

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 1 di 15	

## **Linee guida per le aziende che operano nella preparazione, commercializzazione e importazione di prodotti biologici.**

### **1. Premessa**

Le presenti linee guida costituiscono per gli operatori agricoli uno strumento utile per l'interpretazione delle norme vigenti in materia di agricoltura biologica, che disciplinano gli aspetti relativi al metodo di produzione biologico. Si applicano a tutti gli operatori che intendono ottenere la certificazione biologica ai sensi del Reg. CE 834/07, in applicazione a quanto previsto dal D. lgs n° 20 del 23 febbraio 2018.

I limiti e le prescrizioni indicate nel presente documento potrebbero, tuttavia, essere oggetto di misure più restrittive applicabili a livello locale e/o a modifiche della normativa.

### **2. Campo di applicazione**

La linea guida interessa la conduzione delle attività di trasformazione, dal ricevimento delle materie prime agricole biologiche all'etichettatura finale dei prodotti, oltre alle attività di commercializzazione ed importazione dei prodotti, compresi i prodotti vitivinicoli e i mangimi.

Principi generali dell'agricoltura biologica applicati alla trasformazione degli alimenti

Ottenere prodotti di alta qualità.	Rispondere alla domanda di prodotti ottenuti con procedimenti che non danneggino l'ambiente, la salute umana, la salute dei vegetali o la salute e il benessere degli animali.
Produrre un'ampia varietà di alimenti e di altri prodotti agricoli caratterizzati da specifiche proprietà ambientali e salutistiche.	
Esclusione dell'uso di OGM e dei prodotti derivati o ottenuti da OGM.	

### **3. Assoggettamento dei siti produttivi**

Tutte le unità produttive, comprese le strutture nelle quali viene fatto l'imballaggio o lo stoccaggio anche temporaneo di prodotti biologici, devono essere assoggettate al sistema di controllo, ovvero inserite all'interno della notifica dell'operatore. All'interno delle medesime strutture l'operatore può lavorare alimenti o mangimi sia biologici che convenzionali a condizione che:

- a) effettui le operazioni in cicli completi senza interruzioni e provveda affinché esse siano separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici;
- b) provveda al magazzinaggio dei prodotti biologici, prima e dopo le operazioni, separandoli fisicamente o nel tempo dai prodotti non biologici;
- c) informi l'autorità o l'organismo di controllo delle operazioni di cui ai punti a) e b) e tenga a loro disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati;
- d) adotti le misure necessarie per garantire l'identificazione dei lotti e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non biologici;

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 2 di 15	

e) esegua le operazioni sui prodotti biologici solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione.

Tutti i siti produttivi devono rispettare i requisiti di igiene atti a garantire la salubrità degli alimenti e quindi l'assenza di contaminazioni che possano esporre i consumatori a rischi per la salute.

È propedeutico alla richiesta di certificazione essere in regola con gli obblighi di notifica alle autorità di controllo sanitario e al rispetto di quanto disposto dalla normativa in materia di sicurezza e igiene degli alimenti.

Gli operatori che effettuano le attività di produzione biologica in maniera occasionale, non continuativa si impegnano nel comunicare (a mezzo email e/o fax e/o posta) all'organismo di controllo l'inizio delle lavorazioni con almeno tre giorni lavorativi di anticipo.

#### **4. Relazione tecnica prevista dall'articolo 63 del Reg. CE 889/08**

Gli operatori che richiedono l'accesso al sistema di certificazione biologica sono tenuti a redigere in via preventiva una relazione che analizzi l'intero processo produttivo e ne individui i punti critici per la conformità dei prodotti biologici. Il documento dovrà includere, inoltre, tutte le azioni preventive intraprese a livello di ogni singola unità per ridurre al minimo i rischi di non conformità. L'assenza della relazione tecnica determina di per sé il mancato riconoscimento della certificazione.

Gli operatori sono tenuti ad aggiornare la relazione tecnica ogni qualvolta intervengano delle variazioni rispetto a quanto precedentemente riportato.

#### **5. Pulizia dei siti produttivi ed attività di controllo degli infestanti**

Le aree di produzione e di stoccaggio devono essere oggetto di periodici programmi di pulizia che consentano l'allontanamento di residui o sostanze che possano contaminare o minacciare l'integrità dei prodotti biologici.

