



ICEA
L.0501

LINEA GUIDA PER L'ETICHETTATURA
Ed.04 Rev.03 del 08.11.2024

1 SCOPO

Il presente documento costituisce Linea guida di riferimento e definisce le modalità di applicazione delle disposizioni del Reg. UE 2018/848 e successive modifiche ed integrazioni per quanto attiene l'etichettatura e l'indicazione del metodo di produzione biologico dei prodotti ottenuti in conformità a tali regolamenti.

La linea guida è un documento pubblico, può essere richiesta ad ICEA ed è disponibile sul sito web www.icea.bio.

2 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Reg. UE 2018/848 e successive modifiche ed integrazioni.
- D.M. 229771 del 20/05/2022.
- Reg. CE 1169/11 e successive modifiche e integrazioni e/o altre disposizioni europee e nazionali correlate.
- D.L.vo n.231 del 15 Dicembre 2017, successive modifiche ed integrazioni e/o altre disposizioni nazionali correlate.

3 DEFINIZIONI

«*preparazione*»: le operazioni di conservazione o di trasformazione di prodotti biologici o in conversione, o qualsiasi altra operazione effettuata su un prodotto non trasformato senza modificare il prodotto iniziale, come la macellazione, il sezionamento, la pulizia o la macinazione, nonché l'imballaggio, l'etichettatura o le modifiche apportate all'etichettatura con riguardo alla produzione biologica (di cui all'articolo 3, comma 44) del Reg UE 2018/848)

«*etichettatura*»: i termini, le diciture, i marchi di fabbrica, i nomi commerciali, le immagini o i simboli riferentesi a un prodotto che sono apposti su qualsiasi imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagni tale prodotto o vi si riferisca (di cui all'articolo 3, comma 52) del Reg UE 2018/848)

«*alimento preimballato*»: l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita di retta (di cui all'art. 2 lett. e) del Reg. CE 1169/11).

«*pubblicità*»: qualsiasi presentazione al pubblico di prodotti, con mezzi diversi dall'etichettatura, che intende influenzare e determinare, o potrebbe influenzare e determinare, atteggiamenti, convinzioni e comportamenti atti a promuovere direttamente o indirettamente la vendita di prodotti (di cui all'articolo 2, comma 53) del Reg. UE 2018/848)

«*ingrediente*»: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti (di cui all'art. 2, lett. f) del Reg. CE 1169/11).

4 OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE

La valutazione di conformità delle etichette viene effettuata da ICEA.

Le etichette da valutare devono corrispondere ad uno o più prodotti presenti nel vigente certificato dell'operatore o per cui è stata inoltrata richiesta di inserimento nel certificato. Tutte le etichette, fascette, imballaggi primari e secondari che accompagnano il prodotto fino al consumatore costituiscono "etichetta", pertanto le indicazioni relative al metodo di produzione biologico riportate su tali supporti devono sempre rispettare quanto previsto dal Reg UE 2018/848.

I prodotti agricoli vegetali ed animali e, in generale, le derrate alimentari e i prodotti alimentari trasformati possono recare riferimenti al metodo di produzione biologico solo se:

- a) il prodotto è stato ottenuto secondo le norme dell'agricoltura biologica in conformità al Reg. UE 2018/848 o è stato importato da paesi terzi nell'ambito del regime di cui ai regolamenti sopraindicati e Reg. CE 1235/08;
- b) il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo previste dal Reg. UE 2018/848;
- c) prima del raccolto sia trascorso un periodo di conversione di almeno dodici mesi;
- d) colui che applica l'etichetta e vende il prodotto deve essere in possesso del Certificato in corso di validità;
- e) gli ingredienti non derivanti da attività agricola (additivi, aromi naturali, preparazioni microrganiche, sale, ecc.) e i coadiuvanti tecnologici utilizzati nella preparazione dei prodotti rientrano fra quelli indicati all'allegato II, parte IV, comma 2.2 e del Reg UE 2021/1165 allegato V.;
- f) il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamenti con ausiliari di fabbricazione e coadiuvanti tecnologici diversi da quelli indicati nell'allegato V del Reg UE 2021/1165;
- g) la materia prima (ingrediente) «biologica» non è stata miscelata con la medesima sostanza di tipo convenzionale o in conversione;
- h) il prodotto e i suoi ingredienti non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti;
- i) il prodotto e suoi ingredienti sono ottenuti senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi nel corso dell'intero ciclo produttivo.

- j) il prodotto deve essere costituito prevalentemente da ingredienti di origine agricola (più del 50% in peso della totalità degli ingredienti, esclusi acqua e sale)

Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto agricolo vivo o non trasformato, si possono usare termini riferiti al metodo di produzione biologico a condizione che tutti gli ingredienti di tale prodotto (inclusi quelli convenzionali ammessi), siano stati ottenuti conformemente alle prescrizioni di cui al Reg. UE 2018/848, vedi precedenti punti e), f), h) e i). Nell'etichettatura dei prodotti biologici devono, comunque, essere applicate tutte le disposizioni legislative che

disciplinano l'etichettatura dei prodotti alimentari a livello nazionale, europeo e/o nel Paese di destinazione.

5 INDICAZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO

Il Reg. UE 2018/848 tutela, all'interno del territorio UE, il termine "Biologico", "Bio", "Eco", così come gli analoghi riferimenti e relativi suffissi nelle lingue ufficiali dei diversi Stati membri.

Tali termini possono comparire nel marchio di fabbrica, nei nomi commerciali, le immagini o i simboli correlati al prodotto solo se quest'ultimo è ottenuto in conformità al regolamento UE 2018/848. Indicando tali termini in etichetta e/o semplicemente dei documenti che accompagnano la merce, il venditore si rende responsabile di fronte alla legge di dimostrare la conformità dello stesso alla normativa sopraindicata.

BG: биологичен.
ES: ecológico, biológico, orgánico.
CS: ekologické, biologické.
DA: økologisk.
DE: ökologisch, biologisch.
ET: mahe, ökoloogiline.
EL: βιολογικό.
EN: organic.
FR: biologique.
GA: orgánach.
HR: ekološki.
IT: biologico.
LV: bioloģisks, ekoloģisks.
LT: ekologiškas.
LU: biologesch, ökologesch.
HU: ökológiai.
MT: organiku.
NL: biologisch.
PL: ekologiczne.
PT: biológico.
RO: ecologic.
SK: ekologické, biologické.
SL: ekološki.
FI: luonnonmukainen.
SV: ekologisk.

6 CATEGORIE PRODOTTI CON RIFERIMENTI AL METODO DI AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il regolamento comunitario prevede che le indicazioni al metodo di produzione biologico siano diversificate in relazione alla percentuale di ingredienti di origine agricola vegetali ed animali biologici utilizzati nella preparazione:

- a) prodotti con una percentuale di ingredienti biologici di origine agricola >95%
- b) prodotti con una percentuale di ingredienti biologici di origine agricola < 95%

- c) prodotti con una percentuale di ingredienti di origine agricola < 95% il cui principale ingrediente è un prodotto della caccia e della pesca
- d) prodotti in conversione all'agricoltura biologica

Per tutti i prodotti **ottenuti e commercializzati sul mercato italiano** il D.M. 229771 del 20/05/2022, ad integrazione di quanto già previsto dal Reg. UE 2018/848, prevede che qualora il logo biologico dell'UE sia riportato in più parti di una confezione, si è tenuti ad indicare le diciture previste dalla regolamentazione UE e nazionale in relazione ad uno solo dei loghi riportati sulla confezione.

6.1 PRODOTTI CON UNA PERCENTUALE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA SUPERIORE AL 95%

I prodotti possono essere suddivisi in prodotti sfusi privi di imballaggio ed etichetta e prodotti dotati di confezione ed etichetta.

6.1.1 Prodotti sfusi privi di imballaggio ed etichetta (ad esempio, granaglie, olio, latte, ortofrutta in bin, cassoni, ecc.)

I prodotti da agricoltura biologica si possono vendere, conferire, trasferire sfusi (in contenitori o veicoli non chiusi e sigillati) solo se sono destinati ad operatori a loro volta assoggettati al regime di controllo, se il trasporto comprende prodotti solo biologici o solo in conversione e se il documento di trasporto riporta le indicazioni previste dalla normativa generale e dalle disposizioni in materia di agricoltura biologica (vedi All III comma 2.2):

- 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 o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo a cui è assoggettato l'operatore; (IT BIO 006)
- d) se del caso, l'identificazione del lotto attraverso un sistema di marcatura approvato a livello nazionale, o concordato con l'autorità o organismo di controllo, che permetta di mettere in relazione il lotto con le registrazioni descritte all'articolo 34 paragrafo 5.

