

**ISTITUTO MEDITERRANEO
DI CERTIFICAZIONE s.r.l.**



**GUIDA AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
AGRICOLTURA BIOLOGICA
“REG. (CEE) N. 2092/91”**

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

INDICE

0. PREMESSA.....	4
1. CAMPO DI APPLICAZIONE	4
2. PRODUZIONE VEGETALE.....	4
2.1. Periodo di conversione	4
2.2. Fertilità del terreno e fertilizzazione.....	5
2.3. Materiale di riproduzione	8
2.4. Difesa delle colture	8
2.5. Divieto di utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)	10
2.6. Produzione di sementi, materiali di riproduzione vegetativa e piante	11
2.7. Raccolta di prodotti spontanei	11
2.8. Produzione di funghi	11
3. PRODUZIONE ANIMALE.....	12
NORME DI PRODUZIONE ZOOTECNICA.....	12
3.1. Principi generali	12
3.2. Periodo di conversione	13
3.3. Origine degli animali.....	14
3.4. Alimentazione.....	15
3.5. Profilassi e cure veterinarie.....	17
3.6. Divieto di utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)	18
3.7. Metodi di gestione zootecnica, trasporto ed identificazione dei prodotti animali	19
3.8. Deiezioni zootecniche	33
3.9. Aree di pascolo e edifici zootecnici	34
NORME DI PRODUZIONE APISTICA.....	37
3.10. Principi generali	37
3.11. Periodo di conversione	37
3.12. Origine delle api	38
3.13. Ubicazione degli apiari	38
3.14. Nutrizione.....	39
3.15. Profilassi e cure veterinarie.....	39
3.16. Metodi di gestione zootecnica e identificazione.....	40
3.17. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati nell'apicoltura	40
4. PREPARAZIONE.....	41
4.1. Principi generali	41
4.2. Parte A - Ingredienti di origine non agricola ammessi	41
4.3 Parte B - Ausiliari di fabbricazione ed altri prodotti che possono essere utilizzati nella trasformazione di ingredienti di origine agricola ottenuti con metodi biologici.....	42
4.4. Parte C - Ingredienti di origine agricola ammessi non prodotti biologicamente	43
5. IMPORTAZIONE.....	44
5.1. Condizioni per l'importazione.....	44
5.2. Certificato di importazione.....	44
6. ETICHETTATURA.....	45
6.1. Etichettatura dei prodotti non trasformati.....	45
6.2. Etichettatura dei prodotti trasformati contenenti almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola ottenuti con il metodo biologico	45
6.3. Etichettatura dei prodotti trasformati e non ottenuti nel periodo di conversione all'agricoltura biologica.....	45
6.4. Etichettatura dei prodotti trasformati contenenti ingredienti di origine agricola ottenuti con il metodo biologico uguale o superiore al 70% ed inferiore al 95%	46
7. REQUISITI MINIMI DI CONTROLLO E MISURE PRECAUZIONALI.....	46

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

DISPOSIZIONI GENERALI	46
DISPOSIZIONI SPECIFICHE.....	49
A. Produzione di vegetali, prodotti vegetali, animali e/o prodotti animali	49
B. Unità di preparazione di prodotti vegetali e animali e di derrate alimentari contenenti prodotti vegetali e animali	52
C. Importazioni di vegetali, prodotti vegetali, animali, prodotti animali e derrate alimentari composte di prodotti vegetali e/o animali in provenienza da paesi terzi	53
D. Unità coinvolte nella produzione, nella preparazione o nell'importazione di prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, e che hanno parzialmente o interamente subappaltato tali operazioni a terzi	54
8. REQUISITI SPECIFICI DEI PRODOTTI CERTIFICATI	55
TABELLA DI COMPARAZIONE	56

LISTA DI DISTRIBUZIONE IN COPIA CONTROLLATA

- Rappresentante della Direzione per la Qualità
- Responsabile Servizio Certificazione
- Responsabile di Certificazione di Area
- Sedi Territoriali IMC
- Ispettorati
- Ispettori

Rev	Causale	Redatto	Verificato	Approvato
00	Prima emissione per rinnovo	Luigi Fino	Luigi Fino	R.Ciucciomei
01	Modifiche Allegato I, II e IV	Luigi Fino	Luigi Fino	R.Ciucciomei

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

0. PREMESSA

Il presente Disciplinare di Produzione richiama le norme di produzione, i requisiti minimi di controllo e le misure precauzionali che devono essere rispettati dal produttore, preparatore o importatore affinché i propri prodotti possano essere commercializzati con le indicazioni che fanno riferimento al metodo di produzione biologico.

Esso recepisce quanto previsto dal Reg. (CEE) 2092/91 e sue successive modificazioni ed integrazioni ed è stato redatto per facilitare la lettura da parte degli operatori assoggettati, ma non sostituisce i testi dei regolamenti comunitari, delle leggi nazionali e regionali ai quali si rimanda anche per quanto non previsto dal presente Disciplinare di Produzione.

L'operatore assoggettato al sistema di controllo IMC è tenuto al rispetto, oltre che delle norme previste dal presente Disciplinare di Produzione, anche del Regolamento per la Certificazione dell'Agricoltura Biologica IMC. L'operatore risponde ad IMC ed alle Autorità competenti di ogni irregolarità che dovesse essere riscontrata nel corso delle attività di sorveglianza.

Il controllo alle aziende che adottano il Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni è effettuato dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC) secondo le modalità previste dall'edizione della documentazione controllata IMC in vigore.

Le modifiche al presente Disciplinare di Produzione vengono comunicate da IMC ai propri assoggettati al sistema di controllo secondo quanto previsto dal Regolamento per la Certificazione dell'Agricoltura Biologica IMC.

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica ai prodotti sotto indicati allorché vengono commercializzati con le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico:

- i prodotti agricoli vegetali non trasformati; anche gli animali ed i prodotti animali non trasformati ottenuti e controllati secondo le norme contenute nel Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni;
- i prodotti agricoli vegetali e animali trasformati destinati all'alimentazione umana composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale e/o animale;
- i mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi non compresi nella lettera a), in attesa dell'emanazione di norme specifiche da parte della Commissione europea in materia di etichettatura e di controllo e le relative misure cautelative, si applicano le norme nazionali in conformità alla legislazione comunitaria, in mancanza di queste, norme private accettate o riconosciute dallo Stato membro.

Per quanto riguarda le specie animali non previste dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, ad eccezione dell'acquacoltura e dei suoi prodotti, vengono applicate le norme di etichettatura e di controllo previste dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Invece, per quanto riguarda le norme di produzione si applicano le norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, accettate o riconosciute dallo Stato membro.

2. PRODUZIONE VEGETALE

Ai fini della commercializzazione dei prodotti agricoli vegetali non trasformati con le indicazioni che fanno riferimento al metodo di produzione biologico devono essere osservate le seguenti norme di produzione.

2.1. Periodo di conversione

Le norme di seguito riportate devono di regola essere applicate negli appezzamenti per un periodo di conversione di almeno due anni prima della semina o, nel caso di pascoli, di almeno due anni prima della loro utilizzazione come alimenti per animali ottenuti dall'agricoltura biologica o ancora, nel caso delle colture perenni diverse dai prati, di almeno tre anni prima del primo raccolto dei prodotti. Il periodo di conversione decorre non prima della data in cui il produttore ha notificato la propria attività e sottoposto la propria azienda al regime di controllo.

L'autorità o l'organismo di controllo può tuttavia decidere, d'intesa con l'autorità competente, di riconoscere retroattivamente come facenti parte del periodo di conversione eventuali periodi anteriori durante i quali:

M

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- a) gli appezzamenti facevano parte di un programma di applicazione del regolamento (CEE) n. 2078/92 del Consiglio, del 30 giugno 1992, relativo a metodi di produzione agricola compatibili con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale, o del capo VI del regolamento (CE) n. 1257/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) e che modifica ed abroga taluni regolamenti ovvero nel quadro di un altro programma ufficiale, a condizione che i programmi di cui trattasi garantiscano che nessun prodotto non compreso nell'allegato II, parti A e B, sia stato utilizzato su detti appezzamenti;
- b) gli appezzamenti erano superfici agricole o allo stato naturale non trattate con nessuno dei prodotti non permessi. Tale periodo potrà essere preso in considerazione retroattivamente soltanto qualora l'autorità o l'organismo di controllo abbia ottenuto prove sufficienti che le condizioni suddette erano soddisfatte per un periodo di almeno tre anni.

L'autorità o l'organismo di controllo può decidere, con il consenso dell'autorità competente, che in certi casi il periodo di conversione sia prolungato oltre la durata stabilita, tenuto conto dell'utilizzazione anteriore degli appezzamenti.

Per gli appezzamenti già convertiti o in corso di conversione all'agricoltura biologica che sono trattati con un prodotto non permesso, lo Stato membro ha facoltà di ridurre il periodo di conversione ad una durata inferiore a quella stabilita al punto 1.1 nei due casi seguenti:

- a) per gli appezzamenti trattati con un prodotto non permesso, nel quadro di un'azione di lotta contro una malattia o un parassita resa obbligatoria per una determinata coltura vegetale dall'autorità competente dello Stato membro nel suo territorio o in alcune parti di esso;
- b) per gli appezzamenti trattati con un prodotto non permesso, nel quadro di prove scientifiche approvate dall'autorità competente dello Stato membro.

La durata del periodo di conversione è fissata tenendo conto di tutti gli elementi seguenti:

- la decomposizione del fitofarmaco in causa deve garantire, alla fine del periodo di conversione, un livello insignificante di residui nel suolo, nonché nel vegetale ove si tratti di coltura perenne,
- il raccolto successivo al trattamento non può essere commercializzato con un riferimento al modo di produzione biologico,
- lo Stato membro interessato deve informare gli altri Stati membri e la Commissione della propria decisione di effettuare il trattamento obbligatorio.

2.2. Fertilità del terreno e fertilizzazione

La fertilità e l'attività biologica nel suolo devono essere mantenute o aumentate in primo luogo, mediante:

- la coltivazione di leguminose, di concimi verdi o di vegetali aventi un apparato radicale profondo nell'ambito di un adeguato programma di rotazione pluriennale;
- l'incorporazione di letame proveniente da allevamenti biologici purché non venga superata la quantità di 170 kg di azoto per ettaro all'anno di superficie agricola utilizzata;
- l'incorporazione di altro materiale organico, compostato o meno, prodotto da aziende che operano nel rispetto delle norme del presente regolamento.

E' consentita a titolo eccezionale l'integrazione con i seguenti concimi organici o minerali alle seguenti condizioni:

- qualora un nutrimento adeguato dei vegetali in rotazione o il condizionamento del terreno non possano essere ottenuti con i soli mezzi sopra indicati;
- solo se somministrati in combinazione con concime animale proveniente da allevamenti biologici e non venga superata la quantità di 170 kg di azoto per ettaro all'anno di superficie agricola utilizzata;
- impiego consentito solo in conformità delle disposizioni della normativa concernente la commercializzazione e la utilizzazione dei prodotti interessati applicabile in agricoltura generale nello Stato membro in cui il prodotto è utilizzato:

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Prodotti per la concimazione e l'ammendamento del terreno Nome	Descrizione, requisiti in materia di composizione, condizioni per l'uso
Prodotti composti o contenenti unicamente le sostanze riportate nell'elenco seguente:	
Letame	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto costituito dal miscuglio di escrementi animali e da materiali vegetali (lettieria) • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Indicazione delle specie animali • Proveniente unicamente da allevamenti estensivi ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, del Regolamento CEE n. 2328/91 del Consiglio, modificato dal regolamento CEE n. 3669/93
Letame essiccato e deiezioni avicole disidratate	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • indicazione delle specie animali • Proveniente unicamente da allevamenti estensivi ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, del Regolamento CEE n. 2328/91
Deiezioni animali, composte, inclusa la pollina ed il letame	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Indicazione delle specie animali • Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
Escrementi liquidi di animali (liquame, urina, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Impiego previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Indicazione delle specie animali • Proibiti se provenienti da allevamenti industriali.
Rifiuti domestici compostati o fermentati	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti ottenuto da rifiuti domestici separati alla fonte, sottoposti a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas • Solo rifiuti domestici vegetali e animali • Solo se prodotti all'interno di un sistema di raccolta chiuso e sorvegliato, ammesso dallo Stato membro • Concentrazioni massime in mg/kg di materia secca: cadmio: 0,7; rame: 70; nickel: 25; piombo: 45; zinco: 200; mercurio: 0,4; cromo (totale): 70; cromo (VI): 0 (*) • Solo per un periodo che termina il 31 marzo 2002 • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Soltanto per un periodo che scade il 31 marzo 2006 (*) Limite di determinazione
Torba	<ul style="list-style-type: none"> • Impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboricole, vivai)
Argille (perlite, vermiculite, ecc.)	
Residui di fungaie	<ul style="list-style-type: none"> • La composizione iniziale del substrato deve essere limitata ai prodotti del presente elenco
Deiezioni di vermi (vermicompost) ed insetti	
Guano	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Miscela di materiali vegetali compostata o fermentata	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto ottenuto da miscele di materiali vegetali sottoposte a compostaggio o a fermentazione anaerobica per la produzione di biogas • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o