Nelle aziende che lavorano sia prodotti biologici che non biologici dovranno essere assicurate adeguate operazioni di pulizia di tutte le attrezzature coinvolte prima di ogni lavorazione di prodotto biologico. A conclusione di ogni operazione di pulizia effettuata con prodotti chimici, dovranno essere eseguiti abbondanti risciacqui al fine di eliminare qualsiasi residuo.

Tutte le operazioni di pulizia devono essere registrate con la specifica della data dell'esecuzione e delle attrezzature coinvolte.

Ciascuna unità di produzione deve mettere a punto un piano per la prevenzione ed il controllo degli insetti e degli animali infestanti. Nel programma dovranno essere descritte le tecniche di controllo adottate, le operazioni di controllo e le modalità di registrazione degli interventi (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. Qualora si utilizzino trappole contenenti sostanze non ammesse in agricoltura biologica, queste non devono entrare in contatto con i prodotti biologici e devono essere poste in luoghi in cui non vi siano rischi di contaminazione del prodotto.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 3 di 15	

## **6. Principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici (art. 6 Reg. CE 834/07)**

Oltre che sui principi generali dell'agricoltura biologica, la produzione di alimenti biologici trasformati si basa sui seguenti principi specifici:

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

## **7. Norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati**

La preparazione di alimenti biologici trasformati è separata nel tempo o nello spazio dagli alimenti non biologici. Le seguenti condizioni si applicano alla composizione degli alimenti biologici trasformati:

- il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola; 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;
- le tecniche di trasformazione sono basate su processi meccanici fisici e biologici;
- i processi produttivi applicati devono limitare il numero e la quantità di additivi e di ausiliari di trasformazione impiegati e preservare le caratteristiche organolettiche e l'integrità del prodotto;
- un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico o proveniente dalla conversione;
- gli alimenti prodotti a partire da colture in conversione contengono unicamente un ingrediente vegetale di origine agricola;
- è vietato l'uso di radiazioni ionizzanti per il trattamento di alimenti, o di materie prime utilizzate in alimenti (art. 10 Reg. CE 834/07).

## **8. Ingredienti, additivi ed ausiliari di fabbricazione**

L'uso di additivi ed ausiliari di fabbricazione e le tecniche produttive non devono trarre in inganno il consumatore circa la natura e la qualità dell'alimento. Non è consentito l'impiego di sostanze e di tecniche tese 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.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 4 di 15	

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

- le sostanze elencate nell'allegato VIII del Reg. CE 889/08;
- 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 del Reg. CE 889/08;
- le sostanze classificate dalla normativa come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali;
- i coloranti utilizzati per la stampigliatura delle carni e dei gusci d'uovo conformemente all'articolo conformemente all'articolo 2, paragrafi 8 e 9, della direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio;
- l'acqua potabile e i sali (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti;
- 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.

Gli ingredienti agricoli non biologici elencati nell'allegato IX del Reg. CE 889/08 possono essere utilizzati nella trasformazione degli alimenti biologici.

### **9. Cessione e trasporto dei prodotti biologici o in conversione**

Il trasporto di prodotti biologici o in conversione allo stato “sfuso” cioè senza chiusura in imballaggi può essere effettuato solamente se vengono rispettate le condizioni previste al punto 2 dall'art. 31 del Reg. CE 889/08. È consentito quindi solamente nei casi in cui entrambi gli operatori siano assoggettati al sistema di controllo relativo alla produzione biologica, i prodotti siano muniti di documenti accompagnatori che devono essere conservati sia dall'operatore speditore che dall'operatore destinatario e messi a disposizione delle autorità addette al controllo.

I documenti accompagnatori dei prodotti dovranno riportare almeno le seguenti diciture:

- a) il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;
- b) il nome del prodotto accompagnato da un riferimento al metodo di produzione biologico;
- c) il nome e/o il numero di codice dell'organismo di certificazione a cui è assoggettato l'operatore;
- d) l'indicazione dell'origine delle materie prime;
- e) se del caso, l'identificazione del lotto.