E' consigliabile indicare anche il codice operatore, i riferimenti del certificato e l'origine della materia prima.

Inoltre sia l'operatore spedite che l'operatore destinatario devono tenere i documenti relativi alle operazioni di trasporto a disposizione dell'autorità o dell'organismo responsabili del controllo di tali operazioni.

In ogni caso l'operatore deve richiedere a ICEA e fornire al cliente il Certificato (M.0511) e, se richiesto, il documento accompagnatorio relativo alla partita di prodotto oggetto di transazione.

6.1.2 Prodotti dotati di confezione ed etichetta

I prodotti biologici ed in conversione devono essere trasportati ad altri operatori o unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in idonei imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere alterato nè sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta un'etichetta che, oltre alle altre indicazioni

eventualmente previste dal diritto dell'Unione, indichi anche le informazioni di cui all'Allegato III comma 2.1 (si veda punto 6.1.1 lettere a) b) c) d).

Per questa categoria di prodotti i requisiti di etichettatura sono i seguenti:

- a) la dicitura "biologico" o "bio" può essere presente nella denominazione di vendita del prodotto, nella descrizione, nel claim e nel marchio aziendale (senza vincoli particolari di tipo carattere, dimensioni e colore). Non è ammessa la dicitura "100% biologico". (nota mipaaf n.15296 del 31/05/2013).
- a) deve essere presente il logo biologico dell'UE (il logo biologico dell'UE è facoltativo solo per i prodotti importati da paesi terzi che non vengano rietichettati);
- b) gli ingredienti di origine biologica sono chiaramente identificati nella lista ingredienti (es. con un richiamo asterisco: *biologico)
- c) è possibile utilizzare il logo ICEA
- d) gli ingredienti che non sono di origine agricola (additivi, aromi naturali, coadiuvanti tecnologici, ecc.) sono espressamente contemplati dal Reg. UE 2018/848 allegato II parte IV comma 2.2 e allegato V del Reg UE 2021/1165;
- e) gli ingredienti di origine agricola non prodotti con metodo biologico rientrano tra quelli espressamente autorizzati nell'allegato V parte B del Reg UE 2021/1165.
- f) deve essere presente il codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o preparazione più recente; tale codice deve essere collocato nello stesso campo visivo del logo biologico dell'UE se quest'ultimo è presente in etichetta;
- g) deve essere presente l'indicazione di origine delle materie prime agricole, collocata nello stesso campo visivo del logo UE conformemente all'art 32 del Reg UE 2018/848, e può avere una delle seguenti forme:
 - I. **Agricoltura UE:** quando la materia prima agricola è stata coltivata nell'UE
 - II. **Agricoltura non UE:** quando la materia prima agricola è stata coltivata in paesi terzi
 - III. **Agricoltura UE/non UE:** quando le materie prime agricole sono state coltivate in parte nell'Unione e in parte in un paese terzo..

Il termine «Agricoltura» può, ove opportuno, essere sostituito da «Acquacoltura».

I termini «UE» e «non UE» possono essere sostituite o integrate dal nome di un paese o dal nome di un paese e di una regione, se tutte le materie prime agricole di cui il prodotto è composto sono state coltivate in quel paese e, se del caso, in quella regione.

Ai fini della succitata indicazione possono essere omessi, in termini di peso, piccoli quantitativi di ingredienti purché la quantità totale di questi non sia superiore al 5 % della quantità totale, in termini di peso, delle materie prime di origine agricola.

I termini "UE" e "non UE" non figurano con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto.

ATTENZIONE! Gli operatori devono implementare il loro sistema di tracciabilità (obbligatorio ai sensi del Reg. CE 178/02) acquisendo dai fornitori le informazioni e dichiarazioni utili a comprovare le dichiarazioni di origine riportate in etichetta.

Riferimenti Biologico	Marchi di fabbrica, nomi commerciali, denominazione di vendita.
Composizione	Solo ingrediente bio (no mix bio + conversione)
Logo UE	SI, obbligatorio
Indicazione Origine	SI, obbligatorio
Logo ICEA	SI, facoltativo

BISTECCA DI LOMBO BIO

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI PRODOTTI ai sensi del **Reg. CE 1169/11**

- 1) NOME, RAGIONE SOCIALE, MARCHIO DEL RESPONSABILE** (dell'immissione in commercio) DELL'ALIMENTO:
Centro Carni Xxxx, Via XxXxxXx, Città Xxxxxxx.
- 2) DENOMINAZIONE DI VENDITA:**
Bistecca di lombo, carne di bovino adulto.
- 3) MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**
Conservare in frigo da +0° a +4°
- 4) TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:**
Da consumarsi entro il: gg/mm/aa
- 5) QUANTITÀ NETTA:**
Peso netto xxx kg
- 6) RACCOMANDAZIONI:**
Non disperdere il contenitore.



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



BIOLOGICO

IT 00 0
CE



0 75678 16412 5

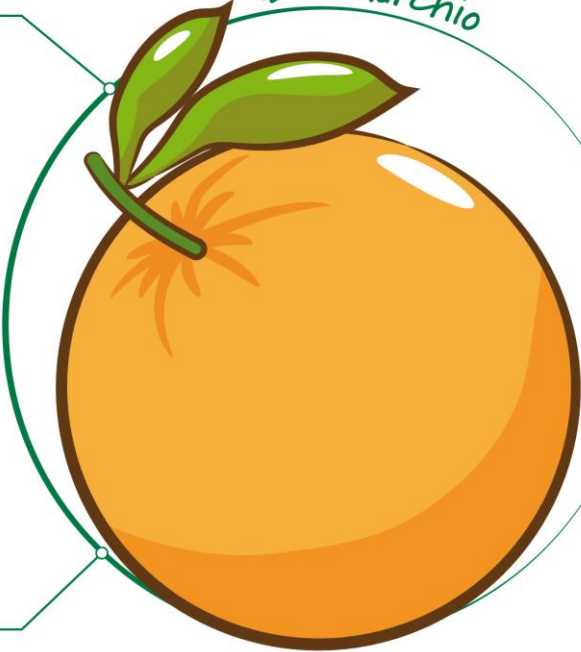
BISTECCA DI LOMBO BIO

INDICAZIONI OBBLIGATORIE PER CARNI BOVINE E DERIVATI ai sensi del **Reg. CE n. 1760/2000**

- 1) PAESE DI NASCITA:**
Nato in: ITALIA.
- 2) PAESE D'INGRASSO:**
Allevato in: ITALIA.
- 3) LUOGO E NUMERO DI APPROVAZIONE DEL MACELLO:**
Macellato in: ITALIA M xxx
- 4) LUOGO E NUMERO DI APPROVAZIONE DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO:**
Sezionato in: ITALIA M xxx
- 5) NUMERO O CODICE DI RIFERIMENTO DELL'ANIMALE (CODICE DI RINTRACCIABILITÀ):**
XXXX XXXX XXX X




