la trasformazione del pesce, solo da fonte biotecnologica, tranne se ottenuto con o a partire da OGM |             |                       |  |             |  |
| Tiamina cloridrato   | X                | X | Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele  |             |                       |  |             |  |
| Fosfato di diammonio | X                | X | Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele  |             |                       |  |             |  |

| Denominazione  | REG. CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS | COR |  |
|----------------|------------------|---|--|----------|-----------------------|-----|-----|--|
|                | A                | B | Condizioni specifiche  |          |                       |     |     |  |
| Fibre di legno | X                | X | L'origine del legname dovrebbe essere limitata al prodotto certificato come raccolto in modo sostenibile Il legno utilizzato non deve contenere componenti tossiche (trattamento post-raccolto, tossine presenti in natura o tossine da microrganismi) |          |                       |     |     |  |

- (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<br>Soltanto se ottenuta da produzione biologica | NON AMMESSO   | NON AMMESSO           | NON AMMESSO | NON AMMESSO  |  |
| Carbonato di sodio   | X                | X | Per regolare il pH   |   |                       | NON AMMESSO | NON AMMESSO  |  |

| Denominazione | REG. CE 834/2007 |   |  | USDA-NOP    | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS         | COR  |  |
|---------------|------------------|---|--|-------------|-----------------------|-------------|--|--|
|               | A                | B | Condizioni specifiche  |             |                       |             |  |  |
| Oli vegetali  | X                | X | Lubrificante, distaccante, o antischiumogeno<br>Soltanto se ottenuta da produzione biologica | NON AMMESSO | NON AMMESSO           | NON AMMESSO | Ottenuti senza l'ausilio di solventi chimici |  |

## ALLEGATO VIII *bis*– PRODOTTI E SOSTANZE DI CUI E' AUTORIZZATO L'UTILIZZO O L'AGGIUNTA AI PRODOTTI BIOLOGICI DEL SETTORE ENOLOGICO

**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

| 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  |  |
| Tiammina-dicloro-idrato   |  | NON AMMESSO  | NON AMMESSO           | N.A. | NON AMMESSO  |  |
| Lieviti (1)               |  |  |                       | N.A. | Esclusivamente non OGM, non sintetici e non coltivati su substrati petrolchimici |  |
| Cellulosa                 | Centrifugazione e filtrazione<br>Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte | 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<br>Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte | Solo come supporto per la filtrazione                                      |                       | N.A. | Esclusivamente per l'uso come ausiliare di filtrazione                           |  |
| Bentonite                 | Chiarificazione  |  |                       | N.A. |  |  |

| Denominazione                            | REG. CE 834/2007   | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS  | COR  |  |
|--|--|---|-----------------------|------|--|--|
| Gelatina alimentare (2)                  | Chiarificazione  | Ammessa<br>(CAS # 9000-70-8)  |                       | N.A. | Vedi nota a fine tabella   |  |
| Proteine vegetali da grano o pisello (2) | Chiarificazione  | NON AMMESSO   |                       | N.A. | NON AMMESSO  |  |
| Caseinato di potassio                    | Chiarificazione  | NON AMMESSO   | NON AMMESSO           | N.A. | NON AMMESSO  |  |
| Caseina                                  | Chiarificazione  | NON AMMESSO   |                       | N.A. | Deve provenire da fonti biologiche a meno che non sia disponibile in commercio                     |  |
| Albumina d'uovo (2)                      | Chiarificazione  | NON AMMESSO   |                       | N.A. | NON AMMESSO  |  |
| Tannini (2)                              | Chiarificazione  | NON AMMESSO   |                       | N.A. | NON AMMESSO  |  |
| Diossido di silicio                      | Chiarificazione  |   |                       | N.A. |  |  |
| Colla di pesce (2)                       | Chiarificazione  | NON AMMESSO   |                       | N.A. | Come agente chiarificante (a base di pesce)  |  |
| 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                         | Centrifugazione e filtrazione<br>Uso esclusivamente come coadiuvante di filtrazione inerte | Solo come supporto per la filtrazione   | NON AMMESSO           | N.A. | Esclusivamente come sussidio per la filtrazione di prodotti alimentari o come agente chiarificante |  |
| Potassio bitartrato                      |  |   |                       | N.A. |  |  |