I prodotti biologici o in conversione non possono essere trasportati insieme a prodotti non biologici, a meno che non siano opportunamente separati ed etichettati. I veicoli usati per il trasporto dei prodotti sfusi devono essere soggetti ad una preventiva operazione di pulizia.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 5 di 15	

L'operatore dovrà inviare a Valoritalia copia della documentazione accompagnatoria dei prodotti biologici ceduti ad altri operatori o intermediari, entro e non oltre 5 giorni lavorativi dall'avvenuta transazione. Per le vendite al dettaglio, al consumatore finale, la comunicazione dei quantitativi commercializzati potrà avvenire a consuntivo a fine mese.

### **10. Attività affidate a terzi**

È possibile affidare ad altri operatori parzialmente o integralmente i processi produttivi. Tali attività dovranno comunque essere assoggettate al sistema di controllo di cui all'art. 27 del Reg. CE 834/07. L'operatore che intende affidare lo svolgimento di un'attività in conto terzi può:

- nel caso in cui l'esecutore non sia assoggettato per proprio conto ad un organismo di controllo, riportare i dati anagrafici dell'esecutore nella propria notifica;
- nel caso in cui l'esecutore sia un operatore già assoggettato al sistema di controllo e abbia quindi notificato la propria attività, verificare la validità del certificato di conformità e conservarne copia.

Nel primo caso il committente dovrà prevedere nel piano di gestione di cui all'articolo 63 del Reg. CE 889/08, anche le attività gestite presso l'esecutore. L'impegno dell'esecutore a rispettare la normativa applicabile e gli impegni assunti devono essere riportati in un contratto tra le parti.

Nel secondo caso invece il committente dovrà descrivere nel piano di gestione le attività affidate a terzi riportando la descrizione delle misure cautelative adottate.

In entrambi i casi sia il committente che il terzista dovranno sottoscrivere un accordo di lavorazione che dovrà essere trasmesso all'organismo di certificazione.

### **11. Qualifica dei fornitori e filiere a rischio**

Prima di procedere all'approvvigionamento delle materie prime, l'operatore è tenuto all'acquisizione da parte del fornitore del documento giustificativo e del certificato di conformità. Entrambi devono essere in corso di validità. Il certificato di conformità deve inoltre riportare il prodotto che si intende prendere in carico.

Per alcune filiere considerate a rischio la procedura di qualifica dovrà tenere conto anche dei seguenti principi:

- gli operatori, oltre a richiedere al fornitore precedentemente alla transazione, il documento giustificativo e il certificato di conformità, devono verificare sul sistema SIB la rispondenza dei documenti acquisiti e mantenere evidenza delle verifiche effettuate. Tali documenti sono consultabili al link: <http://www.sian.it/aBiologicoPubb/start.do>.

L'evidenza della verifica è data dalla stampa della scheda anagrafica del fornitore.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 6 di 15	

- Gli operatori sia nella veste di acquirenti che di fornitori devono informare tempestivamente i rispettivi organismi di controllo della transazione in atto, al fine di permettere lo scambio di informazioni e le verifiche di pertinenza.

Le filiere considerate a rischio sono quelle di seguito riportate in base ai quantitativi di prodotto specificati:

- **cereali, soia e altre proteaginose:** transazioni con il medesimo operatore pari o superiori alle 40 tonnellate;
- **olio extravergine di oliva:** transazioni con il medesimo operatore pari o superiori alle 15 tonnellate;
- **pomodoro da industria:** transazioni con il medesimo operatore pari o superiori alle 300 tonnellate;
- **riso:** transazioni con il medesimo operatore pari o superiori alle 15 tonnellate.

## 12. RegISTRAZIONI e documentAZIONE

Gli operatori tengono una contabilità di magazzino e una contabilità finanziaria che consentano di identificare e verificare:

- il fornitore e/o il venditore dei prodotti;
- 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 dei mangimi composti;
- la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco;
- 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.

Dette registrazioni sono permanentemente tenute a disposizione dell'autorità o dell'organismo di controllo presso la sede dell'azienda insieme alla documentazione contabile (documenti accompagnatori o fatture) e alle schede tecniche di tutti i prodotti impiegati.

Gli operatori del settore vitivinicolo utilizzano i documenti ed i registri previsti dal Regolamento CE 436/09 nel rispetto delle relative disposizioni nazionali. I prodotti biologici sono contraddistinti dal termine “biologico”.

Gli operatori si impegnano a conservare in azienda e a rendere disponibili ad ogni controllo tutti i documenti relativi alla certificazione, compresi i certificati rilasciati dall'organismo di controllo.