M

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

	dall'autorità di controllo
I prodotti o i sottoprodotti di origine animale citati di seguito: - farina di sangue - polvere di zoccoli - polvere di corna - polvere di ossa, anche degelatinata - farina di pesce - farina di carne - pennone - lana - pellami - pelli e crini - prodotti lattiero-caseari	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Concentrazione massima in mg/kg di materia secca di cromo (VI): 0 (Limite di determinazione)
Prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione (ad es: farina di pannelli di semi oleosi, guscio di cacao, radichette di malto, ecc.)	
Alghe e prodotti a base di alghe	<ul style="list-style-type: none"> • Se ottenuti direttamente mediante: <ul style="list-style-type: none"> i) processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; ii) estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; iii) fermentazione. • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Segatura e trucioli di legno	<ul style="list-style-type: none"> • Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento
Cortecce compostate	<ul style="list-style-type: none"> • Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento
Cenere di legno	<ul style="list-style-type: none"> • Proveniente da legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento
Fosfato naturale tenero	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto definito dalla direttiva 76/116/CEE del Consiglio, modificata dalla direttiva 89/284/CEE • Tenore di Cadmio inferiore o pari a 90 mg/Kg di P₂O₅
Fosfato allumino-calcico	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto definito dalla direttiva 76/116/CEE del Consiglio, modificata dalla direttiva 89/284/CEE • Tenore di Cadmio inferiore o pari a 90 mg/Kg di P₂O₅ • Impiego limitato ai terreni basici (pH > 7,5)
Scorie di defosforazione	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Sale grezzo di potassio (ad es. kainite, silvinita, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Borlande ed estratti di borlande	<ul style="list-style-type: none"> • Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali
Carbonato di calcio di origine naturale (ad es: creta, marna, calcare macinato, litotamnio, maerl, creta fosfatica, ecc.)	
Carbonato di calcio e magnesio di origine naturale (ad es: creta magnesiaca, calcare magnesiaco macinato, ecc.)	
Solfato di magnesio (ad es: Kieserite):	<ul style="list-style-type: none"> • Unicamente di origine naturale • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Soluzione di Cloruro di calcio	<ul style="list-style-type: none"> • Trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata messa in evidenza una carenza di calcio • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Solfato di calcio (gesso)	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto definito dalla direttiva 76/116/CEE modificata dalla direttiva 89/284/CEE • Unicamente di origine naturale
Fanghi industriali provenienti da zuccherifici	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Zolfo elementare	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto definito dalla direttiva 76/116/CEE modificata dalla direttiva 89/284/CEE • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Oligoelementi	<ul style="list-style-type: none"> • Oligoelementi inclusi nella direttiva 89/530/CEE • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Cloruro di sodio	<ul style="list-style-type: none"> • Unicamente salgemma • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Farina di roccia	

Per l'attivazione del compost possono essere utilizzate preparazioni appropriate a base di vegetali o di microrganismi non geneticamente modificati. A tale scopo possono essere utilizzate anche le cosiddette "preparazioni biodinamiche" a base di polveri di roccia, letame o piante.

E' consentita l'utilizzazione di preparazioni appropriate di microrganismi non geneticamente modificati autorizzate in agricoltura generale nello Stato membro, per migliorare le condizioni generali del terreno o la disponibilità di nutrienti nel terreno o nelle colture, qualora la necessità di tale utilizzazione sia stata riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo.

2.3. Materiale di riproduzione

Per l'ottenimento dei prodotti agricoli vegetali non trasformati possono essere utilizzati solamente sementi, materiali di produzione vegetativa e piante ottenuti con il metodo di produzione biologico.

Tuttavia, possono essere utilizzati sementi e materiali di riproduzione vegetativa non ottenuti conformemente al metodo di produzione biologico, durante un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2003 e su autorizzazione dell'autorità competente dello Stato membro, se l'utilizzatore di tale materiale di riproduzione può dimostrare in modo soddisfacente all'organismo o all'autorità di controllo dello Stato membro, che non gli era possibile procurarsi sul mercato comunitario materiale di riproduzione di una varietà appropriata della specie in questione ottenuta con metodo biologico. In tal caso deve essere utilizzato, se reperibile sul mercato comunitario, materiale di riproduzione non trattato con prodotti diversi da quelli ammessi dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

2.4. Difesa delle colture

La lotta contro i parassiti, le malattie e le piante infestanti si impernia sul seguente complesso di misure:

- la scelta di specie e varietà adeguate;
- programma di rotazione appropriato;
- coltivazione meccanica;
- protezione dei nemici naturali dei parassiti, grazie a provvedimenti ad essi favorevoli (ad esempio siepi, posti per nidificare, diffusione di predatori);
- eliminazione delle malerbe mediante bruciatura.

Possono essere utilizzati i seguenti prodotti soltanto in caso di pericolo immediato che minacci le colture alle seguenti condizioni:

- se sono state applicate le misure preventive di cui sopra;
- soltanto in conformità delle disposizioni specifiche della normativa sui prodotti fitosanitari applicabile nello Stato membro in cui il prodotto è utilizzato (*):

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

I. - Sostanze di origine vegetale o animale

Nome	Descrizione, requisiti in materia di composizione, condizioni per l'uso
Azadiractina estratta da Azadirachta indica (albero del neem)	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
(*) Cera d'api	<ul style="list-style-type: none"> • Protezione potatura
Gelatina	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida
(*) Proteine idrolizzate	<ul style="list-style-type: none"> • Sostanze attrattive; • Solo in applicazioni autorizzate in combinazione con altri prodotti adeguati del presente allegato II, parte B
Lecitina	<ul style="list-style-type: none"> • Fungicida
Estratto (soluzione acquosa) di Nicotiana tabacum	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida • Solo contro gli afidi in alberi da frutta subtropicali (ad es. aranci, limoni) e in colture tropicali (ad es. banani) utilizzabile solo all'inizio del periodo vegetativo • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Utilizzabile soltanto durante un periodo che termina il 31 marzo 2002
Oli vegetali (ad es. olio di menta olio di pino, olio di carvi)	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida, acaricida, fungicida e inibitore della germinazione
Piretrine estratte da Chrysanthemum cinerariaefolium	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Quassia estratta da Quassia amara	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida, repellente
Rotenone estratto da Derris spp, Loncho carpus spp e Therphrosia spp	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo

II. - Microrganismi utilizzati nella lotta biologica contro i parassiti

Nome	Descrizione, requisiti in materia di composizione, condizioni per l'uso
Microrganismi (batteri, funghi, virus) ad es. bacillus thuringiensis, Granulosis virus, ecc.	<ul style="list-style-type: none"> • Solo prodotti non geneticamente modificati ai sensi della direttiva 90/220/CEE del Consiglio

III. - Sostanze da utilizzare solo in trappole e/o distributori automatici

Condizioni generali:

- le trappole e/o i distributori automatici devono impedire la penetrazione delle sostanze nell'ambiente e il contatto delle stesse con le coltivazioni in atto;
- le trappole devono essere raccolte dopo l'utilizzazione e riposte al sicuro.

Nome	Descrizione, requisiti in materia di composizione, condizioni per l'uso
(*) Fosfato di diammonio	<ul style="list-style-type: none"> • Sostanza attrattiva • Soltanto in trappole
Metaldeide	<ul style="list-style-type: none"> • Molluschicida • Soltanto in trappole contenenti un repellente per specie animali superiori • Utilizzabile soltanto per un periodo che termina il 31 marzo 2006
Feromoni	<ul style="list-style-type: none"> • Sostanze attrattive; sostanze che alterano il comportamento sessuale • Solo in trappole e distributori automatici
Piretroidi (solo deltametrina o lamdacialotrina)	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida • Solo in trappole con sostanze attrattive specifiche • Solo contro Batrocera oleae e Ceratitis capitata wied

M

M

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
--	---

III bis. – Preparazioni da spargere in superficie tra le piante coltivate

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso
Ortofosfato di ferro (III)	<ul style="list-style-type: none"> • Molluschicida

A

IV. - Altre sostanze di uso tradizionale in agricoltura biologica

Nome	Descrizione, requisiti in materia di composizione, condizioni per l'uso
Rame, nella forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, solfato di rame (tribasico), ossido rameoso	<ul style="list-style-type: none"> • Fungicida • Fino al 31 dicembre 2005, nel limite massimo di 8 kg di rame per ettaro per anno e dal 1° gennaio 2006, nel limite massimo di 6 kg di rame per ettaro per anno, fatte salve disposizioni specifiche più restrittive previste dalla legislazione sui prodotti fitosanitari dello Stato membro in cui il prodotto sarà utilizzato. • Per le colture perenni, gli Stati membri possono disporre, in deroga al disposto del paragrafo precedente, che i tenori massimi siano applicati come segue: <ul style="list-style-type: none"> - il quantitativo totale massimo utilizzato a decorrere dal 23 marzo 2002 fino al 31 dicembre 2006 non deve superare 38 kg di rame per ettaro - a decorrere dal 1° gennaio 2007, il quantitativo massimo che può essere utilizzato ogni anno sarà calcolato detraendo i quantitativi effettivamente utilizzati nei quattro anni precedenti dal quantitativo totale massimo di, rispettivamente, 36, 34, 32 e 30 kg di rame per ettaro per gli anni 2007, 2008, 2009 e 2010 e per gli anni successivi • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
(*) Etilene	<ul style="list-style-type: none"> • Sverdimento delle banane
Sale di potassio di acidi grassi (sapone molle)	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida
(*) Allume di potassio (Calinite)	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenzione della maturazione delle banane
Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)	<ul style="list-style-type: none"> • Fungicida, insetticida, acaricida; • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Olio di paraffina	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida, acaricida
Oli minerali	<ul style="list-style-type: none"> • Insetticida, fungicida • Solo in alberi da frutta, viti, ulivi e colture tropicali (ad esempio banani) • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Permanganato di potassio	<ul style="list-style-type: none"> • Fungicida, battericida • Solo in alberi da frutta, ulivi e viti
(*) Sabbia di quarzo	<ul style="list-style-type: none"> • Repellente
Zolfo	<ul style="list-style-type: none"> • Fungicida, acaricida, repellente

M

M

(*) In alcuni Stati membri i prodotti contrassegnati con un asterisco non sono considerati prodotti fitosanitari e non sono soggetti alle disposizioni della legislazione in materia di prodotti fitosanitari.

2.5. Divieto di utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Nella produzione dei prodotti agricoli vegetali non devono essere utilizzati organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

2.6. Produzione di sementi, materiali di riproduzione vegetativa e piante

Per l'ottenimento di sementi, materiali di produzione vegetativa e piante da commercializzare come ottenute con il metodo di produzione biologico, questo deve essere stato applicato:

- per una generazione nel caso di piante porta-seme;
- per almeno due cicli colturali nel caso di piante porta-marze perenni (arboricole, vite e luppolo);
- per l'intero ciclo colturale nel caso di produzione di piante destinate al trapianto;

Inoltre, non devono essere utilizzati organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi.

2.7. Raccolta di prodotti spontanei

La raccolta di vegetali commestibili e delle loro parti, che crescono naturalmente nelle aree naturali, nelle foreste e nelle aree agricole, è considerata metodo di produzione biologico, sempreché:

- queste aree non abbiano subito trattamenti con prodotti non ammessi dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni per un periodo di tre anni precedente la raccolta;
- la raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione delle specie nella zona di raccolta.

2.8. Produzione di funghi

Per la produzione di funghi possono essere utilizzati substrati composti esclusivamente dai seguenti materiali:

1. concime animale e deiezioni animali;
 - a) provenienti da aziende che applicano il metodo di produzione biologico, oppure
 - b) prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale, rispondenti ai requisiti sotto indicati e unicamente qualora il prodotto di cui al punto a) non sia disponibile.
 L'impiego di tali prodotti deve contenersi entro il limite massimo del 25% sul peso totale dell'insieme dei componenti del substrato prima del compostaggio, escluso il materiale di copertura e l'aggiunta di acqua.

NOME PRODOTTO	CONDIZIONI PER L'USO
Letame	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotto costituito dal miscuglio di escrementi animali e da materiali vegetali (lettiera) • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Indicazione delle specie animali • Proveniente unicamente da allevamenti estensivi ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, del Regolamento CEE n. 2328/91 del Consiglio, modificato dal regolamento CEE n. 3669/93
Letame essiccato e deiezioni avicole disidratate	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • indicazione delle specie animali • Proveniente unicamente da allevamenti estensivi ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 4, del Regolamento CEE n. 2328/91
Deiezioni animali, composte, inclusa la pollina ed il letame	<ul style="list-style-type: none"> • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Indicazione delle specie animali • Proibiti se provenienti da allevamenti industriali
Escrementi liquidi di animali (liquame, urina, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Impiego previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata • Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo • Indicazione delle specie animali • Proibiti se provenienti da allevamenti industriali.