Bio Marchio



ARANCE BIOLOGICHE

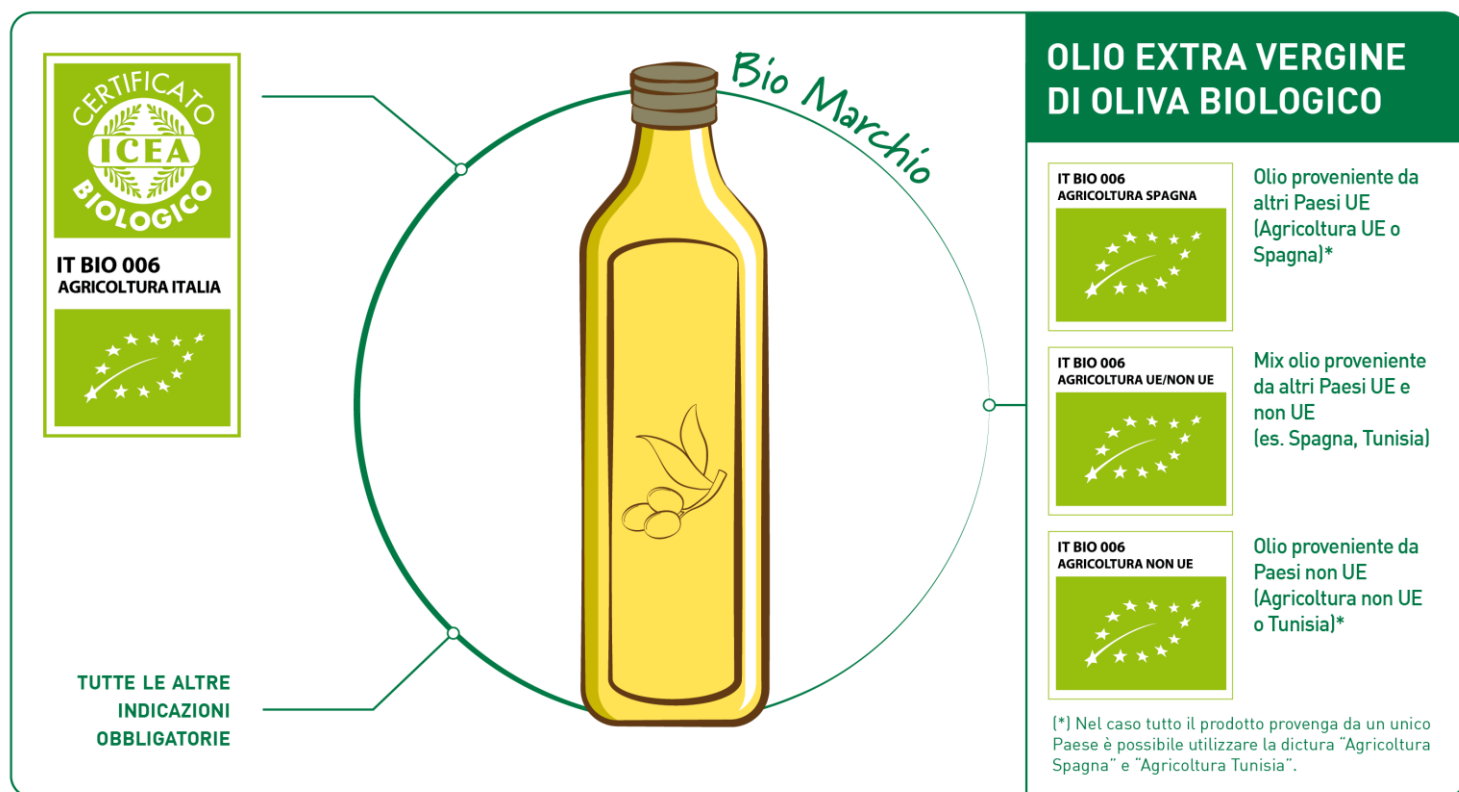
VARIETÀ: Navel
 ORIGINE: Italia 1
 CAT: II
 CALIBRO: 80-90
 PESO: 5 kg

Azienda
 Ragione Sociale
 Via di Prova, 123 (BO)

TUTTE LE ALTRE INDICAZIONI
 RICHIESTE DALLA NORMATIVA
 GENERALE IN MATERIA DI
 PRODOTTI AGROALIMENTARI

B.N.D.O.O. n° 0000000
2

Tutti gli operatori che esercitano l'attività di condizionamento devono essere iscritti alla Banca Nazionale Dati Operatori Ortofrutticoli (B.N.D.O.O.)



Etichetta nutrizionale: obbligatoria dal 13 dicembre 2016

Esempi di etichette – prodotti multi-ingrediente con percentuale di ingredienti biologici di origine agricola > 95%

Riferimenti Biologico	BIO, BIOLOGICO, AGRICOLTURA BIOLOGICA nei marchi di fabbrica, nomi commerciali, denominazione di vendita, lista ingredienti (*biologico o *agricoltura biologica) No indicazione percentuale.
Composizione	Limitazioni ingredienti di origine agricola convenzionali (all. V parte B Reg UE 2021/1165) Limitazioni additivi ed eccipienti (all. V Reg UE 2021/1165) Limitazioni coadiuvanti tecnologici (all. V Reg UE 2021/1165) Solo Aromi Naturali di x (ai sensi dell'art 16 paragrafi 2,3,4 del Reg CE 1334/2008)
Logo UE	Sì, obbligatorio
Indicazione Origine	Sì, obbligatorio
Logo ICEA	Sì, facoltativo

Bio Yogurt

YOGURT ALLA MELA BIOLOGICO

INGREDIENTI: Yogurt di latte intero*, preparato di mela (zucchero di canna*, purea di mela*4,2% sul totale, aroma naturale di mela, gelificante: pectina).
*Biologico

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche uova e frutta a guscio. 1

Prodotto da:
Azienda - Ragione Sociale
Via di Prova, 123 (B0) 2

TUTTE LE ALTRE INDICAZIONI
RICHIESTE DALLA NORMATIVA
GENERALE IN MATERIA DI
PRODOTTI AGROALIMENTARI

IT 00 0
CE

1 Le sostanze che possono provocare allergie o intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, lupini, soia, pesce, crostacei, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio, latticini contenenti lattosio) devono essere evidenziate con più chiarezza nella lista degli ingredienti usando accorgimenti grafici (ad esempio grassetto, colore o sottolineatura).

2 Ragione sociale e indirizzo del preparatore.
Per i prodotti per i quali è previsto il bollo CE, lo stabilimento di produzione è comunque identificato tramite il codice IT XX XX CE riportato all'interno dell'ovale

3 Codice di controllo dell'organismo di certificazione dell'operatore che ha effettuato

l'ultima operazione di produzione o preparazione (inclusa l'etichettatura).

6.2 6.2 PRODOTTI CON UNA PERCENTUALE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA CERTIFICATI BIO < AI 95%

Per questa categoria di prodotti i requisiti di etichettatura sono i seguenti:

- a) riferimenti all'agricoltura biologica possono essere riportati esclusivamente nell'elenco degli ingredienti (es. con un richiamo asterisco: *biologico),
- b) deve essere presente l'indicazione della percentuale totale di ingredienti bio in proporzione alla quantità totale di ingredienti agricoli.
- c) i riferimenti e l'indicazione della percentuale degli ingredienti bio devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.
- d) non è ammesso l'uso del logo biologico UE (art 33 comma 1).
- e) non è possibile utilizzare il logo ICEA
- f) i prodotti devono essere comunque ottenuti in conformità all'allegato II, parte IV, punto 1.5, punto 2.1, lettera a), punto 2.1, lettera b), e punto 2.2.1, e alle norme stabilite conformemente all'articolo 16, paragrafo 3; (norme di produzione per alimenti trasformati).
- g) gli ingredienti che non sono di origine agricola (additivi, aromi naturali, coadiuvanti tecnologici, ecc.) devono essere espressamente contemplati dall'allegato II, parte IV, comma 2.2 e del Reg UE 2021/1165 allegato V .
- h) deve essere presente il codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o preparazione più recente
- i) non è prevista alcuna limitazione circa l'uso degli ingredienti di origine agricola convenzionali (allegato V parte B del Reg UE 2021/1165).

Esempio di etichetta – prodotti multi-ingrediente con percentuale di ingredienti biologici di origine agricola < 95%

Riferimenti Biologico	Solo nella lista ingredienti (* biologico) con indicazione della percentuale sul totale degli ingredienti di origine agricola
Composizione	Limitazioni additivi ed eccipienti (all. V Reg UE 1165/2021) Limitazioni coadiuvanti tecnologici (all. V Reg UE 1165/2021) Solo Aromi Naturali di x (ai sensi dell'art 16 paragrafi 2,3,4 del Reg CE 1334/2008) Nessuna limitazione per ingredienti convenzionali
Logo UE	No, vietato
Indicazione Origine	Non richiesta
Logo ICEA	No, solo diciture controllo

Marchio

IT 00 0
CE

3

IT BIO 006

0 75678 16412 5

YOGURT ALLA MELA

INGREDIENTI: Yogurt di latte intero, preparato di mela (zucchero di canna*, purea di mela*4,2% sul totale, aroma naturale di mela, gelificante: pectina).

*Biologico (10%)

1

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche uova e frutta a guscio.

2

Prodotto da Az. Agricola XY
Via per Modena 2
Castelfranco Emilia (MO)

TUTTE LE ALTRE INDICAZIONI
RICHIESTE DALLA NORMATIVA
GENERALE IN MATERIA DI
PRODOTTI AGROALIMENTARI

1. Ingredienti bio/Ingredienti origine agricola (esclusi acqua, sale, additivi, aromi naturali, ecc.)
2. Ragione sociale e indirizzo del preparatore.
Codice di controllo dell'organismo di certificazione dell'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o preparazione (inclusa l'etichettatura)

Per i prodotti per i quali è previsto il bollo CE, lo stabilimento di produzione è comunque identificato tramite il codice IT XX XX CE riportato all'interno dell'ovale.