Eventuali reclami o non conformità ricevute sia dagli organi ufficiali di controllo sia dai clienti dovranno essere oggetto, in seguito alla loro gestione, di opportuna registrazione su apposito registro reclami.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 7 di 15	

### 13. Tracciabilità e rintracciabilità

Gli operatori adottano un sistema, che consenta la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti biologici in tutte le fasi sotto il proprio controllo e responsabilità. Gli operatori devono essere in grado, in qualsiasi punto della filiera, di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. Inoltre devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Tutte le informazioni derivanti dai sistemi di tracciabilità devono essere rese disponibili con immediatezza all'organismo di certificazione e agli altri organi di vigilanza.

### 14. Etichettatura

Le modalità di etichettatura dei prodotti biologici devono in primo luogo rispettare le disposizioni vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari. Sui prodotti realizzati nel rispetto del Regolamento CE 834/07, è possibile aggiungere riferimenti e simboli che classificano il prodotto come biologico a tre differenti livelli:

- nella denominazione di vendita se il 95% degli ingredienti di origine agricola sono biologici. In questo caso è possibile utilizzare il logo definito nell'allegato XI del Reg. CE 889/08;
- soltanto nell'elenco degli ingredienti senza riportare il logo se il prodotto è ottenuto principalmente da ingredienti di origine agricola (almeno 50%);
- nell'elenco degli ingredienti e nello stesso campo visivo della denominazione di vendita senza riportare il logo, se il principale ingrediente è un prodotto della caccia o della pesca e contiene altri ingredienti di origine agricola che sono tutti biologici.

I prodotti di origine vegetale in conversione possono recare la dicitura «prodotto in conversione all'agricoltura biologica» alle seguenti condizioni:

- a) che prima del raccolto sia trascorso un periodo di conversione di almeno dodici mesi;
- b) che le indicazioni in questione non traggano in errore l'acquirente sulla diversa natura del prodotto rispetto ai prodotti da agricoltura biologica non in conversione;
- c) che la dicitura «prodotto in conversione all'agricoltura biologica» sia presentata in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto e l'intera dicitura sia redatta in caratteri della stessa dimensione;
- d) che il prodotto contenga solo un ingrediente di origine agricola;
- e) la dicitura rimanda al numero di codice dell'organismo di controllo.

#### 14.1 Logo biologico UE

L'utilizzo del logo biologico UE è obbligatorio nell'etichettatura dei prodotti alimentari in imballaggio preconfezionato che riportano i riferimenti al metodo di produzione biologica nella

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>		BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 8 di 15	

denominazione di vendita (prodotti con almeno il 95% di ingredienti di origine agricola biologici).

L'utilizzo del logo biologico UE è facoltativo nel caso di etichette destinate a prodotti non preconfezionati ottenuti nell'Unione Europea o per i prodotti biologici importati da Paesi terzi. Il logo biologico UE non può essere utilizzato per i prodotti ottenuti in conversione.

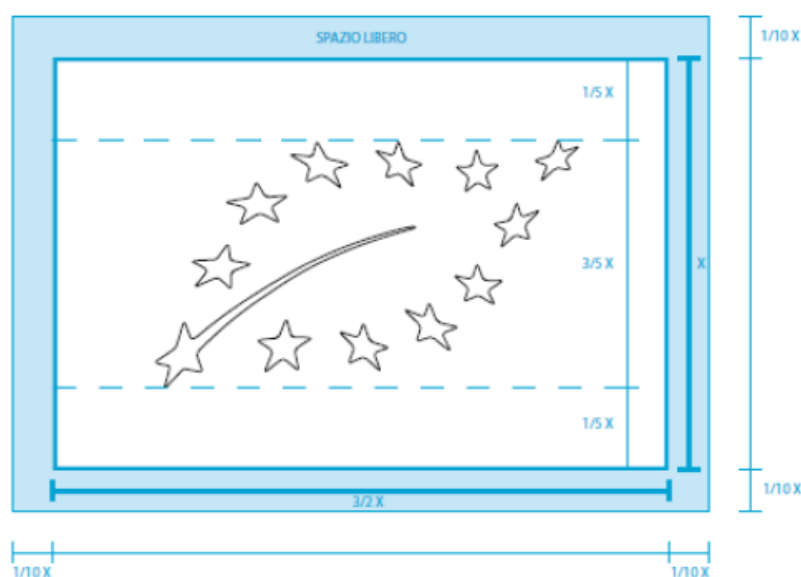
#### 14.2 Requisiti grafici

Il logo biologico dell'UE deve rispettare i requisiti grafici riportati nell'allegato XI del Reg. CE 889/2008.