2. prodotti di origine agricola, diversi da quelli menzionati al punto 1 (per esempio paglia), provenienti da aziende che applicano il metodo di produzione biologico;
3. torbe non trattate chimicamente;
4. legno non trattato con sostanze chimiche dopo il taglio;
5. minerali riportati nel Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, acqua e terra.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Qualora i prodotti di cui al punto 1 e al punto 2 non siano disponibili presso le aziende che applicano il metodo di produzione biologico ed il loro impiego sia giudicato necessario dall'autorità o dall'organismo di ispezione, in deroga alle disposizioni del punto 1 e del punto 2 possono essere utilizzati durante un periodo transitorio che scade il 1° dicembre 2001:

- i prodotti menzionati al punto 1, lettera b), e/o
- i prodotti menzionati al punto 2, non provenienti da aziende che applicano il metodo di produzione biologico ma comunque inclusi nel Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni di Produzione.

In tale periodo transitorio, nell'etichettatura e nella pubblicità dei funghi deve essere riportata la seguente dicitura: "Funghi coltivati su un substrato proveniente dall'agricoltura estensiva, il cui uso è consentito nell'agricoltura biologica durante un periodo transitorio". Il termine "biologico", in questa dicitura, in altre parti dell'etichetta e/o in qualsiasi materiale pubblicitario, non deve essere messo in evidenza rispetto al resto delle informazioni.

3. PRODUZIONE ANIMALE

NORME DI PRODUZIONE ZOOTECNICA

Ai fini della commercializzazione degli animali e dei prodotti zootecnici non trasformati delle seguenti specie: bovini (comprese le specie Bubalus e Bison), suini, ovini, caprini, equidi e pollame con le diciture che fanno riferimento al metodo di produzione biologico devono essere osservate le seguenti norme di produzione.

3.1. Principi generali

Poiché l'allevamento contribuisce all'equilibrio del sistema agricolo, migliorando la fertilità e la struttura del suolo e creando un rapporto di complementarietà con le colture vegetali, la produzione senza terra non è conforme alle norme del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Sulla base di ciò, sono esclusi gli allevamenti di animali che non hanno un collegamento funzionale con i terreni cui gli stessi fanno riferimento nell'ambito di un programma produttivo aziendale o di comprensorio.

Tale collegamento funzionale dovrà essere valutato sia sulla base delle UBA/Ha di SAU disponibile (proprietà, affitto, concessione, comodato, terre civiche...) che sulla produzione vegetale dalla stessa ottenuta, in modo tale da garantire agli animali poligastrici e monogastrici che almeno il 35% della sostanza secca della loro razione annuale provenga dall'azienda stessa o dal comprensorio in cui ricade. Per comprensorio si intende un'area definita nella quale ricadono le aziende biologiche che hanno stabilito un rapporto contrattuale per lo spargimento delle deiezioni animali.

Tranne qualora esista un'autorizzazione eccezionale, gli animali devono disporre di un'area di pascolo. Il numero di capi per unità di superficie sarà limitato in misura tale da consentire una gestione integrata delle produzioni animali e vegetali a livello di unità di produzione e in modo da ridurre al minimo ogni forma di inquinamento. La consistenza del patrimonio zootecnico sarà essenzialmente connessa alla superficie disponibile al fine di evitare i problemi del sovrappascolo e dell'erosione e di consentire lo spargimento delle deiezioni animali onde escludere danni all'ambiente.

Nell'agricoltura biologica, tutti gli animali appartenenti ad una stessa unità di produzione devono essere allevati nel rispetto delle norme contenute nel Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Tuttavia è ammessa nell'azienda la presenza di animali che non sono allevati secondo le disposizioni del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni purché l'allevamento di questi animali abbia luogo in un'unità distinta, provvista di stalle e pascoli nettamente separati da quelli adibiti alla produzione conforme alle norme del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, e a condizione che si tratti di animali di specie diversa.

In deroga a questo principio è consentito che animali allevati in modo convenzionale utilizzino per un periodo limitato il pascolo di aziende conformi al presente regolamento, a condizione che:

- gli animali provengano da allevamenti estensivi (come definito dal Reg. CE n. 950/97);
- il numero di animali per HA sia equivalente a 170 kg di azoto/HA/anno;
- gli animali conformi al presente regolamento non siano presenti nello stesso tempo su detti pascoli.

In base ad un'ulteriore deroga, gli animali che sono conformi al presente regolamento possono utilizzare un'area di pascolo comune purché:

- l'area non sia stata trattata con prodotti non consentiti da almeno tre anni;
- gli animali convenzionali che utilizzano il pascolo comune provengano da allevamenti estensivi;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- le produzioni zootecniche derivanti dagli animali conformi al presente regolamento non siano considerate di origine biologica, a meno che non si dimostri che essi sono stati nettamente separati dagli animali convenzionali.

Per aree comuni di pascolo si intendono aree demaniali, aree di proprietà delle Regioni, Province e dei Comuni, le aree indicate dalla Legge 16 giugno 1927, n. 1766 e del R.D. 26 febbraio 1928 n. 322 e cioè quelle aree su cui gravano gli usi civici, di proprietà ad esempio dell'Università e delle Associazioni agrarie. Possono risultare nella definizione di aree comuni di pascolo anche quelle derivanti da forme di accordo privato di gestione dei pascoli debitamente regolamentate e registrate.

In ogni caso le Regioni e le Province Autonome sono le autorità competenti per territorio a stabilire, qualora occorra, se l'area di pascolo di interesse per allevamenti da agricoltura biologica, pubblica o privata sia da considerare "area comune di pascolo".

3.2. Periodo di conversione

Per conformarsi ai periodi di conversione previsti per l'allevamento zootecnico, il periodo trascorso anteriormente al 24 agosto 2000 è preso in considerazione qualora l'operatore possa dimostrare in modo soddisfacente per l'autorità o l'organismo ispettivo che durante tale periodo ha prodotto in conformità delle disposizioni nazionali vigenti o, in mancanza, delle norme private accettate o riconosciute dagli Stati membri.

Conversione di aree associate a produzioni animali biologiche

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

In deroga a questo principio, il periodo di conversione può essere ridotto di 1 anno per i pascoli, i parchetti all'aperto e gli spiazzi liberi utilizzati da specie non erbivore. Detto periodo può essere ridotto a 6 mesi se le aree interessate non sono state sottoposte, in anni recenti, a trattamenti con prodotti diversi da quelli previsti dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Questa deroga deve essere autorizzata dall'organismo di controllo.

Conversione di animali e prodotti animali

I prodotti animali possono essere venduti con la denominazione biologica soltanto se gli animali sono stati allevati secondo le norme del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni per un periodo di almeno:

- 12 mesi per gli equini ed i bovini (comprese le specie Bubalus e Bison) destinati alla produzione di carne ed in ogni caso per almeno tre quarti della loro vita;
- 6 mesi per i piccoli ruminanti ed i suini;
- 6 mesi per gli animali da latte;
- 10 settimane per il pollame introdotto prima dei 3 giorni di età e destinato alla produzione di carne;
- 6 settimane per le ovaiole.

In deroga al comma precedente e per la costituzione del patrimonio, i vitelli e i piccoli ruminanti che sono destinati alla produzione di carne possono essere venduti con la denominazione biologica per un periodo transitorio che scade il 31 dicembre 2003, purché:

- provengano da un allevamento estensivo;
- siano stati allevati nell'unità biologica fino al momento della vendita o della macellazione per un periodo minimo di 6 mesi per i vitelli e di 3 mesi per i piccoli ruminanti;
- i vitelli abbiano meno di 6 mesi di età, gli agnelli e i capretti meno di 45 giorni.

La deroga prevista, riguarda la prima costituzione del patrimonio nonché l'approvvigionamento periodico di animali ai fini della produzione (latte, carne e uova) e riproduzione.

Conversione simultanea

Nel caso di conversione simultanea dell'intera unità di produzione - compresi animali, pascoli e/o area utilizzata per il foraggio - il periodo totale di conversione combinato per tutti questi elementi è ridotto a 24 mesi, fatte salve le condizioni seguenti:

- a) la deroga si applica soltanto agli animali esistenti e alla loro progenie e nel contempo anche all'area utilizzata per foraggio/pascolo prima dell'inizio della conversione;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

b) gli animali sono nutriti principalmente con prodotti dell'unità di produzione.

3.3. Origine degli animali

Nella scelta delle razze o delle varietà si deve tener conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali nonché della loro vitalità e resistenza alle malattie.

Gli animali devono provenire da unità di produzione che osservino le norme di produzione del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni ed essere mantenuti per tutta la loro vita in questo sistema di produzione.

Come prima deroga e previa autorizzazione dell'organismo di controllo, il bestiame esistente nell'unità di produzione che non è conforme alle norme del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni può essere convertito.

Come seconda deroga, in caso di prima costituzione del patrimonio e in mancanza di un numero sufficiente di animali ottenuti con metodi biologici, possono essere introdotti nelle unità di produzione biologiche animali ottenuti con metodi non biologici alle seguenti condizioni:

- pollastrelle destinate alla produzione di uova, purché in età non superiore alle 18 settimane;
- pulcini destinati alla produzione di carne, con meno di 3 giorni quando lasciano l'unità in cui sono stati prodotti;
- bufali di meno di 6 mesi;
- vitelli e puledri allevati secondo le norme del presente regolamento subito dopo lo svezzamento e in ogni caso di meno di 6 mesi;
- pecore e capre allevate secondo le norme del presente regolamento subito dopo lo svezzamento e in ogni caso di meno di 45 giorni;
- suinetti allevati secondo le norme del presente regolamento subito dopo lo svezzamento e di peso inferiore a 25 kg.

La suddetta deroga, che deve essere preventivamente autorizzata dall'organismo di controllo, è applicabile durante un periodo transitorio che scade il 31 dicembre 2003.

Come terza deroga, il rinnovo o la ricostituzione del patrimonio sono autorizzati dall'organismo di controllo in mancanza di animali ottenuti con metodi biologici e nei seguenti casi:

- a) elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di catastrofi (intesa come quella che si discosta in modo significativo rispetto alle condizioni ordinarie di mortalità; essa va rilasciata dal veterinario responsabile della gestione sanitaria, mentre l'entità di elevata mortalità va determinata a livello di autorità regionali e di Province Autonome, competenti per territorio).
- b) pollastrelle di età non superiore a 18 settimane destinate alla produzione di uova;
- c) pollame di meno di tre giorni destinato alla produzione di carne e suinetti subito dopo lo svezzamento e di peso inferiore a 25 kg.

I casi di cui alle lettere b) e c) sono autorizzati per un periodo transitorio che scade il 31 dicembre 2003.

Come quarta deroga, al fine di completare l'incremento naturale e di garantire il rinnovo del patrimonio, in mancanza di animali ottenuti con metodi biologici e unicamente con l'autorizzazione dell'organismo di controllo, possono essere introdotti annualmente, entro un massimo del 10% del bestiame bovino o equino adulto (comprese le specie Bubalus e Bison) e del 20% del bestiame suino, ovino o caprino adulto dell'azienda, animali non adulti - ad esempio animali di sesso femminile (nullipari) - provenienti da allevamenti non biologici.

Le percentuali previste dalla suddetta deroga non si applicano alle unità di produzione di meno di dieci equini o bovini, o di meno di cinque suini, ovini o caprini. Per tali unità qualsiasi rinnovo di cui sopra è limitato al massimo di un capo all'anno.

Dette percentuali possono essere maggiorate, fino al 40%, dietro parere favorevole dell'organismo di controllo, nei seguenti casi particolari:

- estensione significativa dell'azienda (se l'estensione è superiore al 40% della condizione iniziale, si potrà acquisire il 40% di animali convenzionali rispetto al carico di bestiame adulto, se inferiore al 40% si potrà prevedere una percentuale di incremento proporzionale all'aumento della superficie).
- cambiamento della razza;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- sviluppo di una nuova produzione (inteso come cambiamento della specie allevata o dell'orientamento produttivo).

Come quinta deroga, l'introduzione di maschi riproduttori provenienti da allevamenti non biologici è autorizzata a condizione che gli animali vengano successivamente allevati e nutriti per il resto della loro vita secondo le norme enunciate nel Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Qualora gli animali provengano da unità non conformi al Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, i relativi prodotti potranno essere venduti come prodotti biologici soltanto se saranno stati rispettati i periodi di conversione previsti per gli animali e prodotti animali; nel corso di detti periodi devono essere osservate tutte le norme enunciate nel Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

3.4. Alimentazione

Gli animali devono essere alimentati con alimenti biologici. Inoltre gli animali devono essere nutriti almeno con il 35% di sostanza secca proveniente da alimenti prodotti dall'unità o dal comprensorio, e con alimenti provenienti da altre unità o imprese conformantisi alle disposizioni del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

È vietata l'alimentazione forzata.

L'incorporazione nella razione alimentare di alimenti in fase di conversione è autorizzata fino ad un massimo del 30% in media della formula alimentare. Allorché gli alimenti in fase di conversione provengono da un'unità della propria azienda, la percentuale può arrivare al 60%.