6.3 PRODOTTI IL CUI INGREDIENTE PRINCIPALE È OTTENUTO DALLA CACCIA O DALLA PESCA

I prodotti della caccia o della pesca sono inevitabilmente di tipo convenzionale poiché non rientrano nel campo di applicazione del regolamento.

In questi prodotti i riferimenti al metodo biologico sono riportati nell'elenco degli ingredienti e nella denominazione di vendita purché si riferiscano chiaramente ad un altro ingrediente biologico diverso dall'ingrediente principale

- a) tutti gli altri ingredienti di origine agricola siano biologici.
- b) il principale ingrediente sia un prodotto della caccia e della pesca
- c) gli ingredienti che non sono di origine agricola (additivi, aromi naturali, coadiuvanti tecnologici, ecc.) devono essere espressamente contemplati dall'allegato II, parte IV, comma 2.2 e del Reg UE 2021/1165 allegato V
- d) nell'elenco degli ingredienti è riportato anche il tenore percentuale di ingredienti bio in rapporto al totale degli ingredienti agricoli.
- e) i riferimenti e l'indicazione della percentuale degli ingredienti bio devono comparire con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.
- f) non è ammesso l'uso del logo biologico UE
- g) non è possibile utilizzare il logo ICEA

I prodotti devono essere comunque ottenuti in conformità all'allegato II, parte IV, punto 1.5, punto 2.1, lettera a), punto 2.1, lettera b), e punto 2.2., e alle norme stabilite conformemente all'articolo 16, paragrafo 3 del Reg UE 2018/848; (norme di produzione per alimenti trasformati).

Caso esemplare che rientra in questa casistica e il "Tonno all'olio extra vergine di oliva".

Esempio di etichetta – prodotti multi-ingrediente a base di prodotti della caccia o della pesca

Riferimenti Biologico	denominazione di vendita (riferiti ad un altro ingrediente iologico e diverso dall'ingrediente principale) <i>Lista ingredienti (*biologico) con indicazione percentuale</i>
Composizione	Limitazioni additivi ed eccipienti (all. V Reg UE 2021/1165) Limitazioni coadiuvanti tecnologici (all. V Reg UE 2021/1165) Solo Aromi Naturali di x (ai sensi dell'art 16 paragrafi 2,3,4 del Reg CE 1334/2008) <i>Tutti gli altri ingredienti agricoli devono essere biologici.</i>
Logo UE	No, vietato
Indicazione Origine	Non richiesta
Logo ICEA	No, solo diciture controllo



TONNO CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

IT BIO 006

ES 12 1
CE

BUONTONNO

INGREDIENTI: Tonno, olio extra vergine di oliva biologico (30%), sale.

TUTTE LE ALTRE INDICAZIONI RICHIESTE DALLA NORMATIVA GENERALE IN MATERIA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI

¹ Codice di controllo dell'organismo di certificazione dell'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o preparazione (inclusa l'etichettatura).

² Indicazione percentuale degli ingredienti di origine agricola biologici

6.4 PRODOTTI IN CONVERSIONE

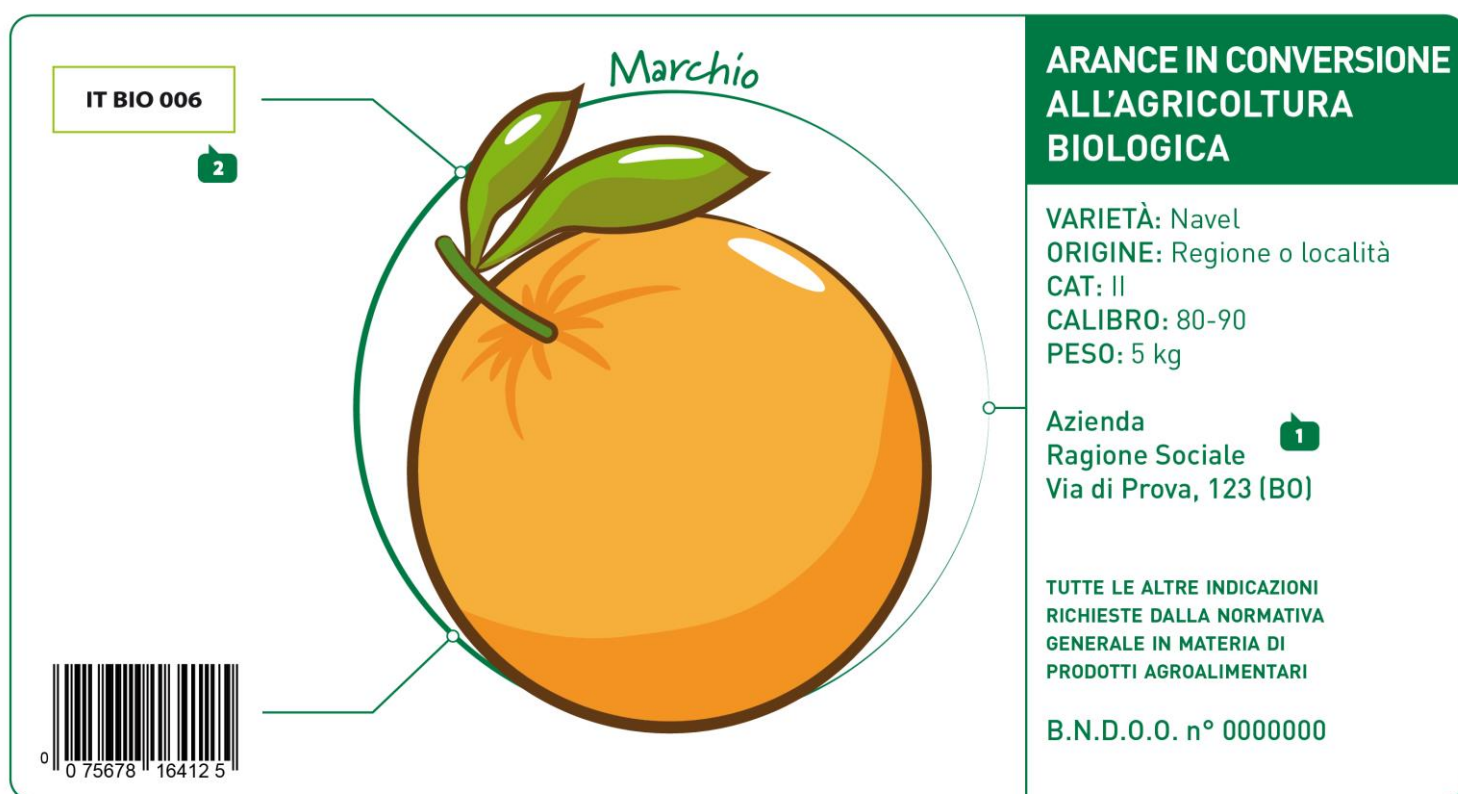
Prodotti vegetali in conversione

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

- a) prima del raccolto sia trascorso un periodo di conversione di almeno dodici mesi;
- b) 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) la dicitura prevista per i prodotti in conversione di origine vegetale deve essere con colore, formato e tipo di caratteri che non le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione di vendita del prodotto ed è interamente redatta in caratteri della stessa dimensione e deve essere nello stesso campo visivo del codice numerico dell'organismo di controllo.
- d) il prodotto contenga solo un ingrediente di origine agricola vegetale.
- e) non è ammesso l'uso del logo biologico UE.
- f) non è possibile utilizzare il logo ICEA

Esempio di etichetta – prodotti in conversione

Riferimenti Biologico	Denominazione di vendita "in conversione all'agricoltura biologica"
Composizione	Limitazioni ingredienti convenzionali (all. V parte B Reg UE 2021/1165) Limitazioni additivi ed eccipienti (all. V Reg UE 2021/1165) Limitazioni coadiuvanti tecnologici (all. V Reg UE 2021/1165) Solo Aromi Naturali (ai sensi dell'art 16 paragrafi 2,3,4 del Reg CE 1334/2008) Solo prodotto monoingrediente
Logo UE	No, vietato
Indicazione Origine	Non richiesta
Logo ICEA	No, solo diciture controllo



1 Ragione sociale e indirizzo del preparatore.

2 Codice di controllo dell'organismo di certificazione dell'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o preparazione (inclusa l'etichettatura).

Prodotti zootecnici (uova, carne, ecc.)

Per quanto concerne le produzioni zootecniche è opportuno precisare che, l'art.30 del Reg. UE 2018/848 non permette di etichettare prodotti animali in conversione. Questi, infatti, fino a completamento del periodo di conversione, devono considerarsi di tipo «convenzionale». La normativa italiana impone requisiti di tracciabilità particolarmente restrittivi. Per la carne bovina, in particolare, è richiesta l'indicazione del numero identificativo dell'animale nella confezione destinata al consumatore (vedi: D.M. 91436 del 4 agosto 2000 ancora in vigore in merito alle Linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale).