#### 14.3 Misure

Il logo biologico dell'UE deve avere un'altezza minima di 9 mm e una larghezza minima di 13,5 mm; la proporzione fra l'altezza e la larghezza deve essere sempre di 1:1,5. Per confezioni molto piccole, in via del tutto eccezionale, sentito il parere dell'organismo di certificazione, è possibile ridurre le dimensioni minime a 6 mm.

Perimetralmente al logo deve rimanere uno spazio privo di scritte o altri elementi grafici. Tale spazio deve essere pari a un decimo dell'altezza del logo stesso.



#### 14.4 Elementi grafici e testuali aggiuntivi

Il logo biologico dell'UE può essere combinato con elementi grafici oppure testuali che si riferiscano all'agricoltura biologica purché detti elementi non modifichino o mutino la natura del logo né alcuna indicazione di cui all'articolo 58.



VALORITALIAS.r.l. - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 VALORITALIA	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 9 di 15	



#### 14.5 Riferimenti all'OdC e al luogo di origine delle materie prime agricole

Sui prodotti biologici preconfezionati deve sempre comparire il nome o la ragione sociale dell'operatore che ha effettuato la produzione o la preparazione più recente, inclusa l'etichettatura e il codice dell'Organismo di controllo che certifica tale operatore. Per i prodotti biologici preconfezionati destinati al mercato italiano, il codice di cui sopra deve essere preceduto dalla scritta "Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaft". Su tali prodotti deve inoltre comparire il codice identificativo dell'operatore attribuito dall'organismo di controllo. Tale codice è preceduto dalla dicitura "Operatore controllato n...".

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT	Operatore controllato n.
IT BIO 015	XXXXXX

Quando si usa il logo comunitario è necessario inserire un'indicazione del luogo di produzione delle materie prime agricole che compongono il prodotto. L'indicazione può assumere una delle seguenti forme:

- «Agricoltura UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE;
- «Agricoltura non UE» quando la materia prima agricola è stata coltivata in Paesi terzi;
- «Agricoltura UE/non UE» quando parte della materia prima agricola è stata coltivata nella Comunità e una parte di essa è stata coltivata in un Paese terzo.

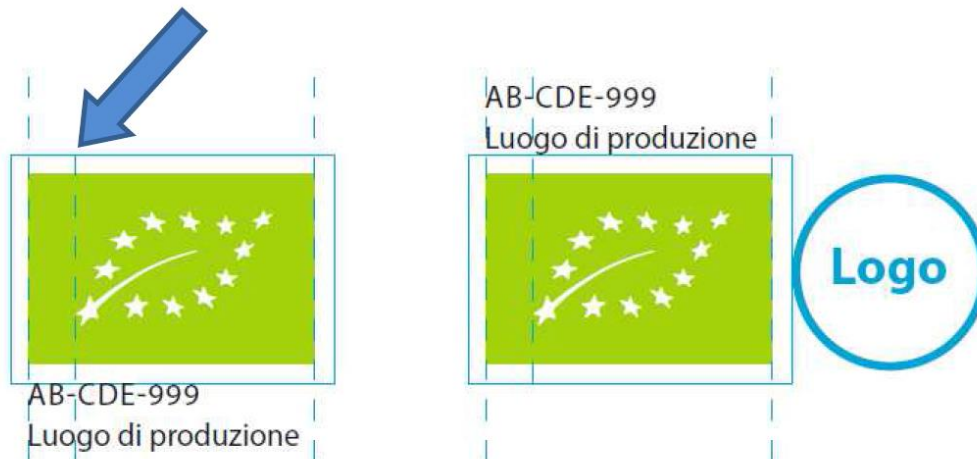
La succitata indicazione «UE» può essere sostituita o integrata dall'indicazione di un Paese della Comunità nel caso in cui tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto siano state coltivate in quel Paese.