L'alimentazione di base dei mammiferi giovani è il latte naturale, di preferenza quello materno. Tutti i mammiferi devono essere nutriti con latte naturale per un periodo minimo che dipende dalle varie specie: 3 mesi per bovini (incluse le specie Bubalus e Bison) ed equini, 45 giorni per ovini e caprini e 40 giorni per i suini.

Le zone in cui è praticata la transumanza (compresi gli spostamenti degli animali verso i pascoli montani) vengono definite dalle regioni o province autonome, laddove occorra. La pratica della transumanza deve essere evidenziata dall'operatore all'atto della stesura del programma di reperimento degli alimenti.

È obbligatorio, nei limiti consentiti dalle condizioni pedoclimatiche, garantire agli animali, nell'arco dell'anno, un'adeguata fruizione dei pascoli, anche limitatamente ad una fase produttiva. Almeno il 60% della materia secca di cui è composta la razione giornaliera deve essere costituito da foraggi freschi, essiccati o insilati. Tuttavia, l'organismo di controllo può permettere, per gli animali da latte, la riduzione al 50% per un periodo massimo di 3 mesi all'inizio della lattazione.

Durante un periodo transitorio che scade il 24 agosto 2005, è autorizzato l'impiego in proporzioni limitate di alimenti convenzionali, qualora l'allevatore non sia in grado di procurarsi alimenti esclusivamente ottenuti con metodi di produzione biologica. La percentuale massima annua autorizzata di alimenti convenzionali è del 10% per gli erbivori e del 20% per le altre specie. Dette percentuali sono calcolate annualmente in rapporto alla materia secca degli alimenti di origine agricola. La percentuale massima autorizzata di alimenti convenzionali nella razione giornaliera, fatta eccezione per i periodi di transumanza, è pari al 25%, calcolata in percentuale di materia secca.

Qualora si utilizzino alimenti convenzionali è obbligatorio produrre all'organismo di controllo:

- dichiarazione da parte del fornitore che attesti l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM) in caso di prodotti di origine nazionale o comunitaria;
- certificato di analisi che attesti che il prodotto sia esente da organismi geneticamente modificati (OGM) in caso di prodotti importati da Paesi terzi.

Nei casi di perdita della produzione foraggiera, di focolai di malattie infettive, di contaminazione ad opera di sostanze tossiche o in seguito a incendi, le autorità competenti degli Stati membri possono autorizzare, per un periodo di tempo limitato e per una zona determinata, una percentuale più alta di mangimi convenzionali sempreché tale autorizzazione sia giustificata. Previa approvazione dell'autorità competente, l'autorità o l'organismo di controllo applica la presente deroga a singoli operatori. Gli Stati membri si informano reciprocamente e informano la Commissione in merito alle deroghe concesse.

M

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Per il pollame la razione utilizzata nella fase d'ingrasso deve contenere almeno il 65% di cereali.

I foraggi freschi, essiccati o insilati devono essere aggiunti alla razione giornaliera di suini e pollame.

Solo i prodotti di seguito elencati possono essere usati rispettivamente come additivi e come ausiliari di fabbricazione di insilati:

Conservanti	E 236 Acido formico; E 260 Acido acetico; E 270 Acido lattico; E 280 Acido propionico
Ausiliari di fabbricazione di insilati	sale marino; salgemma grezzo estratto da giacimenti; enzimi; lieviti; siero di latte; zucchero; polpa di barbabietola da zucchero; farina di cereali; melasse e batteri lattici, acetici, formici e propionici. Qualora le condizioni atmosferiche non consentano un'adeguata fermentazione, l'organismo di controllo può autorizzare l'utilizzazione di acido lattico, formico, propionico e acetico nella produzione di insilati

Solo le seguenti materie prime di origine agricola per mangimi convenzionali possono essere usate per l'alimentazione degli animali, fatte salve le restrizioni quantitative previste dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, e solo se sono prodotte o preparate senza uso di solventi chimici:

Cereali, granaglie, loro prodotti e sottoprodotti	avena come semi, fiocchi, cruschetto e crusca; orzo come semi, proteine e farinetta; riso come grani, rotture di riso, pula vergine e pannello di germe; miglio come semi; segale come semi, farinetta, cruschetto e crusca; sorgo come semi; frumento come semi, farinetta, cruschetto, farina glutinata, glutine e germe; spelta come semi; triticale come grani; granturco come semi, farinetta, crusca, pannello di germe e glutine; radichette di malto; borlande (trebbie) di birreria
Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti	semi di colza come semi, pannello e buccette; semi di soia come semi, semi tostati, pannello e buccette; semi di girasole come semi e pannello; cotone come semi e pannelli; semi di lino come semi e pannello; semi di sesamo come semi e pannello; palmisti come pannelli; semi di ravizzone come pannello e buccette; semi di zucca come pannello; sansa di oliva (ottenuta per estrazione fisica dalle olive)
Semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti	ceci: semi; vecciolo come semi; cicerchia come semi sottoposti a un adeguato trattamento termico; piselli come semi, cruschetta e crusca; fave da orto come semi, cruschetta e crusca; fave e favette come semi; veccia come semi; lupini come semi
Tuberi radici, loro prodotti e sottoprodotti	polpa di barbabietola da zucchero, barbabietole secche, patate, patata dolce come tubero, manioca come radici, polpa di patate (residuo solido della fecola di patate), fecola di patata, proteina di patate e tapioca
Altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti	carrube, pastazzo di agrumi, polpa di mele, polpa di pomodoro e vinacce
Foraggi e foraggi grossolani	erba medica, farina di erba medica, trifoglio, farina di trifoglio, graminacee (ottenute da piante da foraggio), farina di graminacee, fieno, insilato, paglia di cereali, e ortaggi a radice da foraggio
Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti	melassa come legante nei mangimi composti, farina di alghe marine (ottenuta con l'essiccazione e la frantumazione delle alghe marine e lavata per ridurre il tenore di iodio), polveri ed estratti di vegetali, estratti proteici vegetali (da somministrare esclusivamente ai giovani animali), spezie e aromi

Le seguenti materie prime di origine animale per mangimi (convenzionali, prodotte biologicamente) possono essere usate solo nel rispetto delle restrizioni quantitative previste dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni:

Latte e prodotti lattiero-caseari	latte crudo definito all'articolo 2 della direttiva 92/46/CEE, latte in polvere, latte scremato, latte scremato in polvere, latticello, lattivello in polvere, siero di latte in polvere, siero, siero di latte in polvere parzialmente delattosato, proteina di siero di latte in polvere (estratta mediante trattamento fisico), caseina in polvere e lattosio in polvere
Pesci, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti	pesce, olio di pesce e olio di fegato di merluzzo non raffinato; autolisati, idrolisati e proteolisati di pesce, di molluschi e di crostacei ottenuti per

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

	via enzimatica, sotto forma solubile e non, somministrati esclusivamente ai giovani animali; farina di pesce
--	--

Per soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, possono essere usati per l'alimentazione animale solo i seguenti prodotti:

Materie di origine minerali per mangimi

Sodio	sale marino non raffinato, salgemma grezzo estratto da giacimenti, solfato di sodio, carbonato di sodio, bicarbonato di sodio, cloruro di sodio
Calcio	litotamnio e maërl, conchiglie di animali acquatici (inclusi ossi di seppia), carbonato di calcio, lattato di calcio, gluconato di calcio
Fosforo	fosfato bicalcico precipitato d'ossa, fosfato bicalcico defluorato, fosfato monocalcico defluorato
Magnesio	magnesio anidro, solfato di magnesio, cloruro di magnesio, carbonato di magnesio
Zolfo	solfato di sodio

Additivi alimentari. Elementi in tracce

E1 Ferro	carbonato ferroso (II), solfato ferroso (II) monoidrato, ossido ferrico (III)
E2 Iodio	iodato di calcio, anidro, iodato di calcio esaidrato, ioduro di potassio
E3 Cobalto	solfato di cobalto (II) monoidrato e/o eptaidrato, carbonato basico di cobalto (II), monoidrato
E4 Rame	ossido rameico (II), carbonato basico di rame (II), monoidrato, solfato di rame (II) pentaidrato
E5 Manganese	carbonato di manganese (II), ossido manganoso e ossido manganico, solfato manganoso (II) mono e/o tetraidrato
E6 Zinco	carbonato di zinco, ossido di zinco, solfato di zinco mono e/o eptaidrato
E7 Molibdeno	molibdato di ammonio, molibdato di sodio
E8 Selenio	selenato di sodio, selenito di sodio

Vitamine, provitamine e sostanze di effetto analogo chimicamente ben definite.

Vitamine autorizzate ai sensi della direttiva 70/524/CEE	- preferibilmente derivate da materie prime naturalmente presenti nei mangimi, o - vitamine sintetiche identiche alle vitamine naturali soltanto per gli animali monogastrici.
--	---

Solo i seguenti enzimi, microrganismi, agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti, alcuni prodotti utilizzati nell'alimentazione animale, ausiliari di fabbricazione dei mangimi possono essere usati nell'alimentazione degli animali per gli scopi indicati per le suddette categorie:

Enzimi	gli enzimi autorizzati ai sensi della direttiva 70/524/CEE
Microrganismi	i microrganismi autorizzati ai sensi della direttiva 70/524/CEE
Ausiliari di fabbricazione di insilati	sale marino, salgemma grezzo estratto da giacimenti, enzimi, lieviti, siero di latte, zucchero, polpa di barbabietola da zucchero, farina di cereali, melasse e batteri lattici, acetici, formici e propionici. Qualora le condizioni atmosferiche non consentano un'adeguata fermentazione, l'organismo di controllo possono autorizzare l'utilizzazione di acido lattico, formico, propionico e acetico nella produzione di insilati

Antibiotici, coccidiostatici, medicinali, stimolanti della crescita o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione non possono essere utilizzati nell'alimentazione degli animali.

Alimenti, materie prime per mangimi, mangimi composti, additivi per mangimi, ausiliari di fabbricazione dei mangimi e certi prodotti usati nell'alimentazione animale non devono essere stati prodotti con l'impiego di organismi geneticamente modificati o di prodotti da essi derivati.

3.5. Profilassi e cure veterinarie

Per gli adempimenti di cui al presente punto, si ricorda l'obbligo di utilizzare per la profilassi e le cure veterinarie solo prodotti autorizzati secondo le normative vigenti che dovranno essere impiegati e dispensati

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

nel rispetto delle norme sull'utilizzo e la distribuzione del farmaco veterinario, decreto legislativo del 27 gennaio 1992, n. 119, e successive modifiche, nonché del decreto legislativo del 17 marzo 1995, n. 110.

La profilassi nella zootecnica biologica è basata sui seguenti principi:

- scelta delle razze o delle linee e ceppi appropriati di animali;
- applicazione di pratiche di allevamento adeguate alle esigenze di ciascuna specie che stimolino un'elevata resistenza alle malattie ed evitino le infezioni;
- uso di alimenti di alta qualità, abbinato a movimento regolare fisico e accesso ai pascoli, stimolando così le difese immunologiche naturali degli animali;
- adeguata densità degli animali, evitando così il sovraffollamento e qualsiasi problema sanitario che ne potrebbe derivare.

L'uso di medicinali veterinari nell'agricoltura biologica deve essere conforme ai seguenti principi:

- i prodotti fitoterapici (ad es. estratti vegetali - esclusi gli antibiotici - essenze, ecc.), omeopatici (ad es. sostanze vegetali, animali o minerali), gli oligoelementi e i prodotti tra quelli autorizzati per l'alimentazione, sono preferiti agli antibiotici o ai medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica, purché abbiano efficacia terapeutica per la specie animale e tenuto conto delle circostanze che hanno richiesto la cura;
- qualora l'uso dei suddetti prodotti non sia verosimilmente efficace, o non si dimostri tale per le malattie o le ferite, e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze o disagi all'animale, possono essere utilizzati antibiotici o medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario fino a tre cicli di trattamenti in un anno (o un solo ciclo di trattamenti se la vita produttiva della categoria di animali è inferiore a un anno), escludendo da tale conteggio le vaccinazioni, le cure antiparassitarie e i piani obbligatori di eradicazione attuati nello Stato membro.
- è vietato l'uso di medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici per trattamenti preventivi.

Oltre ai suddetti principi, si applicano le seguenti norme:

- è vietato l'impiego di sostanze destinate a stimolare la crescita o la produzione (compresi antibiotici, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali della crescita) nonché l'uso di ormoni o sostanze analoghe destinati a controllare la riproduzione (ad es. al fine di indurre o sincronizzare gli estri) o ad altri scopi. Tuttavia possono essere somministrati ormoni a singoli animali nell'ambito di trattamenti terapeutici veterinari;
- sono autorizzati le cure veterinarie degli animali, nonché i trattamenti degli edifici, delle attrezzature e dei locali prescritti dalla normativa nazionale o comunitaria, compreso l'impiego di sostanze immunologiche ad uso veterinario se è riconosciuta la presenza di malattie nella zona in cui è situata l'unità di produzione.