| Denominazione                      | REG. CE 834/2007   | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS  | COR                        |  |
|------------------------------------|--|---|-----------------------|------|----------------------------|--|
| Acido citrico                      | Stabilizzazione  | Solo da fermentazione microbica dei carboidrati   |                       | N.A. | Da prodotti frutticoli     |  |
| Acido ascorbico (L)                |  |   |                       | N.A. | Solo se non sintetico      |  |
| Gomma arabica (Gomma d'acacia) (2) |  | Solo se estratta con acqua  | NON AMMESSO           | N.A. | Solo se estratta con acqua |  |
| Argon                              | Utilizzato per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria                       | NON AMMESSO   |                       | N.A. |                            |  |
| Anidride carbonica                 | Utilizzato per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria                       |   |                       | N.A. |                            |  |
| Azoto                              | Utilizzato per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria<br>Per gorgogliamento | Categoria priva di oli  |                       | N.A. | Solo di qualità alimentare |  |
| Ossigeno gassoso (e aria)          | Aerazione o ossigenazione  | Categoria priva di oli  |                       | N.A. |                            |  |
| Acido tartarico (L)+               | Acidificazione e de-acidificazione   | Proveniente da vino d'uva, nella forma non sintetica.<br>Proveniente da Ac. Malico, nella forma sintetica |                       | N.A. | NON AMMESSO                |  |
| Acido Lattico                      | Acidificazione   |   |                       | N.A. |                            |  |
| Carbonato di calcio                | De-acidificazione  |   |                       | N.A. |                            |  |
| Bicarbonato di potassio            | De-acidificazione  | NON AMMESSO   | NON AMMESSO           | N.A. | NON AMMESSO                |  |
| Tartrato neutro di potassio        | De-acidificazione  | NON AMMESSO   |                       | N.A. | NON AMMESSO                |  |

| Denominazione                      | REG. CE 834/2007   | USDA-NOP   | CCPB GLOBAL PROGRAMME | JAS  | COR  |  |
|------------------------------------|--|--|-----------------------|------|--|--|
| 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<br>Solo per "vino generoso" o per "vino generoso de licor" | Solo da fonte estrattiva   |                       | N.A. | Solo da fonte estrattiva (i solfati prodotti con l'utilizzo di acido solforico sono proibiti). |  |

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

(2) Ottenuto da materie prime biologiche, se disponibili

**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) per il pane (può contenere lecitina, ottenuta senza l'uso di sbiancanti e solventi organici), b) di birra, c) nutrizionali, e d) 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 1: 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 <sub>2</sub> consigliati (mg/lit) | Valori di SO <sub>2</sub> ammessi (mg/lit)   | Valori di SO <sub>2</sub> ammessi nello schema USDA/NOP (mg/lit)* | Valori di SO <sub>2</sub> ammessi nello schema COR (mg/lit)*   |
|--|--|--|---|--|
| <b>Vini rossi</b>  | < 20   | 100<br>(se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l)  | 100   | <p>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<sub>2</sub>. Il livello massimo ammesso di SO<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> imbottigliato come SO<sub>2</sub> liquido, o liberato dalla combustione di stoppini di zolfo senza amianto.</p> |
| <b>Vini bianchi e rosati</b>   | < 20   | 150<br>(se il tenore di zuccheri residui è inferiore a 2 g/l)  | 100   |  |
| <b>Tutti gli altri vini</b><br>(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/l | 100   |  |
| <b>Vini spumanti di qualità</b>  | < 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/l | 100   |  |
| <b>Altri vini spumanti</b>   | < 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/l | 100   |  |