Il riferimento all'origine può essere omissso per piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi sia inferiore al 2 % della quantità totale, in termini di peso, di materie prime di origine agricola.

L'indicazione dell'origine delle materie prime non deve figurare con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 10 di 15	

Il codice numerico dell'organismo di controllo e il luogo in cui sono coltivate le materie prime agricole che accompagnano il prodotto devono essere inseriti nello stesso campo visivo del logo biologico UE. Il luogo di produzione deve essere riportato subito sotto al codice numerico. I primi tre elementi del codice OdC ("IT - ") non dovrebbero oltrepassare la linea tratteggiata indicata dalla freccia nell'esempio di seguito riportato.



Qualora il logo biologico dell'UE sia riportato in più parti di una confezione, si è tenuti ad indicare le diciture previste dalla regolamentazione europea e nazionale in relazione ad uno solo dei loghi riportati sulla confezione.

Nel caso di lavorazioni effettuate in subappalto i riferimenti all'etichettatura e le attività connesse quali l'approvazione delle etichette devono essere effettuate dall'OdC incaricato del controllo dall'operatore che ha effettuato l'ultima manipolazione, ovvero l'etichettatura. L'OdC dell'operatore terzista che appone le etichette provvederà quindi alla loro approvazione e il codice OdC e operatore saranno quelli del terzista e del suo OdC. Valoritalia richiederà solo che venga fornita dal terzista la bozza delle etichette con la relativa approvazione.

Non è consentito modificare il codice operatore o il codice OdC apposti da chi ha effettuato l'etichettatura con il codice OdC e il codice operatore di chi vende il prodotto sul mercato. Operatori non assoggettati al sistema di controllo non sono autorizzati a modificare l'etichettatura di prodotti biologici, ma possono esclusivamente apporre un proprio marchio commerciale a condizione che lo stesso non abbia alcun collegamento o riferimento alla produzione biologica.

Tutte le etichette devono essere preventivamente approvate da Valoritalia che si impegna a rilasciare tale approvazione al massimo entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta di autorizzazione (se ne sussistono le condizioni ai sensi dei Reg. 834/07, Reg. 889/08 e s.m. e i., della presente procedura, delle citate condizioni generali di contratto). L'approvazione delle etichette è subordinata alla presenza del relativo prodotto nel certificato di conformità in corso di validità. L'autorizzazione di Valoritalia è vincolante e l'operatore deve conformarsi alle sue decisioni relativamente alle modalità di comunicazione della certificazione.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>		BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 11 di 15	

Le comunicazioni relative alla certificazione, infatti, saranno oggetto di successivo controllo da parte di Valoritalia per verificarne la conformità durante le normali attività di sorveglianza ed eventualmente con indagini a campione su stampa, punti vendita, etc. L'operatore ha l'obbligo di conservare tutte le approvazioni delle etichette e tutte le comunicazioni relative alla certificazione effettuate e di renderle disponibili in sede di sorveglianza ai valutatori di Valoritalia.

Nel caso di variazione dell'organismo di controllo, eventuali etichette riportanti i riferimenti al precedente organismo potranno essere utilizzate per un periodo massimo di 8 mesi dalla data della notifica di variazione, a condizione che ne sia fatta specifica richiesta a Valoritalia.

#### *14.6 Utilizzo del logo Valoritalia*

Il marchio di certificazione di Valoritalia è rilasciato all'operatore che ha ottenuto la certificazione di conformità per lo specifico schema biologico (Reg. 834/07 e 889/08 e successive modifiche ed integrazioni).



L'utilizzo del marchio di certificazione Valoritalia è facoltativo.

Valoritalia fornisce tutte le versioni del logo in formato elettronico mediante file TIFF, JPEG e PDF in alta definizione. Altri formati possono essere prodotti su richiesta.

Gli operatori che intendano utilizzare il marchio Valoritalia dovranno farne specifica richiesta, indicando le modalità e il contesto di utilizzo. Nel caso in cui il logo Valoritalia compaia nelle etichette, questo dovrà essere inserito già dal momento della richiesta di approvazione. Non è consentito apporre il logo Valoritalia successivamente all'approvazione delle etichette.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 12 di 15	

### **15. Ulteriori disposizioni applicabili alla produzione dei prodotti del settore vitivinicolo (Reg. CE 203/12)**

Oltre agli adempimenti previsti generalmente per i soggetti che operano la trasformazione dei prodotti biologici, gli operatori del settore vitivinicolo devono adempiere ad ulteriori specifiche disposizioni. I prodotti del settore vitivinicolo devono essere ottenuti da materie prime biologiche. Per l'elaborazione possono essere utilizzati i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII bis del Reg. CE 203/12. Ove disponibili (vedi nota 1), queste devono essere biologiche oppure ottenute da materie prime biologiche.