Qualora debbano essere impiegati medicinali veterinari è necessario specificare in modo chiaro: il tipo di prodotto (indicando anche i principi attivi in esso contenuti) e i dettagli della diagnosi; la posologia; il metodo di somministrazione; la durata del trattamento e il tempo di sospensione stabilito dalla legge. Queste informazioni devono essere dichiarate all'organismo di controllo prima che gli animali o i prodotti animali siano commercializzati con la denominazione biologica. Gli animali trattati devono essere chiaramente identificati, singolarmente per il bestiame di grandi dimensioni; singolarmente o a gruppi per il pollame e il bestiame di piccole dimensioni.

Il tempo di sospensione tra l'ultima somministrazione di medicinali veterinari allopatrici ad un animale in condizioni normali di utilizzazione e la produzione di derrate alimentari ottenuta con metodi biologici da detti animali deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito dalla legge o, qualora tale tempo non sia precisato, di 48 ore.

Non possono essere effettuati più di 2 trattamenti antiparassitari nel corso dell'anno con farmaci ottenuti per sintesi chimica, mentre non esistono limitazione se si usano prodotti naturali consentiti dalla legislazione vigente. Le molecole da utilizzare per detti trattamenti debbono essere caratterizzate da un basso impatto ambientale, una rapida metabolizzazione, limitati effetti tossici e tempi di sospensione inferiori ai 10 giorni.

3.6. Divieto di utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Nella produzione dei prodotti agricoli animali non devono essere utilizzati organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi, ad eccezione dei medicinali veterinari.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

3.7. Metodi di gestione zootecnica, trasporto ed identificazione dei prodotti animali

Metodi zootecnici

In linea di principio, la riproduzione di animali allevati biologicamente deve basarsi su metodi naturali. È tuttavia consentita l'inseminazione artificiale. E' proibito invece il trapianto degli embrioni.

Pratiche sistematiche come:

- l'applicazione di anelli di gomma alla coda degli ovini;
- l'applicazione di anelli al naso nei suini;
- la recisione dei denti e della coda;
- la spuntatura del becco;
- la decornazione;

sono vietate. Tuttavia l'organismo di controllo, per motivi di sicurezza, per migliorare l'igiene il benessere e la salute degli animali, può concederne l'autorizzazione, a condizione che l'effettuazione di dette operazioni sia affidata dal veterinario aziendale, riducendo al minimo la sofferenza per gli animali.

Rimane vietata l'applicazione degli occhiali al pollame.

La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione (suini, manzi, capponi, ecc.), ma solo prima del raggiungimento della maturazione sessuale e a condizione che venga effettuata da personale qualificato, riducendo al minimo ogni sofferenza per gli animali.

È vietata la stabulazione fissa. Ciò nondimeno, in deroga a tale principio, l'organismo di controllo può autorizzare tale prassi su un singolo animale, previa motivazione da parte dell'operatore che ciò è necessario per ragioni di sicurezza o benessere dell'animale e che tale prassi viene applicata solo per un limitato periodo di tempo.

L'organismo di controllo può comunque concedere una deroga per la stabulazione fissa per edifici esistenti prima del 24 agosto 2000 a condizione che:

- sia previsto regolare movimento fisico degli animali;
- l'allevamento avvenga conformemente ai requisiti in materia di benessere degli animali;
- sia praticato il pascolo, compatibilmente con le condizioni pedoclimatiche;
- l'operatore sottoscriva, prima dell'avvio, un piano di adeguamento delle strutture, da presentare alle autorità locali competenti, secondo i parametri dell'allegato VIII del Reg. CEE 2092/91, della durata massima di 6 anni (e comunque non oltre il 31/12/2010 per le aziende che si assoggettano dopo il 2005).

Tale piano, a discrezione dell'organismo di controllo, dovrà prevedere l'adeguamento degli spazi esterni al massimo entro 3 anni, e 6 anni per quelli interni. In ogni caso le deroghe sugli spazi disponibili non potranno superare il 20% degli spazi richiesti dal Reg. CEE 2092/91. Per le aziende in zona montana, le deroghe possono essere portate fino ad un massimo del 50% degli spazi richiesti.

Con un'ulteriore deroga, nelle piccole aziende è permessa la stabulazione fissa, per un periodo transitorio che scade il 31/12/2001, se non è possibile allevare gli animali in gruppi adeguati ai requisiti di comportamento, purché almeno due volte alla settimana abbiano accesso a pascoli o a spazi liberi all'aperto. Per piccola azienda si intende quella che alleva fino a 10 UBA, misura questa che potrà essere ampliata fino ad un massimo di 30 UBA, dalle Regioni o Provincie Autonome, in relazione allo status socio-economico-ambientale presente nelle regioni o Provincie Autonome interessate.

L'età minima per la macellazione del pollame è di:

- 81 giorni per i polli,
- 150 giorni per i capponi,
- 49 giorni per le anatre di Pechino,
- 70 giorni per le femmine di anatra muta,
- 84 giorni per i maschi di anatra muta,
- 92 giorni per le anatre bastarde,
- 94 giorni per le faraone,
- 140 giorni per i tacchini e le oche.

Ove i produttori non rispettino queste età minime per la macellazione, devono usare ceppi a crescita lenta.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Trasporto

Il trasporto degli animali deve effettuarsi in modo da affaticare il meno possibile gli animali, conformemente alla normativa nazionale o comunitaria in vigore. Le operazioni di carico e scarico devono svolgersi con cautela e senza usare alcun tipo di stimolazione elettrica per costringere gli animali. È vietato l'uso di calmanti allopatici prima e nel corso del trasporto. Nella fase che porta alla macellazione e al momento della macellazione gli animali devono essere trattati in modo da ridurre al minimo lo stress. L'abbattimento deve essere sempre effettuato previo stordimento tramite i metodi consentiti dalla normativa nazionale in vigore.

Identificazione dei prodotti animali

L'identificazione degli animali e dei prodotti animali deve essere garantita per tutto il ciclo di produzione, preparazione, trasporto e commercializzazione, in quanto necessariamente connessa con la "rintracciabilità" del prodotto indirizzato al mercato.

Le "Linee guida sulla tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale" previste dall'allegato II del D.M. 24 agosto 2000, vengono riportate di seguito integralmente.

Regole generali

Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali, dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Deve essere assicurata la macellazione separata degli animali provenienti da allevamenti biologici.

Alle carcasse, alle mezzene ed ai tagli di carne deve essere assegnata una zona specifica e facilmente individuabile nei locali di conservazione.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

Per la specie bovina e bufalina, ovicaprina, suina: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario;

Per i volatili: nome dell'allevatore, specie e numero di animali, numero d'inanellamento e/o numero del lotto di animali, pesi, data di macellazione e destinatario.

Il trasporto delle carcasse, delle mezzene e/o dei quarti, come di qualsiasi altro prodotto biologico, ai laboratori di lavorazione e confezionamento o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente e deve consentire la separazione fisica, rispetto ad altra carne o prodotti eventualmente trasportati. Deve essere garantita l'individuazione immediata della carne e dei prodotti biologici, biologica e la sua rintracciabilità.

La lavorazione e il confezionamento devono avvenire in laboratori in regola con la normativa vigente e in grado di garantire la separazione spazio-temporale con l'eventuale lavorazione e confezionamento di prodotti convenzionali.

Prima di procedere alla lavorazione od al confezionamento di prodotti biologici è necessario pulire e disinfettare adeguatamente tutti i recipienti, le attrezzature e gli impianti con materiali e metodiche che non danno luogo a contaminazioni indesiderate.

Tutti gli operatori della catena alimentare che produce alimenti biologici devono impegnarsi ad attuare procedure, preventivamente approvate dagli organismi di controllo, che garantiscono l'applicazione del sistema di tracciabilità senza soluzioni di continuità ed a sottoporsi ai relativi controlli. Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione dei documenti accompagnatori dei prodotti biologici e l'attivazione di procedure (informatiche o cartacee) che assicurino una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Identificazione Mammiferi

L'identificazione e la registrazione degli animali viventi delle specie bovina e bufalina, suina e ovicaprina deve essere effettuata conformemente alla regolamentazione nazionale e comunitaria in vigore (DPR 317/96 "Regolamento di attuazione della Direttiva CEE n° 102/92).

Bovini

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale (previsto dalla citata normativa) e nello spazio disponibile verrà indicata l'appartenenza dell'animale in oggetto al circuito biologico.

I soggetti vengono avviati al macello scortati dai documenti di legge. (Mod.4 e documento accompagnatorio ai sensi del D.P.R. 30 aprile 1996 e successive modifiche)

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e della data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Gli automezzi adibiti al trasporto, oltre ad essere puliti e disinfettati secondo quanto disposto dalle norme vigenti, devono essere dotati di dispositivi atti a dividere gli animali di diversa provenienza.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

Il macellatore - che agisce come operatore in proprio o per conto terzi - deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse, dal momento della ricezione degli animali fino all'abbattimento ed eventuali lavorazioni successive, come di seguito riportato.

Durante la sosta deve essere garantita la non promiscuità con animali non appartenenti al circuito biologico.

La documentazione di trasporto (Mod.4 modif. e documento accompagnatorio ai sensi del D.P.R. 30 aprile 1996 e successive modifiche), secondo la vigente normativa, sarà raccolta e verificata nella sua congruità e corrispondenza dai Veterinari preposti all'ispezione delle carni della Az.USL di competenza, il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale

Le carcasse e le frattaglie provenienti dalla zootecnia biologica devono essere trattate, con successione completa, all'inizio della giornata o in giornate dedicate, su catena pulita e disinfettata.

Le frattaglie derivanti dagli organi toracici più il fegato (corata, frattaglie rosse) e dalla cavità addominale (visceri, frattaglie bianche) possono fare riferimento al metodo di produzione biologico, soltanto nel caso in cui il macellatore assicuri un sistema di rintracciabilità totale, a partire dalla loro separazione dalle carcasse, lungo l'intera catena di lavorazione; è quindi necessario che sia sempre documentato il nesso tra frattaglie, o parti di esse e l'animale.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, e sulle frattaglie o parti di esse nel caso si vogliano mantenere nel circuito biologico, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'identificazione visiva della carcassa, e/o delle sue parti, può essere effettuata anche attraverso l'uso di sistemi laser, oppure tramite l'impiego di strisce di carta speciale non riutilizzabile, o, ancora, utilizzando marchi a fuoco, purché riportanti le indicazioni di cui sopra.

Le etichette d'identificazione delle carcasse, oltre alle indicazioni obbligatorie della regolamentazione comunitaria, devono riportare il riferimento al metodo di produzione biologico.

Le carcasse o i quarti devono essere corredati di un attestato di macellazione.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età alla macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

Detto attestato di macellazione può essere fornito sia in forma cartacea sia in formato magnetico.

Le carni e le frattaglie derivanti da animali allevati in zootecnia biologica devono essere riposte in celle frigorifere dedicate o, in mancanza di queste, potranno essere utilizzate le normali celle purché vi siano zone dedicate e ben evidenziate per il prodotto biologico (carcasse e frattaglie)

Il trasporto delle mezzene e/o dei quarti ai laboratori di sezionamento o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica da altra eventualmente trasportata in contemporanea.

Deve essere inoltre garantita la possibilità di individuazione immediata della carne biologica, eventualmente attraverso l'uso di sacchi di materiale adeguato e a perdere.

I documenti di trasporto della carne devono consentire, senza errore, la connessione con l'animale abbattuto.

I macelli ed i laboratori di sezionamento e confezionamento si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli; fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione, dei documenti accompagnatori della carne biologica e l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Sezionamento e confezionamento

Il sezionamento ed il confezionamento devono avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n° 286/94, del D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e loro modificazioni.

La carne biologica dovrà essere conservata in zona apposita dei locali di conservazione e lavorata separatamente rispetto alle altre partite di carne.

Sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione.

Nel caso di tagli confezionati, la confezione reccherà la scritta biologico e all'interno della stessa verrà posto l'attestato di macellazione.

Il trasporto delle confezioni deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso d'imballaggi dedicati.

Vendita e distribuzione del prodotto

Le mezzene, i tagli anatomici e le loro porzioni confezionate, in vaschetta o in atmosfera modificata, sono biologiche se rispettano quanto prima indicato.

Ogni partita di carni biologiche deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione compilato in ogni sua parte a cura di chi ha immesso la carne sul mercato.

La distribuzione della carne deve avvenire attraverso macellerie che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli; fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione, dei documenti accompagnatori della carne biologica e l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione.

La carne se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

Suini

L'identificazione dei suini avviene mediante tatuaggio per allevamento (DPR n° 317/96 "Regolamento di attuazione della Direttiva CEE n° 102/92) e per mese di marchiatura.

Il marchio di identificazione della specie suina previsto dal DPR n° 317 del 30 aprile 1996 prevede, in alternativa al tatuaggio sull'orecchio sinistro, il tatuaggio sulla parte esterna delle cosce, secondo le modalità stabilite dalle prescrizioni produttive dei Consorzi di tutela dei prosciutti DOP per i suini aderenti al loro circuito.

La larghezza e il colore dei caratteri impiegati deve consentire una chiara leggibilità.