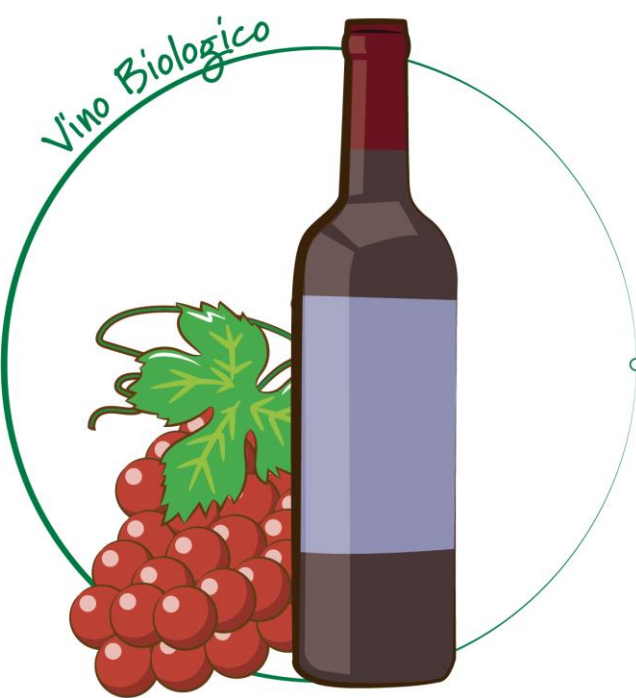
7 INDICAZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO NEL VINO E ALTRI PRODOTTI DELL'INDUSTRIA ENOLOGICA

Il Reg UE 2018/848 definisce le norme tecniche per la vinificazione con metodo biologico (art 18 e allegato II parte IV).

È possibile etichettare "vino in conversione" a condizione che sia rispettato l'art 10 paragrafo 4 del Reg UE 2018/848 e che sia usata solo uva e siano state usate solo sostanze previste dall'all V, parte D del Reg UE 2021/1165. .

Esempio di etichetta – vino biologico

Riferimenti Biologico	"Vino biologico"
Composizione	Limitazione additivi e coadiuvanti tecnologici (all. V parte D del Reg UE 2021/1165). Il D.M. 229771 del 20/05/2022 dà la possibilità di utilizzare le sostanze per uso enologico, inserite nell'allegato V parte D del Reg. UE 1165/2021, non ottenute con metodo biologico o non ottenute da materie prime biologiche. La procedura per l'utilizzo di queste sostanze in forma non biologica prevede che l'operatore, per ciascuna campagna, trasmetta una richiesta ad almeno due operatori biologici (utilizzando fax, posta elettronica, posta elettronica certificata) per la fornitura dei prodotti e delle sostanze elencate nell'allegato V, parte D del Reg UE 2021/1165, ottenuti con metodo biologico o ottenuti da materie prime biologiche. Qualora le richieste suddette abbiano esito negativo, l'operatore è autorizzato a utilizzare i corrispondenti prodotti e sostanze non ottenuti con metodo biologico o non ottenuti da materie prime biologiche esclusivamente per la campagna vitivinicola di riferimento.
Logo UE	Si, obbligatorio
Indicazione Origine	Si, obbligatorio
Logo ICEA	Si, facoltativo



VINO BIOLOGICO

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

CERTIFICATO
ICEA
BIOLOGICO



**Oltrepò Pavese Doc
PINOT GRIGIO**

Imbottigliato all'origine da
Azienda - Ragione Sociale
Via di Prova, 123 (BO)

PRODOTTO IN ITALIA
CONTIENE SOLFITI

ALTRE INDICAZIONI
OBBLIGATORIE

8 DISTRIBUZIONE A MARCHIO

Il commercio e la distribuzione all'ingrosso (a marchio e non) è considerata un'attività per la quale è necessario l'assoggettamento al Regime di Controllo UE e il rispetto dei requisiti di cui all'art 34 del Reg UE 2018/848.

I requisiti di etichettatura per i prodotti biologici a marchio ricadono nelle tipologie dei prodotti indicati in precedenza (paragrafi 6.1, 6.2, 6.3, 6.4).

Si sottolinea che il codice dell'organismo di controllo da riportare in etichetta è il codice dell'organismo di controllo cui è soggetto l'operatore che ha effettuato la produzione o preparazione più recente, inclusa l'etichettatura.

Nel caso di un distributore di prodotto a marchio che affidi ad un fornitore o a un contoterzista l'ultima attività di produzione o preparazione (inclusa l'etichettatura) del prodotto biologico, il codice da riportare in etichetta è quello dell'organismo di controllo a cui è soggetto il fornitore o contoterzista.

Inoltre, deve essere inserito in etichetta anche il nome o ragione sociale dell'operatore del Settore Alimentare responsabile delle informazioni sull'Alimento (OSA) come definito dall'art. 8 par. 1 e 2 del Reg. (CE) n. 1169/2011.

Esempio: l'azienda agricola olivicola che fa molire le olive ad un terzista certificato ai sensi del Reg UE 2018/848 dovrà inserire in etichetta la propria ragione sociale ed indirizzo ed il codice dell'organismo di controllo del terzista.

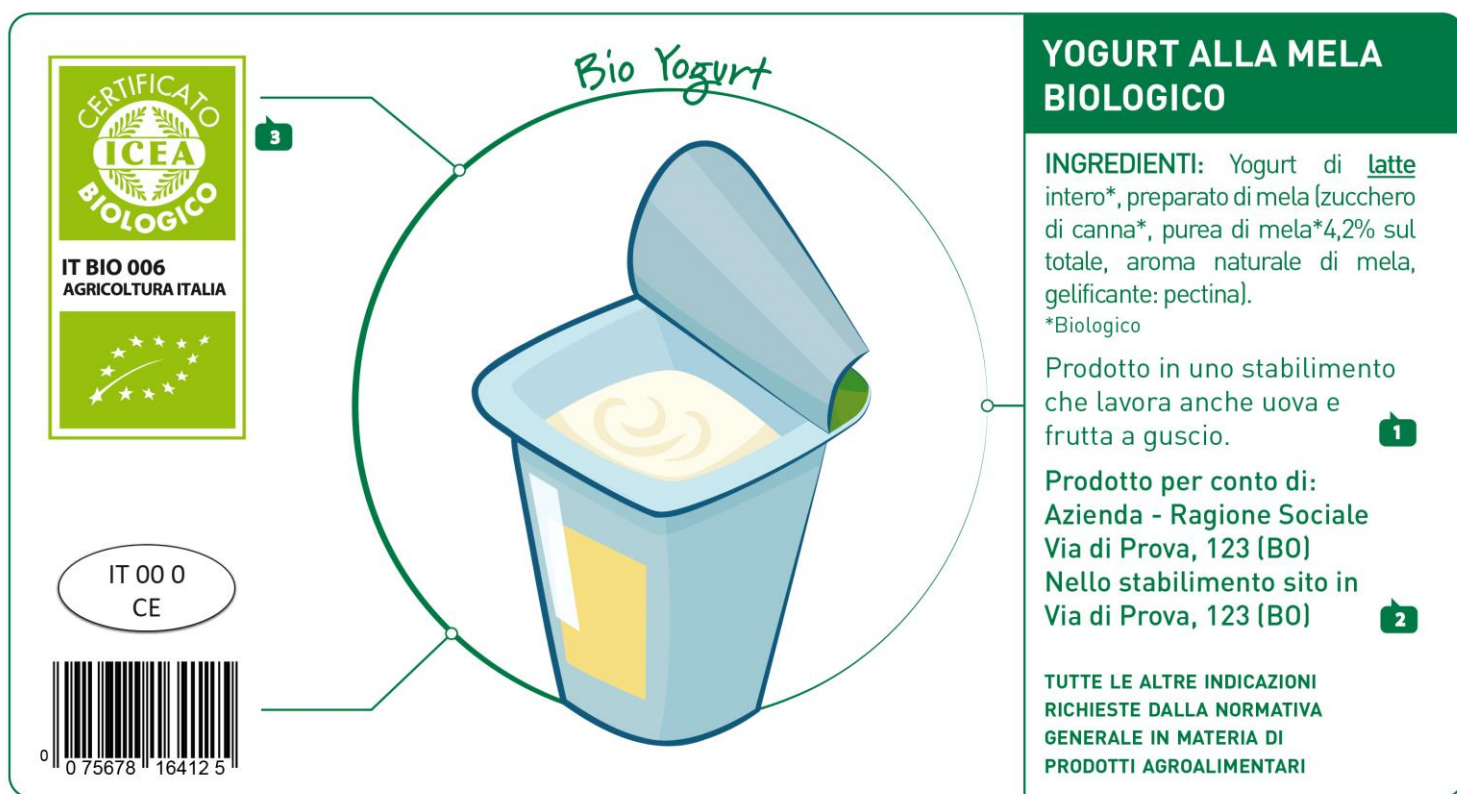
In caso il terzista non sia certificato ai sensi del Reg UE 2018/848, in etichetta devono essere riportati il codice dell'organismo di controllo dell'azienda agricola committente e la ragione sociale ed indirizzo dell'azienda agricola committente.