#### Pratiche, processi e trattamenti enologici non autorizzati:

- concentrazione parziale a freddo ai sensi dell'allegato XV bis, sezione B.1, lettera c) del Regolamento CE 1234/2007;
- eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici ai sensi dell'allegato I A, punto 8, del Regolamento CE 606/2009;
- trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino, ai sensi dell'allegato I A, punto 36, del Regolamento CE 606/2009;
- dealcolizzazione parziale del vino ai sensi dell'allegato I A, punto 40, del Regolamento CE 606/2009;
- trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino, ai sensi dell'allegato I A, punto 43, del Regolamento CE 606/2009.

#### Pratiche, processi e trattamenti enologici consentiti alle condizioni di seguito riportate:

- per i trattamenti termici ai sensi dell'allegato I A, punto 2, del Regolamento CE 606/2009, la temperatura non può superare i 70 °C;
- per la centrifugazione e la filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, ai sensi dell'allegato I A, punto 3, del Regolamento CE 606/2009, la dimensione dei pori non può essere inferiore a 0,2 micrometri.

I quantitativi massimi di solfiti nel prodotto finito sono fissati in base alla tipologia di vino come riportato nella tabella seguente:

<b>Tipologia</b>	<b>Residuo zuccherino</b>	<b>Vini Convenzionali</b>	<b>Vini Bio</b>
Vini rossi	zuccheri <2 g/l	150 mg/l	100 mg/l
	zuccheri >2 g/l ma <5 g/l		120 mg/l
	zuccheri > 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
	zuccheri <2 g/l	200 mg/l	150 mg/l

VALORITALIAS.r.l. - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 VALORITALIA	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 13 di 15	

Vini bianchi e rosati	zuccheri >2 g/l ma <5 g/l		170 mg/l
	zuccheri > 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l

Per tutte le altre tipologie di vini, il tenore massimo di anidride solforosa fissato a norma dell'allegato I B del Regolamento CE 606/2009 del 1° agosto 2010, è ridotto di 30 mg/l.

**Nota 1:** In caso di indisponibilità è concesso l'utilizzo di prodotti convenzionali. La documentazione comprovante l'indisponibilità è costituita da un minimo di due richieste di acquisto ad altrettanti fornitori di prodotti enologici e delle relative risposte negative. Le richieste devono essere inoltrate a mezzo fax o posta elettronica certificata e sono valide per ciascuna campagna viticola e per i prodotti indicati nella richiesta stessa.

#### **16. Ulteriori disposizioni applicabili alla preparazione di mangimi**

Oltre agli adempimenti previsti generalmente per i soggetti che operano la trasformazione dei prodotti biologici, gli operatori del settore mangimistico devono adempiere ad ulteriori specifiche disposizioni.

Per la preparazione dei mangimi, dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi destinati agli animali allevati secondo il metodo biologico possono essere impiegate materie prime non biologiche di origine vegetale, minerale o animale elencate nell'allegato V del Reg. CE 889/08, a condizione che siano prodotte senza l'impiego di solventi chimici.

È ammesso l'impiego di sale sotto forma di sale marino o salgemma grezzo estratto da giacimenti.

Gli additivi e gli altri prodotti impiegati nella preparazione devono essere elencati nell'allegato VI del Reg. CE 889/08.

Per ogni tipologia di mangime elaborato l'operatore dovrà produrre delle ricette specificando tutte le materie prime, gli additivi e i coadiuvanti o ausiliari di trasformazione impiegati per la realizzazione. Tali ricette dovranno essere preventivamente valutate ed approvate dall'organismo di certificazione.

Per l'utilizzo di materie prime derivanti da attività di pesca l'operatore dovrà acquisire gli elementi a comprova che queste derivino da attività di pesca sostenibile riconosciute dall'Unione Europea oppure da allevamenti di acquacoltura biologici.