E' consentito, in particolare per i suini destinati al circuito dei prosciutti DOP, inserire caratteri che indicano il mese di nascita; è inoltre ammesso l'impiego del simbolo specifico del Consorzio del Suino Pesante Padano (simbolo riconosciuto già dalla timbratura del circuito DOP) da parte degli allevatori aderenti a tale Consorzio.

E' pure da ritenersi valida l'identificazione dei suini tramite i codici attribuiti agli allevamenti del circuito dai Consorzi dei prosciutti di Parma e S.Daniele.

L'apposizione del marchio è effettuata mediante applicazione con apposito strumento a pressione di un tatuaggio indelebile ed inamovibile anche post- mortem.

La marchiatura è apposta sotto la responsabilità dell'allevatore entro i primi trenta giorni dalla nascita.

La movimentazione dei suini in allevamento (nascite, morti, introduzioni, partenze) viene documentata tramite i registri aziendali previsti dalla normativa dell'anagrafe animale, sui quali si deve, inoltre, indicare l'appartenenza dei suini al circuito biologico.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

Il trasporto dei suini deve avvenire in ottemperanza alle disposizioni del D.Lgs. n° 532 del 30 Dicembre 1992. I suini escono dall'allevamento accompagnati da una scheda di partita (partita di allevamento, riportante i dati identificativi dell'allevamento, la data di partenza degli animali, il numero degli animali della partita, il tatuaggio degli animali - specificando, se in presenza di più tatuaggi, il numero di animali per ogni tatuaggio) in coerenza con quanto segnato sui registri aziendali; inoltre in tale scheda, che accompagna la documentazione di legge prevista dalle norme per l'identificazione e la registrazione degli animali, l'allevatore dichiara l'appartenenza dei suini al circuito biologico.

Nel corso del trasporto e dell'eventuale sosta al macello deve essere assicurata la separazione tra suini del circuito biologico e gli altri; devono anche essere facilmente individuabili i suini appartenenti al circuito biologico.

La macellazione e lavorazione delle carni è regolamentata dal D.Lgs. n° 286/94 e successive modifiche: si fa riferimento, quindi, a strutture rispondenti a tale normativa.

Per essere inserite nel circuito del biologico:

I macelli se non sono esclusivisti devono definire e comunicare al competente organismo di controllo, con congruo anticipo (7-10 giorni), una giornata di macellazione nel corso della quale verranno macellati i suini biologici. Qualora la giornata di macellazione non venga interamente dedicata ai suini biologici la macellazione di questi ultimi deve avvenire all'inizio della giornata lavorativa e si deve comunque garantire la separazione spazio- temporale tra le partite di suini lavorate. Inoltre, la catena di macellazione e le attrezzature devono essere preventivamente pulite e disinfettate.

Laboratori di sezionamento e confezionamento, qualora non esclusivisti, devono anch'essi procedere alla lavorazione di carcasse del circuito biologico con gli stessi obblighi descritti al punto precedente per i macelli.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

I macelli ed i laboratori di sezionamento e confezionamento e si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

I suini del circuito biologico devono essere mantenuti separati da altri suini eventualmente presenti nelle stalle di sosta, e distinti per allevamento e per partita in circuito biologico.

I suini del circuito biologico giungono al macello accompagnati dalla documentazione prevista per l'identificazione, la registrazione e la movimentazione degli animali e dalla scheda di partita, con la quale il responsabile dell'allevamento dichiara l'appartenenza dei suini al circuito biologico.

Alla consegna dei capi al macello, un incaricato prende visione della documentazione prevista dalla legge e di quella attestante l'appartenenza al circuito biologico.

Al macello viene redatto un attestato di macellazione per partita di suini macellati (lotto di macellazione), che riporterà gli estremi di ingresso della partita di suini (partita di allevamento) e i dati relativi alla macellazione stessa (data di macellazione, numero del lotto di macellazione, numero e peso delle carcasse componenti il lotto); deve inoltre essere garantita la connessione tra la partita in entrata al macello ed il lotto di macellazione.

Le carcasse potranno essere immediatamente avviate al sezionamento ed al confezionamento per produrre tagli e confezioni di carni biologiche.

Il lotto di macellazione dovrà essere sempre facilmente individuabile attraverso la composizione di carrelli di porzioni di carcassa e di tagli destinati alla lavorazione biologica rigorosamente distinti per lotto.

Il lotto di macellazione può comprendere animali appartenenti a più partite di allevamento, purché, ovviamente, si tratti di animali biologici e sia documentata la composizione del lotto e la connessione con le partite di allevamento e sia sempre possibile, quindi, risalire alla provenienza delle carcasse che costituiscono il lotto di macellazione (quali partite e quanti animali per partita vanno a comporre il lotto di macellazione).

Alle carcasse, alle mezzene ed ai tagli biologici deve essere assegnata una zona specifica, e individuabile, dei locali di conservazione.

Il macello deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, delle partite di allevamento e dei lotti di macellazione; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle carcasse, delle mezzene e dei tagli appartenenti al circuito biologico. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra gli animali entrati in macello e la carne in uscita.

Sezionamento e confezionamento

Il sezionamento delle porzioni di carcassa e dei tagli del circuito biologico può essere effettuato in laboratori di sezionamento, esclusivisti e non, che siano in grado di assicurare la continuità del sistema di tracciabilità. Tali laboratori devono essere riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n° 286/94, del D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e loro modificazioni.

Le carni escono dal macello accompagnate dall'attestato di macellazione unitamente alla documentazione richiesta dalla normativa vigente.

Il laboratorio deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva della carne biologica entrata, di quella lavorata e confezionata, nonché di quella uscita. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra la carne entrata nel laboratorio e quella in uscita.

Tale registrazione deve consentire la continuità della tracciabilità, pertanto, deve riportare la provenienza della carne o del lotto di macellazione, con riferimento all'attestato di macellazione, la data di ingresso della carne o del lotto, numero del lotto di macellazione, la data di sezionamento e/o di confezionamento, i quantitativi di carne introdotti, sezionati e confezionati, la data di uscita della carne, la destinazione della carne in uscita. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra la carne entrata nel laboratorio e quella uscita.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

I dati succitati devono consentire la predisposizione di una scheda prodotto (cartacea o su supporto magnetico) che accompagna la carne e/o le confezioni in uscita, contenente le indicazioni derivanti dalla registrazione: provenienza dell'animale, data e luogo di macellazione, numero del lotto di macellazione, data e luogo di lavorazione, peso del taglio e/o della confezione, data di uscita della carne, destinazione della carne, indicazione di appartenenza al circuito biologico.

Il sezionamento delle porzioni di carcassa e/o dei tagli deve avvenire in modo separato per lotto di macellazione.

I laboratori del circuito (esclusivisti e non) che confezionano la carne fresca pronta per la vendita al dettaglio, o mettono in commercio tagli confezionati singolarmente, dovranno stampigliare le informazioni della scheda prodotto in etichetta.

I tagli sezionati a caldo, devono essere tenuti in carrelli e/o contenitori che vanno individuati attraverso fasciatura con strisce di carta che riportano il riferimento alla partita di allevamento e all'attestato di macellazione.

I tagli interi appartenenti al circuito biologico, rifilati e preparati per l'avvio al consumo fresco o alla stagionatura, dovranno riportare in modo indelebile il riconoscimento di materia prima biologica ed un numero progressivo di riferimento alla partita di provenienza dei suini: ciò potrà avvenire attraverso una marchiatura a fuoco o altro metodo comunque idoneo, riportante un riferimento numerico alla scheda prodotto.

Le carni da salumi possono essere messe in commercio solo in confezioni chiuse da una nastratura che le identifica come carni di suino biologico e accompagnate dalla relativa scheda prodotto.

Vendita e distribuzione del prodotto

La vendita di prodotto biologico viene effettuata dai macelli e dai laboratori di sezionamento esclusivisti e non, sotto forma di tagli interi, materia prima per salumi, tagli minori e carnette, porzionato e confezioni già etichettate.

La vendita al consumatore finale della carne fresca avviene presso punti vendita esclusivisti e non che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o delle schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione e/o le schede prodotto.

La carne se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

Ovicapri

L'identificazione e la registrazione degli ovicapri deve essere effettuata conformemente alla regolamentazione nazionale e comunitaria in vigore (DPR 317/96 "Regolamento di attuazione della Direttiva CEE n° 102/92).

Sul registro aziendale (previsto dalla citata normativa) e nello spazio disponibile verrà indicata l'appartenenza dell'animale in oggetto al circuito biologico.

La movimentazione degli animali deve essere costantemente aggiornata sul registro (almeno settimanalmente) indicando quanto previsto alla lettera c), comma 4, art. 3 del D.P.R. n. 317 del 30.04.1996.

I soggetti vengono avviati al macello scortati dai documenti di legge (Mod. 4 e altri).

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Il documento d'identificazione degli ovicapri sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico.

Gli automezzi adibiti al trasporto, oltre ad essere mantenuti in condizioni igieniche adeguate, lavati e disinfettati secondo le vigenti norme, devono essere appositamente attrezzati per consentire la separazione degli animali di diversa provenienza; gli animali provenienti dal circuito biologico devono essere facilmente individuabili.

In ogni caso il trasporto deve avvenire secondo le modalità previste dal D.Lg.532/92 e successive modificazioni.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

Alla consegna dei capi al macello, un incaricato prende visione della documentazione prevista dalla legge e di quella attestante l'appartenenza al circuito biologico.

Gli ovicapri del circuito biologico devono essere mantenuti separati dagli altri eventualmente presenti nelle stalle di sosta, e sino alla macellazione.

Deve essere garantita la separazione spazio – temporale della macellazione dei soggetti biologici che deve avvenire in giornate prestabilite, tempestivamente comunicate all'Organismo di controllo (almeno una settimana prima).

La catena di macellazione e le attrezzature devono essere preventivamente pulite e disinfettate.

Sulla carcassa deve essere apposto un contrassegno che permetta di mantenere l'identificazione del soggetto fino all'applicazione della scritta biologico.

Per ogni macellazione (singola o di lotto a seconda della categoria degli animali macellati e quindi del loro metodo di identificazione previsto dal D.P.R. n. 317 del 30.04.1996) verrà redatto un attestato di macellazione, numerato progressivamente, con il riferimento al metodo biologico e alla/e matricola/e identificativa/e del/degli animale/i. Tale attestato deve riportare, oltre al numero identificativo del/i soggetto/i: la data, il luogo di macellazione e la ragione sociale del macellatore, nome del/i produttore/i, peso della/e carcassa/e, categoria del/degli animale/i, destinazione.

I lotti devono essere omogenei, oltre che per il metodo biologico, anche per categoria.

Alle carcasse biologiche deve essere assegnata una zona specifica, e individuabile, dei locali di conservazione.

Il trasporto delle carcasse ai laboratori di sezionamento o direttamente ai punti vendita deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica, rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea.

Deve essere inoltre garantita la possibilità di individuazione immediata della carne biologica, eventualmente attraverso l'uso di sacchi di materiale adeguato e a perdere.

Il macello si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Il macello deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, degli animali appartenenti al circuito biologico entrati e macellati, nonché dell'eventuale costituzione dei lotti di macellazione; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle carcasse e dei tagli. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra gli animali entrati in macello e la carne in uscita.

Le carcasse vengono identificate con un marchio riportante il riferimento al metodo di produzione biologico e il numero del proprio attestato di macellazione.

L'identificazione visiva delle carcasse può essere effettuata attraverso l'uso di sistemi laser, oppure attraverso l'uso di strisce di carta speciale non riutilizzabile, o tramite l'apposizione di etichette inamovibili, o con l'impiego di marchi a fuoco o, ancora, con timbri indelebili.

Le stesse carcasse e i singoli tagli devono essere corredati dall'attestato di macellazione.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Sezionamento e confezionamento

Il sezionamento ed il confezionamento devono avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n° 286/94, del D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e loro modificazioni.

La carne ovicaprina biologica dovrà essere conservata in zona apposita dei locali di conservazione e lavorata separatamente, nello spazio/tempo, rispetto alle altre partite di carne, in giornata prestabilita tempestivamente (almeno una settimana prima) comunicata all'organismo di controllo;

Gli impianti e le attrezzature devono essere preventivamente puliti e disinfettati.

Sulle singole confezioni pronte per la vendita al dettaglio dovranno essere riportate le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione che verrà posto all'interno delle medesime confezioni.

Il trasporto delle confezioni deve avvenire nel rispetto della normativa vigente, consentendo, anche in questo caso, la separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e la possibilità di individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso d'imballaggi dedicati. In nessun caso deve essere interrotta la catena del freddo.

Il laboratorio di lavorazione e confezionamento si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Il laboratorio di lavorazione e confezionamento deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, delle carcasse e dei tagli appartenenti al circuito biologico in entrata, lavorati e confezionati; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione della carne, confezionata e non. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra le carcasse e i tagli entrati nel laboratorio di lavorazione e confezionamento e la carne in uscita.

Vendita e distribuzione del prodotto

Le carcasse, le mezzene, i tagli anatomici e le loro porzioni confezionate, in vaschetta o in atmosfera modificata, sono biologiche se rispettano quanto prima indicato.