Il distributore a marchio (Operatore del Settore Alimentare responsabile delle informazioni sull'alimento, OSA) può volontariamente riportare in etichetta il codice del proprio organismo di controllo.

In etichetta deve essere indicato che tale codice si **riferisce** ad una fase diversa rispetto all'attività di produzione o preparazione più recente ovvero alla fase di distribuzione.

Esempio di etichetta – prodotti multi-ingrediente di origine agricola > 95% - distribuzione a marchio e/o attività di etichettatura in conto terzi

1. Con il codice dell'organismo di controllo dell'operatore che effettua la fase di produzione o preparazione più recente, inclusa l'etichettatura



1 Le sostanze che possono provocare allergie o intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, lupini, soia, pesce, crostacei, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio, latticini contenenti lattosio) devono essere evidenziate con più chiarezza nella lista degli ingredienti usando accorgimenti grafici (ad esempio grassetto, colore o sottolineatura).

2 Private Label: Ragione sociale ed indirizzo del distributore a marchio.

3 Codice dell'organismo di controllo dell'operatore che effettua l'ultima attività di produzione o preparazione inclusa l'etichettatura.

2. Con inserimento del codice dell'organismo di controllo del distributore

1 INGREDIENTI: Yogurt di latte intero*, preparato di mela (zucchero di canna*, purea di mela*4,2% sul totale, aroma naturale di mela, gelificante: pectina).
*Biologico

2 Prodotto in uno stabilimento che lavora anche uova e frutta a guscio.

3 Prodotto per conto di:
Azienda - Ragione Sociale
Via di Prova, 123 (B0)
Nello stabilimento sito in
Via di Prova, 123 (B0)

4 TUTTE LE ALTRE INDICAZIONI
RICHIESTE DALLA NORMATIVA
GENERALE IN MATERIA DI
PRODOTTI AGROALIMENTARI

YOGURT ALLA MELA BIOLOGICO

INGREDIENTI: Yogurt di latte intero*, preparato di mela (zucchero di canna*, purea di mela*4,2% sul totale, aroma naturale di mela, gelificante: pectina).
*Biologico

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche uova e frutta a guscio.

Prodotto per conto di:
Azienda - Ragione Sociale
Via di Prova, 123 (B0)
Nello stabilimento sito in
Via di Prova, 123 (B0)

TUTTE LE ALTRE INDICAZIONI RICHIESTE DALLA NORMATIVA GENERALE IN MATERIA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI

1 Le sostanze che possono provocare allergie o intolleranze (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, lupini, soia, pesce, crostacei, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio, latticini contenenti lattosio) devono essere evidenziate con più chiarezza nella lista degli ingredienti usando accorgimenti grafici (ad esempio grassetto, colore o sottolineatura).

2 L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è residente nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione.
Private Label: ragione sociale ed indirizzo del distributore a marchio.

3 Codice dell'organismo di controllo dell'operatore che appone l'etichetta.

4 Codice dell'organismo di controllo del distributore a marchio (Private Label), con l'indicazione che si tratta di una vase diversa rispetto all'attività di produzione o preparazione più recente, es. per la distribuzione.

9 UTILIZZO SCORTE MATERIALI DA IMBALLAGGIO

Il D.M. 229771 del 20/05/2022, all'art 14, comma 5 e 6 stabilisce quanto segue:

“Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 60 del Regolamento, i prodotti biologici etichettati in conformità al decreto ministeriale 18 luglio 2018 n. 6793 possono essere immessi sul mercato fino all'esaurimento delle scorte.

Le etichette già stampate in conformità al decreto ministeriale 18 luglio 2018 n. 6793 possono essere utilizzate fino all'esaurimento delle scorte.”

In caso di variazione dell'organismo di controllo l'operatore può utilizzare le scorte di etichette e di altri materiali di imballaggio già stampati alla data di notifica di variazione e riportanti il codice dell'organismo di controllo uscente per un periodo pari a 8 mesi a partire dalla data di variazione (nota mipaaf 73297 del 29/10/2015) e previo accordo tra gli organismi di controllo. I due organismi di controllo dovranno collaborare al fine di garantire il corretto utilizzo e smaltimento delle etichette.

Nel caso in cui un operatore modifichi la propria ragione sociale, può continuare ad utilizzare i materiali da imballaggio già stampati alla data della presentazione della notifica di variazione, per un periodo di tempo non superiore a tre mesi a decorrere dalla data della modifica, previo accordo con il proprio organismo di controllo.

Il suddetto organismo, dopo aver effettuato l'inventario del materiale da imballaggio da smaltire, dovrà prevedere nel piano di controllo annuale la verifica del corretto utilizzo e smaltimento delle scorte dei materiali da imballaggio inventariate. (nota mipaaf 27802 del 04/04/2017).

10 UTILIZZO DEL LOGO COMUNITARIO

Tutti i prodotti biologici confezionati, etichettati e chiusi in unità singole di vendita che contengono una percentuale di ingredienti di origine agricola biologici superiore o uguale al 95% (o siano mono ingrediente), DEVONO riportare in etichetta l'apposito logo comunitario descritto in allegato V del Reg UE 2018/848.

L'uso del logo è facoltativo solo per i prodotti provenienti da Paesi Terzi (art 33 del Reg UE 2018/848).

L'uso del logo è vietato nei prodotti biologici in conversione e nei prodotti multi-ingrediente con un contenuto in ingredienti di origine agricola biologici inferiore al 95%.

Quando è usato il logo comunitario è necessario che:

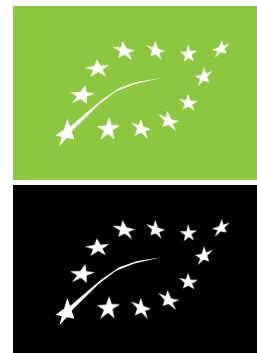
- il numero di codice dell'organismo di controllo dell'operatore che ha effettuato la produzione o preparazione più recente (art 32 del Reg UE 2018/848)
- nello stesso campo visivo del logo compaia l'indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto (art 32 del Reg UE 2018/848).

Per i prodotti di origine zootecnica deve essere indicato il luogo dell'allevamento.

Tutti gli operatori sono tenuti ad utilizzare il logo rispettando le caratteristiche tecniche (dimensioni, colori, ecc.) indicate nell'allegato V del Reg UE 848/18e di seguito riportato.

ALLEGATO V

1. Logo biologico dell'UE, di cui all'articolo 33 del Reg UE 2018/848
2. Il logo biologico dell'UE deve essere conforme al seguente modello:
3. Il colore di riferimento in Pantone è il verde Pantone n. 376 e il verde [50 % Ciano + 100 % giallo], nel caso in cui si faccia ricorso alla quadricromia.
4. Il logo biologico dell'UE può essere adoperato in bianco e nero come indicato di seguito ma soltanto qualora non sia fattibile adoperarlo a colori:
5. Se il colore dello sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, è possibile adoperare i simboli in negativo servendosi del colore di fondo dell'imballaggio o dell'etichetta.
6. Nel caso in cui il logo risulti scarsamente visibile a causa del colore adoperato nel simbolo o nello sfondo del medesimo, si può tracciare un bordo esterno di delimitazione attorno al logo stesso per farlo risaltare meglio sullo sfondo.
7. Qualora esistano indicazioni in un unico colore sull'imballaggio, è possibile utilizzare il logo biologico dell'UE in questo stesso colore.
8. 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. In via del tutto eccezionale le dimensioni minime possono essere ridotte a un'altezza di 6 mm per confezioni molto piccole.
9. Il logo biologico dell'UE può essere combinato con elementi grafici oppure testuali che si riferiscano alla produzione biologica purché detti elementi non modifichino o mutino la natura del logo né alcuna indicazione di cui all'articolo 32 del Reg UE 848/18. Qualora sia accompagnato da loghi nazionali o privati che utilizzano un colore verde diverso dal colore di riferimento di cui al punto 1.2, il logo biologico dell'UE può essere utilizzato nel suddetto colore diverso da quello di riferimento.
10. L'uso del logo biologico dell'UE deve conformarsi alle norme che disciplinano la sua registrazione come marchio collettivo di agricoltura biologica nell'Ufficio di proprietà intellettuale del Benelux e nei registri di marchi commerciali comunitari e internazionali.