Per il trasporto dei mangimi in altre unità di produzione/preparazione o in altri locali di magazzino gli operatori, in aggiunta a quanto già disposto per i prodotti biologici in generale, assicurano che il trasporto di mangimi biologici finiti sia separato, fisicamente o nel tempo, dal trasporto di altri prodotti finiti e che la quantità di prodotti all'inizio del trasporto e i quantitativi consegnati ad ogni tappa del giro di consegne siano oggetto di specifica registrazione.

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 14 di 15	

### 16.1 Prescrizioni specifiche per l'etichettatura dei mangimi

La classificazione come biologico è riservata a quei prodotti in cui tutti gli ingredienti di origine vegetale o animale siano ottenuti secondo il metodo della produzione biologica e questi rappresentino almeno il 95 % della sostanza secca del prodotto.

Il logo biologico dell'UE può essere utilizzato nell'etichettatura di tali prodotti.

La dicitura «può essere utilizzato in agricoltura biologica, conformemente ai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008» è riservata ai prodotti che contengono, in quantità variabili, materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico e/o materie prime ottenute da prodotti in conversione all'agricoltura biologica senza soddisfare la percentuale minima del 95% precedentemente indicata.

La dicitura compare in un colore, formato e tipo di carattere che non la pongano maggiormente in risalto rispetto alla descrizione o al nome del mangime, deve figurare nello stesso campo visivo dell'indicazione in peso di sostanza secca e della percentuale di materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico, non biologico e/o in conversione all'agricoltura biologica.

Si dovrà indicare, inoltre, l'elenco delle materie prime ottenute con il metodo di produzione biologico e/o in conversione all'agricoltura biologica.

Quanto sopra non si applica ai mangimi destinati agli animali da compagnia e agli animali da pelliccia.

### **17. Ulteriori disposizioni applicabili all'importazione di prodotti biologici da paesi Extra - UE**

Oltre agli adempimenti previsti generalmente per i soggetti che operano la trasformazione dei prodotti biologici, gli operatori che importano prodotti biologici da Paesi Extra - UE devono adempiere ad ulteriori specifiche disposizioni.

Gli operatori, oltre a notificare tutte le strutture utilizzate per l'importazione, dovranno indicare nella notifica anche i Paesi terzi dai quali intendono importare. Sia l'importatore che il primo destinatario delle merci, qualora fossero soggetti differenti, dovranno essere entrambi assoggettati al sistema di controllo per l'agricoltura biologica. E' responsabilità dell'importatore accertarsi che il primo destinatario sia in possesso della certificazione.

Il prodotto biologico deve essere consegnato al primo destinatario in imballaggi chiusi che impediscano la sostituzione del contenuto. Con almeno tre giorni di anticipo rispetto l'arrivo della partita importata l'operatore dovrà trasmettere una comunicazione preventiva di arrivo merce esclusivamente attraverso il modulo "Gestione comunicazioni d'importazione" sul Sistema Informativo Biologico (SIB), tale comunicazione potrà essere rettificata fino a 24 ore prima dell'arrivo della partita.

Il certificato di ispezione previsto dell'art. 13 del Reg. CE n. 1235/2008, che accompagna ogni partita, dovrà essere stato rilasciato sul sistema TRACES, la partita potrà essere accompagnata da una copia

<b>VALORITALIAS.r.l.</b> - <a href="http://www.valoritalia.it">www.valoritalia.it</a>	 <b>VALORITALIA</b>	BIOV_L002	REV: 2 – 19/09/2019
		Pag. 15 di 15	

cartacea firmata in originale nel caso in il documento elettronico presente in TRACES non sia dotato di firma elettronica riconosciuta valida.

Il primo destinatario della merce avrà l'onere di verificare che il ricevimento della partita sia avvenuto in conformità dell'articolo 34 del Regolamento CE 889/2008, quindi provvederà a compilare la casella 21 del certificato d'ispezione. Nel caso in cui il primo destinatario sia diverso dall'importatore, questo dovrà provvedere ad inviare l'originale del certificato all'importatore indicato nella casella 11.

Gli operatori che effettuano attività di importazione di prodotti biologici da Paesi Extra – UE sono tenuti a gestire una contabilità di magazzino e finanziaria separata nel caso in cui operino in più unità.