Ogni partita di carni biologiche deve essere accompagnata dal/i corrispondente/i attestato/i di macellazione o documento analogo (per es. attestato di sezionamento e confezionamento) a cura di chi ha immesso la carne sul mercato.

La vendita al consumatore finale della carne fresca avviene presso punti vendita esclusivisti e non che si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione o dei documenti analoghi, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione o i documenti analoghi.

La carne se non preventivamente confezionata, dovrà essere tagliata e preparata solo all'atto della richiesta da parte del consumatore.

Le macellerie non esclusiviste dovranno esporre la carne biologica in una apposita sezione, ben identificata, del banco di vendita, dove saranno visibili gli attestati di macellazione o i documenti analoghi.

Volatili

Identificazione Volatili

L'identificazione dei volatili da carne deve essere effettuata secondo uno dei seguenti metodi riportati: inanellamento, n° di lotto di animali omogenei per età e categoria.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Per l'inanellamento è necessario un anello non modificabile da applicare ad ogni individuo al più tardi alla quinta settimana di vita dell'animale. Tale anello deve riportare le seguenti indicazioni:
 identificazione del produttore e numero di lotto sull'altro.

Poiché tutta la produzione dell'allevamento e, quindi anche del singolo capannone, è destinata al circuito biologico, l'identificazione è possibile predisporla in lotti di animali avviati al ciclo di ingrasso, che vengono seguiti nelle consistenze durante l'allevamento e vanno poi a formare dei lotti di conferimento al macello.

Il trasporto avviene mediante gabbie di carico, queste gabbie devono rientrare in allevamento successivamente alla loro pulizia e disinfezione.

L'identificazione del carico di animali si effettua con la scheda di partita, con la quale si dichiara la rispondenza dei polli al disciplinare di produzione.

Alla partenza degli animali, dall'allevamento al macello, si deve porre sulle gabbie di carico un'etichetta sigillante identificativa che garantisca la rispondenza degli animali al circuito biologico ed eventualmente al lotto precedentemente individuato.

Tale etichetta dovrà riportare il riferimento al metodo di produzione biologico, la categoria, la quantità per categoria, i dati identificativi degli animali o del lotto, il destinatario degli animali o dei lotti trasportati e la data di partenza degli animali dall'allevamento; gli stessi dati, unitamente alla ragione sociale dell'allevatore devono essere riportati in un'apposita scheda (scheda partita), redatta a cura dell'allevatore.

L'allevatore deve registrare (utilizzando sistemi cartacei od informatici) tempestivamente (aggiornamento almeno settimanale) la movimentazione degli animali, indicando quantità, provenienza, destinazione, categorie e date di ingresso e di uscita degli animali stessi.

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

I polli biologici giungono al macello accompagnati, oltre che dai documenti previsti dalla vigente normativa, dalla scheda di partita di cui al precedente capitolo.

I polli giungono al macello in gabbie trasporto, che vengono rese all'allevatore lavate e disinfettate a cura del macello.

Le condizioni di trasporto devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n°532 del 30 Dicembre 1992.

La macellazione, il sezionamento e la lavorazione delle carni è regolamentata dal DPR 495/97 dal D.Lgs. n° 537/92, del DPR 309/98 e successive modificazioni.

I polli del circuito biologico devono essere macellati in una giornata dedicata, con la garanzia che vi sia separazione spazio - temporale tra le diverse partite.

Gli impianti e le attrezzature devono essere puliti e disinfettati prima della macellazione delle partite appartenenti al circuito biologico.

Alla macellazione si dovrà redigere un attestato di macellazione per partita di polli macellati, che riporterà gli estremi di ingresso della partita di polli e i risultati della macellazione.

Il macello si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Il macello deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, degli animali appartenenti al circuito biologico entrati e macellati, nonché dell'eventuale costituzione dei lotti di macellazione; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle carcasse. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra gli animali entrati in macello e la carne in uscita.

Lavorazione e manipolazione

A fronte delle informazioni contenute nella scheda di avvio alla macellazione dei polli e nell'attestato di macellazione, alla fine della lavorazione sarà redatta una scheda prodotto che accompagnerà, su supporto

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

cartaceo (etichetta) ed eventualmente anche informatico le carcasse o i tagli confezionati e destinati alla vendita. La scheda prodotto conterrà il riferimento al metodo di produzione biologico, l'allevamento di provenienza, il lotto di animali o il numero riportato sull'anello, il luogo - sede di macellazione e la data della stessa.

Vendita e distribuzione del prodotto

Il macello può vendere:

- o carcasse identificate individualmente tramite sigillo inamovibile, che escono dal macello in cassette imballate da film protettivo ed etichettate;
- o tagli confezionati ed etichettati, direttamente acquisibili al dettaglio.

Al punto vendita le carni possono essere vendute:

- - in confezione già preparata in macello;
- - in carcasse intere, regolarmente identificate attraverso sigilli inamovibili., ed accompagnate in esposizione dalla scheda prodotto presente in ogni cassetta di carcasse preparata al macello

I sigilli identificativi da apporre sulle singole carcasse devono indicare: riferimento al lotto; luogo e data di macellazione.

Le etichette devono riportare: estremi del documento di macellazione; riferimento all'allevamento di provenienza; luogo e data di macellazione. Le etichette devono contenere un tagliando da conservare al momento della vendita come documento di carico/scarico.

Il punto vendita dovrà avere una documentazione di carico/scarico di carni avicole biologiche: questo avviene mediante la gestione dei tagliandi allegati alle etichette per il prodotto confezionato e delle etichette delle cassette, in caso di vendita delle carcasse intere.

Il punto vendita conserva, ai fini del controllo, i tagliandi del venduto e le etichette delle cassette.

La vendita al consumatore finale della carne fresca avviene presso punti vendita esclusivisti e non che si impegnino a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o delle schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale sistematica e tempestiva del carico e scarico.

PRODOTTI A BASE DI CARNE CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

I prodotti a base di carne devono essere fabbricati, conservati e/o stagionati secondo le norme prescritte nel D.L. 537/92.

Le carni macinate e le preparazioni a base di carne devono essere fabbricate, conservate e/o stagionate secondo le norme prescritte nel D.L. 537/92.

Devono derivare da carne biologica debitamente documentata (certificazione prevista dalla normativa cogente, attestato di macellazione e/o scheda prodotto, a cura di chi ha inviato la carne e/o i tagli allo stabilimento di lavorazione).

Lo stabilimento di lavorazione deve assicurare la separazione spazio-temporale della produzione biologica in ogni fase del ciclo produttivo.

Lo stabilimento non esclusivista si impegna ad avvertire, almeno una settimana prima, l'organismo di controllo dell'avvio di ogni ciclo di produzione biologica.

I prodotti biologici, in ogni fase del ciclo produttivo, devono essere facilmente riconoscibili e devono essere stoccati e/o stagionati in spazi chiaramente individuati e dedicati.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Gli impianti e le attrezzature devono essere puliti e disinfettati prima di ogni lavorazione di carne o tagli biologici.

I prodotti a base di carne, le carni macinate e le preparazioni di carne ottenuti con il metodo biologico devono riportare in etichettatura gli elementi che consentano di stabilire il nesso tra la carne e/o i tagli di partenza ed il prodotto al termine del ciclo di lavorazione.

Lo stabilimento di lavorazione si impegna a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

Lo stabilimento di lavorazione deve istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, della carne e/o dei tagli appartenenti al circuito biologico in entrata, lavorati, stoccati e confezionati. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra la carne e/o i tagli entrati nello stabilimento ed i prodotti a base di carne in uscita.

UOVA DA CONSUMO RACCOLTA DELLE UOVA

Deve essere eseguita in una zona separata dai restanti locali che compongono l'unità di allevamento.

Identificazione delle uova

Le uova raccolte devono essere mantenute su carrelli recanti etichette/schede identificative con gli estremi del produttore, della data di raccolta, delle quantità e del lotto di produzione, e del destinatario; le uova devono essere imballate e i carrelli racchiusi da una nastratura che evidenzia che si tratta di uova destinate al circuito biologico. La nastratura deve giungere integra al centro di imballaggio.

Le informazioni contenute nelle etichette/schede identificative, dovranno essere registrate in apposito registro di uscita (Registro vendite), da conservarsi ad opera del produttore per tutto il periodo della campagna di vendita.

Mensilmente il responsabile dell'unità di allevamento invierà ai centri d'imballaggio che rifornisce di uova biologiche una scheda di riepilogo delle forniture mensili, per le dovute verifiche.

Attività del centro di imballaggio

I centri di imballaggio si impegnano a garantire la continuità del sistema di tracciabilità ed a sottoporsi ai relativi controlli.

I centri di imballaggio devono istituire una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentale, sistematica e tempestiva, delle uova appartenenti al circuito biologico entrate e imballate; tale registrazione, inoltre, deve riportare la destinazione delle uova imballate. Deve essere possibile, infine, rilevare la corrispondenza quantitativa tra le uova entrate nel centro e quelle in uscita.

Il centro di imballaggio deve essere organizzato in settori, separati tra loro, i cui requisiti devono essere rispondenti alla legislazione vigente.

Il centro di imballaggio deve essere dotato d'impiantistica che garantisca la selezione e la classificazione delle uova, come da legislazione vigente.

In ogni caso la linea di lavorazione per le uova da destinarsi al circuito biologico, deve essere dedicata, in termini di tempo e/o di spazio; inoltre devono essere garantite modalità di lavorazione che assicurino anche la discontinuità di lavorazione di uova conferite dalle diverse unità di allevamento.

Nel caso di lavorazione differita nel tempo occorre procedere preventivamente alla pulizia ed alla disinfezione delle linee.

Potrà essere presente una attrezzatura per la stampigliatura dell'indicazione dell'unità di provenienza e della scritta biologico sul guscio di ogni singolo uovo; ovvero potrà essere presente un macchinario per l'apposizione di bollini adesivi, che riporteranno analogamente alla stampigliatura, la scritta biologico e il riferimento all'unità di produzione delle uova. L'uovo così identificato non è ancora uovo biologico, in quanto deve essere lavorato e confezionato; in ogni caso le uova timbrate al centro di raccolta e scartate al centro di imballaggio perché non idonee devono essere utilizzate esclusivamente per la produzione di ovoprodotto.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

La dotazione di tale attrezzatura non é obbligatoria, in quanto l'origine delle uova è comunque dichiarata sulle confezioni, che devono essere commercializzate chiuse.

Il singolo centro di imballaggio dovrà utilizzare lo stesso metodo di identificazione per tutte le uova biologiche che lavora (tutte timbrate/bollate o nessuna).

La bollatura delle uova, previa apposita autorizzazione dell'organismo di controllo, può avvenire al termine della raccolta anche presso l'allevamento.

Le uova devono arrivare in carrelli (oppure in bancali o altro), racchiusi da una nastratura integra che evidenzia che si tratta di uova destinate alla lavorazione biologica, che devono essere accompagnati dalla documentazione di entrata prevista per le uova biologiche (etichetta/scheda identificativa di cui sopra).

Le uova destinate alla lavorazione biologica devono sostare in zone separate dalle altre uova e le etichettature ed i nastri di imballaggio devono essere tolti solo al momento della lavorazione.

All'arrivo presso il centro, gli estremi delle schede o etichette saranno trasferiti in un registro (Registro lavorazione/preparazione prodotti in ingresso) nel quale vengono riportati, in seguito, tutti i dati di lavorazione delle uova interne al centro, sino alla spedizione. I registri devono essere conservati per tutta la durata della campagna di vendita.

Mensilmente il responsabile del centro di imballaggio invierà alle unità produttive conferenti di uova biologiche, una scheda di riepilogo delle lavorazioni del mese, per le dovute verifiche.

Presso il centro di imballaggio le uova del circuito biologico verranno selezionate e quelle rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione biologica potranno essere confezionate con la scritta biologico.

Le uova che risultano non idonee per il biologico, fermi restando i requisiti sanitari previsti dal Decreto legislativo 65/93, devono uscire dal segmento di vendita delle uova da consumo ed essere destinate all'ovoprodotto per l'industria alimentare: questo garantisce la non immissione sul mercato di uova eventualmente timbrate all'origine sul guscio, ma risultate inadatte alla lavorazione.

Sul registro di lavorazione andranno infine annotati i quantitativi, nonché forme e numero di imballaggi prodotti da ogni singolo lotto lavorato.

Sono identificabili come uova biologiche i prodotti confezionati secondo le modalità del disciplinare di produzione biologica, eventualmente timbrate sul guscio all'origine o alla lavorazione.

La confezione riporterà il riferimento al metodo di produzione biologico, il riferimento dell'unità ed il riferimento del centro di confezionamento.

Dovrà essere mantenuta notazione dei quantitativi di uova scartate perché non idonee.

A ogni lotto di uova biologiche da lavorare in entrata, dovrà corrispondere un quantitativo di uova confezionate in uscita e il suo scarto. Il registro di lavorazione dovrà registrare, per lotto, le quantità di scarto uscite dal circuito.