La Commissione UE ha messo a disposizione un apposito manuale d'uso disponibile sul sito web https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_it.

11 RIFERIMENTI AL CONTROLLO E CERTIFICAZIONE ICEA

ICEA mette a disposizione degli operatori licenziatari un apposito layout grafico (bollino Icea) utile ai fini della corretta indicazione del logo UE, delle diciture di conformità e dei codici di controllo previsti dalle normative vigenti.

Nei casi previsti il bollino può riportare il logo di Icea che deve essere utilizzato nel rispetto di quanto previsto dal manuale operativo. Possono essere utilizzati impianti grafici B/N o di colore verde uguale a quello del logo UE. La dimensione deve essere tale da garantire le dimensioni minime previste per il logo UE.

L'utilizzo del "bollino Icea" è volontario, l'operatore licenziatario può riportare in etichetta le sole diciture di controllo previste dalla normativa europea e nazionale vigente. I bollini Icea sono disponibili, su richiesta, anche nelle versioni in lingua inglese, spagnolo, tedesco e francese.

11.1 Logo UE combinato con logo ICEA e diciture di controllo

Solo per prodotti mono-ingrediente biologici, prodotti multi-ingrediente con tenore ingredienti di origine agricola bio > 95%

Riportati alcuni esempi di bollini:



11.2 Logo UE separato dal logo ICEA e diciture di controllo

Per prodotti mono-ingrediente biologici, prodotti multi-ingrediente con tenore ingredienti di origine agricola bio > 95.

Riportati alcuni esempi di bollini:



11.3 Solo diciture di controllo

Per i prodotti mono-ingrediente in conversione, prodotti multi-ingrediente con tenore ingredienti di origine agricola bio < 95%, prodotti il cui principale ingrediente deriva dalla caccia o dalla pesca.

IT BIO 006

12 ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

A partire dal 13 dicembre 2016 buona parte degli alimenti devono essere dotati in etichetta della dichiarazione nutrizionale. Sono obbligatorie le indicazioni su energia (kj kcal), grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine, sale (fino ad oggi si indicava anche iodio).

Ai sensi dell'allegato V del reg UE 1169/2011 non vi è obbligo di etichettatura nutrizionale per i seguenti alimenti:

1. i prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
2. i prodotti trasformati che sono stati sottoposti unicamente a maturazione e che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti;
3. le acque destinate al consumo umano, comprese quelle che contengono come soli ingredienti aggiunti anidride carbonica e/o aromi;
4. le piante aromatiche, le spezie o le loro miscele;
5. il sale e i succedanei del sale;
6. gli edulcoranti da tavola;
7. i prodotti contemplati dalla direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (1), i chicchi di caffè interi o macinati e i chicchi di caffè decaffeinati interi o macinati;
8. le infusioni a base di erbe e di frutta, i tè, tè decaffeinati, tè istantanei o solubili o estratti di tè, tè istantanei o solubili o estratti di tè decaffeinati, senza altri ingredienti aggiunti tranne aromi che non modificano il valore nutrizionale del tè;
9. gli aceti di fermentazione e i loro succedanei, compresi quelli i cui soli ingredienti aggiunti sono aromi;
10. gli aromi;
11. gli additivi alimentari;
12. i coadiuvanti tecnologici;
13. gli enzimi alimentari;
14. la gelatina;
15. i composti di gelificazione per marmellate;
16. i lieviti;
17. le gomme da masticare;
18. gli alimenti confezionati in imballaggi o contenitori la cui superficie maggiore misura meno di 25 cm²;
19. gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale.
(si veda la circolare del ministero della salute e dello sviluppo economico che chiarisce alcuni aspetti del punto 19)
20. bevande alcoliche (alcool > 1.2%)

13 ESPORTAZIONE

13.1 MARCHI PRIVATI IN UE

Loghi nazionali e privati possono essere utilizzati nell'etichettatura, presentazione e pubblicità di prodotti che soddisfano i requisiti previsti dai regolamenti UE 2018/848.

In alcuni Paesi (es. Germania e Francia), a seguito di richiesta/registrazione all'agenzia governativa competente, è ammesso l'impiego di marchi nazionali di libero utilizzo per tutti gli operatori (anche stranieri) dotati di certificazione di conformità al Reg. UE 2018/848.

Germania

www.biosiegel.de



Francia

www.agencebio.org



Esistono, inoltre, altri marchi privati il cui impiego è vincolato all'acquisizione di una certificazione volontaria basata su standard più restrittivi rispetto alla norma UE. Per altre informazioni consulta il sito web Icea alla voce "Servizi di Ispezione".



Bio Suisse: S U I S S E

Bio Suisse, da molti anni, ha sviluppato specifiche direttive per i prodotti biologici commercializzati nel mercato svizzero ed ha registrato il marchio "gemma/Bio-Suisse" che ne contraddistingue i prodotti.

Le direttive Bio-Suisse, sono più severe rispetto ai requisiti minimi di legge previsti dalle norme europee e svizzere per le produzioni biologiche.

Per poter esportare in Svizzera i prodotti a marchio Bio-Suisse è necessario innanzitutto avviare un rapporto di collaborazione con un potenziale importatore svizzero, in quanto solo questo potrà diventare licenziatario di Bio Suisse e contrassegnare i prodotti con il marchio "Gemma". Al fine di favorire la diffusione dello standard e del marchio, Biosuisse ha stabilito rapporti di collaborazione con gli organismi di controllo europei in modo tale che il rispetto delle direttive Bio-Suisse può essere verificato dallo stesso organismo di controllo che già certifica l'azienda per quanto attiene il Reg. UE 2018/848.

ICEA è un organismo autorizzato ad effettuare il controllo della conformità dei prodotti alle direttive Bio-Suisse.

**Naturland:**

Naturland è una delle principali associazioni del biologico in Germania.

Gli operatori che aderiscono al marchio Naturland sono tenuti a rispettare standards ecologici più restrittivi rispetto a quelli previsti dalla normativa europea (Reg. UE 2018/848). Gli standards Naturland includono anche requisiti di responsabilità sociale.

ICEA è uno degli organismi di controllo italiani autorizzati da Naturland per lo svolgimento delle ispezioni utili ai fini del rilascio della certificazione e della licenza d'uso del marchio.

La certificazione deve essere richiesta direttamente a Naturland che, dopo una prevalutazione iniziale svolta con propri auditor, provvederà ad incaricare ICEA per lo svolgimento della attività di ispezione in azienda.

**Krav:**

KRAV è la principale organizzazione di certificazione delle produzioni biologiche della Svezia.

Gli operatori che aderiscono al marchio KRAV sono tenuti a rispettare standard ecologici più restrittivi rispetto a quelli previsti dalla normativa europea (Reg. UE 2018/848).

Gli standard KRAV includono anche requisiti di responsabilità sociale.

L'operatore che intende fornire materie prime e/o prodotti ad operatori svedesi certificati da KRAV o apporre direttamente il logo sui prodotti destinati a questo mercato deve sottoscrivere appositi accordi con i clienti svedesi e/o direttamente con il KRAV.

ICEA è un organismo di controllo italiano autorizzato da KRAV e dal suo organismo di controllo KIWA per lo svolgimento delle ispezioni in Italia.

**Demeter:**

Demeter (Agricoltura Biodinamica) certifica prodotti agricoli e agroalimentari ottenuti con metodo biodinamico.

Identifica e garantisce i prodotti ottenuti con metodo biodinamico e permette di accedere a mercati che premiano il rispetto di requisiti più restrittivi rispetto a quelli minimi di legge.

ICEA è partner di Demeter Associazione Italia, l'associazione che promuove e tutela i prodotti dell'agricoltura biodinamica, e svolge l'attività ispettiva utile ai fini del rilascio del marchio Demeter e Biodin (per prodotti biodinamici in conversione).

**Delinat:**

Lo Standard Delinat (Deli = Delikatesse, Nat = Natur) è un disciplinare privato adottato dalla società svizzera Denilat, specializzata nella commercializzazione di vini biologici sul mercato svizzero, austriaco e Tedesco.