\*Con particolare riferimento allo schema **USDA/NOP**, i vini che contengono SO<sub>2</sub> 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  |  |
|---|------------------|-------------|--|-------------|--|--|
| <b>1. PRODOTTI VEGETALI NON TRASFORMATI E PRODOTTI DA QUESTI OTTENUTI MEDIANTE PROCESSI</b> |                  |             |  |             |  |  |
| 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<br>834/2007  | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL<br>PROGRAMME   | JAS         | COR  |  |
|--|--|---|--|-------------|--|--|
| 1.3. Prodotti vari:<br>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 |  |
| <b>2. PRODOTTI VEGETALI</b>  |  |   |  |             |  |  |
| 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<br>834/2007 | USDA-NOP  | CCPB GLOBAL<br>PROGRAMME   | JAS         | COR  |  |
|--|---------------------|---|--|-------------|--|--|
| 2.2. I seguenti zuccheri, fecola e amido e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:<br>Fruttosio<br>Cialde di riso<br>Sfoglie di pane azzimo<br>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:<br>Proteina di piselli ( <i>Pisum spp.</i> )<br>Rum: ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero<br>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 |  |
| <b>3. PRODOTTI ANIMALI</b>   |                     |   |  |             |  |  |
| Organismi acquatici, diversi dai prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari non biologici<br>Gelatina<br>Siero di latte disidratato "herasuola"<br>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.**

| <b>Dichiarazione del venditore a norma dell'articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007</b>  |                             |
|--|-----------------------------|
| Nome e indirizzo del venditore:  |                             |
| Identificazione (p. es. numero della partita o numero di magazzino):   | Denominazione del prodotto: |
| Componenti:<br>(precisare tutti i componenti presenti nel prodotto/utilizzati nel corso dell'ultimo processo di produzione)<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>..... |                             |

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 ( <i>ove del caso</i> ): |
|---|--|

**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 <sup>3</sup><br>Salmone 20 kg/m <sup>3</sup><br>Salmotrota e trota iridea 25 kg/m <sup>3</sup><br>Salmerino artico 25 kg/m <sup>3</sup>   |

**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 <sup>3</sup> in recinti di rete |
|---------------------------------|---|

**Sezione 3**

Produzione biologica di merluzzi (*Gadus morhua*) e altri gadidi, spigole (*Dicentrarchus labrax*), orate di mare (*Sparus aurata*), ombrine boccadoro (*Argyrosomus regius*), rombi (*Psetta maxima* [= *Scophthalmus maximus*]), pagri mediterranei (*Pagrus pagrus* [= *Sparus pagrus*]), ombrine 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 <sup>3</sup><br>Per il rombo: 25 kg/m <sup>2</sup>   |

**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.<br>Almeno il 50 % degli argini deve avere una copertura vegetale.<br>Sono richiesti stagni di depurazione lagunari. |
| Coefficiente di densità massimo | 4 kg/m <sup>3</sup>  |

**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.<br>L'effluente deve essere di qualità equivalente a quella dell'acqua in entrata. |
| Coefficiente di densità massimo | 30 kg/m <sup>3</sup>  |

**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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Sono vietati i trattamenti con prodotti chimici di sintesi per il controllo delle idrofite e della copertura vegetale presenti nelle acque di coltura.<br><br>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.<br><br>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 <sup>2</sup><br>Biomassa massima in un dato momento: 240 g/m <sup>2</sup>  |

**Sezione 7 bis**

Produzione biologica di gamberi

Specie interessate: *Astacus astacus*, *Pacifastacus leniusculus*.

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Coefficiente di densità massimo | per i gamberi di piccole dimensioni (< 20 mm): 100 individui per m <sup>2</sup> ; per i gamberi di dimensioni intermedie (20-50 mm): 30 individui per m <sup>2</sup> ; per i gamberi adulti (> 50 mm): 10 individui per m <sup>2</sup> , purché siano disponibili nascondigli adeguati. |
|---------------------------------|---|

**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.<br><br>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 <sup>3</sup><br><i>Oreochromis</i> : 20 kg/m <sup>3</sup> |

**Sezione 10**

Altre specie animali di acquacoltura: nessuna.