Il disciplinare prevede requisiti più severi rispetto alla normativa UE, sia per quanto attiene la coltivazione biologica dell'uva che la produzione di vino biologico. Lo standard Denilat include anche requisiti di responsabilità sociale.

Denilat ha incaricato dei controlli l'organismo di certificazione svizzero Bio-Inspecta, per garantire ai clienti un sistema di controllo e certificazione indipendente. Bio-Inspecta, a sua volta, incarica altri Organismi di controllo per le attività di ispezione nei vari Paesi di produzione. ICEA è tra gli organismi autorizzati allo svolgimento dei controlli sul territorio italiano.

**Soil Association:**

Soil Association è la principale organizzazione di certificazione delle produzioni biologiche del Regno Unito.

L'operatore che intende apporre il logo sui prodotti destinati a questo mercato, deve disporre della certificazione Reg. UE 2018/848, deve seguire la procedura di accettazione del prodotto prevista da Soil Association. Gli standard Soil Association prevedono, per alcune produzioni, requisiti più restrittivi rispetto alla normativa comunitaria in vigore.

Per l'avvio della procedura di valutazione occorre presentare richiesta direttamente a Soil Association.

ICEA è un organismo riconosciuto da Soil Association e, su richiesta di quest'ultima, provvederà ad eseguire le ispezioni presso l'operatore richiedente al fine di verificare il rispetto degli specifici standard.

L'invio a Soil Association delle check list e dei documenti collegati alla verifica sarà effettuato direttamente da ICEA.

13.2 ESPORTAZIONE EXTRA UE

La certificazione ai sensi del Reg UE 2018/848 permette la commercializzazione dei prodotti biologici anche in diversi Paesi non appartenenti all'Unione Europea. Alcuni Paesi in forte sviluppo come Giappone, Cina e Brasile si sono dotati di normative nazionali che richiedono certificazioni specifiche. Stati Uniti e Canada hanno definito accordi di equivalenza per il riconoscimento della validità della certificazione europea. Tali accordi, purtroppo, non coprono pienamente tutti i prodotti (es. vino e i prodotti zootecnici negli USA) e non escludono a priori alcune differenze nelle norme di etichettatura. Gli operatori che avviano la commercializzazione in Paesi extra UE sono invitati a segnalarlo preventivamente e a chiedere informazioni al nostro ufficio di controllo di riferimento.

Di seguito informazioni utili per l'esportazione dei prodotti biologici in alcuni paesi extra UE.

USA

Per l'esportazione di prodotti alimentari biologici negli USA ci sono due possibilità:

1. Ottenere la certificazione NOP (National Organic Program).
Tutta la filiera, dal produttore agricolo fino all'esportatore, deve essere certificata NOP.
2. Esportare sfruttando l'accordo di equivalenza EU-USDA.
In questo caso è sufficiente la certificazione ai sensi del Reg. EU 2018/848.
Restrizioni particolari esistono per i prodotti derivati da animali (carne, latticini, uova, miele) e prodotti alcolici.
Nel caso di prodotti derivati da animali è necessario che il fornitore, oltre al certificato rilasciato ai sensi del Reg. UE 2018/848, sia in possesso della dichiarazione di non uso di antibiotici (redatta dall'ente di controllo).
Nella produzione di vino e altri prodotti alcolici è necessario utilizzare esclusivamente prodotti ammessi dalla norma NOP.
Al momento dell'esportazione è necessario compilare il "NOP import certificate"; tale documento deve essere inviato all'ufficio ICEA di competenza che controllerà i dati e apporrà la firma per validazione. Il documento sarà rispedito all'operatore e dovrà accompagnare la merce.

Requisiti per l'etichettatura:

- Categoria "100% organic":
 - a) il prodotto contiene esclusivamente ingredienti certificati biologici, nessun additivo e/o coadiuvante.
 - b) può essere utilizzato il logo USDA
 - c) può essere usato il logo di ICEA
 - d) la dicitura "organic" deve essere inserita nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti.
 - e) deve essere inserita la dicitura "certified organic by ICEA" sotto al nome ed indirizzo del produttore o importatore.
- Categoria "organic":
 - a) il prodotto contiene almeno il 95% di ingredienti certificati biologici, il 5% è composto da additivi /coadiuvanti tecnologici ammessi, e ingredienti di origine agricola non biologici ammessi.
 - b) può essere utilizzato il logo USDA
 - c) può essere usato il logo di ICE
 - d) la dicitura "organic" deve essere inserita nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti.
 - e) deve essere inserita la dicitura "certified organic by ICEA" sotto al nome ed indirizzo del produttore o importatore

- Categoria “made with organic ingredients”:
 - a) il prodotto contiene meno del 95% di ingredienti certificati biologici.
 - b) È il caso del vino addizionato con anidride solforosa.
 - c) non si può usare il logo USDA
 - d) si può usare il logo di ICEA
 - e) la dicitura “organic” deve essere inserita solo a livello dell'elenco degli ingredienti.
 - f) deve essere inserita la dicitura “certified organic by ICEA” sotto al nome ed indirizzo del produttore o importatore

Canada:

Esiste un regolamento biologico nazionale (COR) ma è in vigore un accordo di equivalenza tra EU e Canada.

L'accordo di equivalenza è totale pertanto i prodotti biologici certificati ai sensi del Reg. UE 2018/848 possono essere esportati in Canada senza necessità della certificazione COR.

Requisiti per l'etichettatura:

- a) l'etichetta deve essere in doppia lingua inglese/francese
- b) può essere riportato il logo COR
- c) deve essere riportata l'indicazione “product of *nome del paese*” o “imported from *nome del paese*”
- d) sono vietate le diciture “100% organic” e “made with organic ingredients”
- e) deve essere indicato “certified by ICEA” o “certified organic by ICEA”

Giappone:

Esiste un regolamento biologico nazionale (JAS).

Per esportare è possibile sfruttare l'accordo di equivalenza tra Giappone ed EU ma in questo caso è necessario che l'importatore sia certificato JAS, alternativamente è necessaria la certificazione JAS dell'operatore che effettua l'esportazione. Tale certificazione consente l'apposizione del logo JAS in etichetta.

Il logo JAS invece non si può riportare in etichetta nel caso di esportazione in equivalenza.

Requisiti per l'etichettatura:

- a) logo JAS in cui compare anche il nome dell'organismo di controllo
- b) riferimento al biologico della denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti

Argentina

Esiste una norma biologica nazionale. L'azienda che esporta, e tutta la catena di fornitura, deve essere certificata secondo la norma nazionale argentina.

Australia

È riconosciuto il Reg. UE 2018/848.

Brasile

Esiste una norma biologica nazionale. L'azienda che esporta, e tutta la catena di fornitura, deve essere certificata ai sensi della norma nazionale brasiliana. ICEA ha un accordo con l'organismo di controllo IBD per l'attività di verifica presso gli operatori italiani. La certificazione viene emessa da IBD come anche l'autorizzazione alla stampa delle etichette.

Cina

Esiste un regolamento biologico nazionale, è necessaria la certificazione ai sensi della norma biologica cinese per esportare. La norma cinese è di filiera pertanto dal produttore agricolo fino all'esportatore, tutti gli operatori devono essere certificati ai sensi della norma cinese.

Emirati Arabi Uniti

È riconosciuto il Reg. UE 2018/848.

Korea

È riconosciuto il Reg. UE 2018/848 per i prodotti biologici trasformati, ma per l'esportazione è necessaria l'emissione elettronica del certificato di transazione "NAQS import certificate". In etichetta deve essere indicata l'origine del prodotto, il nome/ragione sociale del produttore, un numero di contatto in Korea, l'indirizzo dello stabilimento di imballaggio, il nome dell'ODC e il numero di certificazione.

Messico

Esiste un regolamento biologico nazionale, l'esportatore (o l'importatore messicano) devono essere certificati ai sensi della norma biologica nazionale.

Perù

È riconosciuto il Reg. UE 2018/848 ma è necessaria l'emissione del certificato di transazione per esportare.

Taiwan

E' necessaria la certificazione ai sensi del regolamento biologico nazionale di Taiwan. La normativa vigente a Taiwan è molto restrittiva rispetto alla presenza di qualsiasi contaminante nel prodotto anche se dovuta a fattori ambientali o a cessioni dovute ai materiali con cui viene a contatto il prodotto. In particolare sono state presentate contestazioni di partite di olio extra vergine di oliva per presenza di ftalati. Il Council of Agriculture di Taiwan prende a riferimento il limite di 0.2 ppm come residuo di ftalati negli alimenti.