Le uova idonee vanno immediatamente confezionate. Nei centri di imballaggio che eseguono la timbratura o l'apposizione del bollino, sul registro di lavorazione deve essere prevista la notazione del numero di uova timbrate o del numero di bollini conferiti dalle unità di allevamento e utilizzati dai medesimi centri

Le uova biologiche dovranno essere mantenute sempre separate dalle altre e uscire dal centro di imballaggio solo in confezioni.

Imballaggi

Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che costituiscono unità di vendita ed escono dal centro di imballaggio chiuse, con specifica che rimangano tali sino all'acquisto da parte dell'utilizzatore.

Gli imballaggi dovranno riportare il riferimento al metodo di produzione biologico, il riferimento dell'unità di allevamento, oltre alle indicazioni di legge riferite al centro di imballaggio.

LATTE CONFEZIONATO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI BIOLOGICI

Il latte deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. (CEE) n° 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni (Reg. (CE) n° 1804/99).

La raccolta del latte presso le aziende di produzione deve avvenire in recipienti o cisterne dedicati ed identificati sulle cui etichette o sui documenti di accompagnamento dei quali verranno annotati, il riferimento al metodo di produzione biologico, la natura, la quantità ed il destinatario del prodotto, così come risulta dal registro vendite aziendale.

Lo stoccaggio del latte negli stabilimenti di confezionamento e trasformazione deve avvenire in contenitori identificati sui quali deve essere indicato in modo chiaramente visibile il riferimento al metodo di produzione

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

biologico; nella "registrazione di preparazione prodotti in ingresso" dovranno essere annotati, per ogni contenitore, l'origine, la natura e la quantità di prodotto.

Nel caso di aziende di lavorazione e confezionamento miste, che trattano latti diversi sia biologico che convenzionale, qualora non sia possibile la separazione fisica dei processi mediante linee di produzione opportunamente e specificatamente dedicate; dovrà essere garantita la separazione temporale dei medesimi processi produttivi. In tal caso, al fine di evitare contaminazioni, prima di procedere alla lavorazione del latte biologico, bisognerà vuotare completamente gli impianti di lavorazione e procedere alla loro pulizia; tale procedimento deve attuarsi anche per i contenitori destinati allo stoccaggio del latte biologico.

I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 13 del decreto legislativo n. 109/1992, in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Il registro e/o i documenti di preparazione prodotti in uscita, unitamente al numero di lotto, dovranno consentire di correlare quantità ed origine del latte con natura (compresa la composizione), quantità e destinatario dei prodotti finiti, specie laddove non è possibile realizzare una separazione fisica con altri prodotti o lotti ottenuti con metodi di produzione convenzionale.

MIELE

Tracciabilità –miele

Il miele proveniente da un allevamento apistico sottoposto a regime di controllo secondo le norme previste dal Reg. CE 2092/91 e successive modifiche (Reg. CE 1804/99) può essere commercializzato con riferimento al metodo di produzione biologico solo se il produttore o il confezionatore sono in grado di assicurare un sistema di rintracciabilità lungo l'intera catena produttiva, a partire dal prelievo dei melari e fino al prodotto confezionato, compreso il trasporto e la distribuzione al consumatore finale. Tale sistema deve essere validato dall'organismo certificatore¹.

Il miele prelevato dai melari e trasportato nei locali di lavorazione deve essere raccolto in contenitori dedicati e identificati, sui quali verranno annotati, mediante etichettatura, il riferimento al metodo di produzione biologico e la natura dello stesso; le ulteriori informazioni (quantità e lotto del prodotto) devono risultare dal registro di preparazione prodotti.

Qualora l'azienda produttrice non provveda direttamente alla smielatura e/o al confezionamento, il trasporto del miele dall'azienda al centro di trasformazione deve avvenire in melari o in recipienti dedicati e identificati, sui quali verranno annotati, mediante etichettatura, il riferimento al metodo di produzione biologico e la natura. Le informazioni relative alla provenienza e alla quantità, si rinvergono dal registro di preparazione prodotti del laboratorio di trasformazione (laboratorio di smielatura e/o centro di confezionamento) che provvede al collegamento di tali dati mediante l'apposizione di un numero di partita sui contenitori stessi. Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che costituiscono unità di vendita.

Sul registro di preparazione dovranno essere riportate le indicazioni relative ad ogni singolo lotto lavorato: quantità, provenienza e numero di confezioni prodotte.

Qualora le aziende che producono miele biologico, per qualsiasi motivo, detengano miele non biologico (ovviamente né prodotto né lavorato nell'azienda), questo deve essere tenuto in recipienti facilmente identificabili e posti in zona separata, ben indicata; inoltre la presenza di tale miele deve essere adeguatamente documentata.

Le aziende di trasformazione, qualora trattino sia miele convenzionale, sia miele biologico, devono assicurare che quest'ultimo venga lavorato in giorni prestabiliti, comunicati almeno una settimana prima all'Organismo di controllo.

¹ Nota. Per i controlli l'organismo certificatore, oltre alla normale comparazione fra unità produttive e produzione, può fare ricorso all'esame melissopalinochimico, prelevando alla produzione campioni dei diversi lotti da utilizzare come riferimento per il confronto con eventuali partite dubbie.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Tale lavorazione deve avvenire in cicli temporali definiti, con la garanzia che vi sia la separazione spazio-temporale fra le diverse partite. In particolare, quando non sia possibile la separazione fisica delle linee di produzione, per evitare contaminazioni, bisognerà vuotare completamente gli impianti e procedere alla loro pulizia ed alla loro disinfezione prima di iniziare la lavorazione del miele biologico.

I lotti di produzione dovranno sempre essere identificati, mediante apposita etichettatura, così come previsto dal registro di preparazione prodotti.

CERA

L'azienda che produce o trasforma la cera biologica deve essere sottoposta a regime di controllo. Qualora l'azienda tratti cera biologica e cera convenzionale deve essere osservato il principio della separazione spazio-temporale tra le diverse partite.

3.8. Deiezioni zootecniche

Il quantitativo totale impiegato nell'azienda di deiezioni zootecniche secondo la definizione della direttiva 91/676/CEE non può superare 170 kg N per ettaro all'anno di superficie agricola utilizzata, quantitativo previsto nell'allegato III della suddetta direttiva. Se necessario, la densità totale degli animali sarà ridotta per evitare il superamento dei limiti sopracitati.

Per determinare la appropriata densità degli animali di cui sopra le unità di bestiame adulto equivalenti a 170 kg N/ha per anno di superficie agricola utilizzata per le varie categorie di animali saranno determinate dalla Autorità competente dello Stato membro tenendo conto, a titolo orientativo, della tabella sotto riportata:

Numero massimo di animali per ettaro Classe o specie	Numero massimo di animali per ettaro (equivalente a 170 kg N/ha/anno)
Equini di oltre 6 mesi	2
Vitelli da ingrasso	5
Altri bovini di meno di 1 anno	5
Bovini maschi da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini femmine da 1 a meno di 2 anni	3,3
Bovini maschi di 2 anni e oltre	2
Giovenche da allevamento	2,5
Giovenche da ingrasso	2,5
Vacche da latte	2
Vacche lattifere da riforma	2
Altre vacche	2,5
Coniglie riproduttrici	100
Pecore	13,3
Capre	13,3
Suinetti	74
Scrofe riproduttrici	6,5
Suini da ingrasso	14
Altri suini	14
Polli da tavola	580
Galline ovaiole	230

Le aziende che praticano il metodo di produzione biologico possono stabilire una cooperazione con altre aziende ed imprese soggette alle disposizioni di cui al Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni ai fini dello spargimento delle deiezioni in eccesso prodotto con metodi biologici. Il limite massimo di 170 kg di azoto di effluenti/ha/anno di superficie agricola utilizzata sarà calcolato in base all'insieme delle unità di produzione biologica che partecipano alla cooperazione esclusivamente.

M

Lo spandimento delle deiezioni deve avvenire preferibilmente presso l'azienda medesima, ma può avvenire anche presso altre aziende che praticano il metodo biologico.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Gli impianti destinati allo stoccaggio di deiezioni zootecniche devono essere di capacità tale da impedire l'inquinamento delle acque per scarico diretto o ruscellamento e infiltrazioni nel suolo.

3.9. Aree di pascolo e edifici zootecnici

Principi generali

Le condizioni di stabulazione degli animali devono rispondere alle loro esigenze biologiche ed etologiche (per es. quelle di carattere comportamentale per quanto concerne libertà di movimento e benessere adeguati). Gli animali devono disporre di un accesso agevole alle mangiatoie e agli abbeveratoi. L'isolazione, il riscaldamento e l'aerazione dei locali di stabulazione devono garantire che la circolazione dell'aria, i livelli di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e la concentrazione di gas siano mantenuti entro limiti non nocivi per gli animali. I locali devono consentire un'abbondante ventilazione e illuminazione naturale.

I pascoli, gli spiazzi liberi e i parchetti all'aria aperta devono all'occorrenza offrire, in funzione delle condizioni climatiche locali e delle razze in questione, un riparo sufficiente dalla pioggia, dal vento, dal sole e dalle temperature estreme.

Densità del bestiame e protezione della vegetazione da un pascolo eccessivo

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

Le superfici minime delle stalle e degli spiazzi liberi all'aperto e le altre caratteristiche di stabulazione per le varie specie e categorie di animali sono riportate nella tabella seguente:

BOVINI, OVINI E SUINI

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)		Superfici scoperte (spiazzi liberi, esclusi i pascoli)
	Peso vivo minimo (kg)	m ² /per capo	(m ² per capo)
Bovini e equini da allevamento e destinati all'ingrasso	fino a 100	1,5	1,1
	fino a 200	2,5	1,9
	fino a 350	4,0	3
	oltre 350	5 con un minimo di 1m ² /100 kg	3,7 con un numero minimo di 0,75 m ² /100 kg
Vacche da latte		6	4,5
Tori da allevamento		10	30
Pecore e capre		1,5 per pecora/capra 0,35 per agnello/capretto	2,5 con 0,5 per agnello/capretto
Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni		7,5 per scrofa	2,5

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Suini da ingrasso	fino a 50	0,8	0,6
	fino a 85	1,1	0,8
	fino a 110	1,3	1
	superiore a 110	1,6	2
Suinetti	oltre 40 giorni e fino a 30 kg	0,6	0,4
Suini da allevamento		2,5 per femmina 6 per maschio	1,9 8,0

POLLAME

	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)			Superfici scoperte (m ² in rotazione di superficie disponibile per capo)
	Numero di animali per m ²	cm di posatoio per animale	per nido	
Galline ovaiole	6	18	8 galline ovaiole per nido o in caso di nido comune 120 cm ² per volatile	4, a condizione che non sia superato il limite di 170 kg. di N/ha/anno
Pollame all'ingrasso (in ricoveri fissi)	10, con un massimo di 21 kg di peso vivo per m ²	20 (solo per faraone)		4 polli da ingrasso e faraone 4,5 anatre 10 tacchini 15 oche In tutte le specie summenzionate non deve essere superato il limite di 170 kg di N/ha/anno
Pollame da ingrasso (in ricoveri mobili)	16 (*) in ricoveri mobili con un massimo di 30 kg di peso vivo per m ²			2,5, a condizione che non sia superato il limite di 170 kg di N/ha/anno

(*) Solo nel caso di ricoveri con pavimento di superficie non superiore a 150 m² che restano aperti di notte.

I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili devono essere puliti e disinfettati per evitare contaminazioni e la proliferazione di organismi patogeni. Soltanto i seguenti prodotti possono essere utilizzati per la pulizia e disinfezione delle stalle e degli impianti zootecnici: saponi a base di sodio e di potassio, acqua e vapore, latte di calce, calce, calce viva, ipoclorito di sodio (ad es. candeggina), soda caustica, potassa caustica, acqua ossigenata, essenze naturali di vegetali, acido citrico, peracetico, formico, lattico, ossalico e acetico, alcole, acido nitrico (attrezzatura da latteria), acido fosforico (attrezzatura da latteria), formaldeide, prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mammelle e attrezzature per la mungitura, carbonato di sodio.

Le feci, le urine, gli alimenti non consumati o frammenti di esso devono essere rimossi con la necessaria frequenza, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori. Soltanto i prodotti permessi per le produzioni vegetali e i rodenticidi possono essere utilizzati per l'eliminazione di insetti e altri parassiti nei fabbricati e negli altri impianti dove viene tenuto il bestiame.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Mammiferi

Tutti i mammiferi devono avere accesso a pascoli o a spiazzi liberi o a parchetti all'aria aperta che possono essere parzialmente coperti, e devono essere in grado di usare tali aree ogniqualvolta lo consentano le loro condizioni fisiologiche, le condizioni climatiche e lo stato del terreno, a meno che vi siano requisiti comunitari o nazionali relativi a specifici problemi di salute degli animali che lo impediscano. Gli erbivori devono avere accesso ai pascoli ogniqualvolta lo consentano le condizioni.

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

Fatto salvo che gli erbivori devono avere accesso ai pascoli ogniqualvolta lo consentano le condizioni, i tori di più di un anno di età devono avere accesso a pascoli o a spiazzi liberi o a parchetti all'aria aperta.

La fase finale di ingrasso dei bovini, dei suini e delle pecore per la produzione di carne può avvenire in stalla, purché il periodo in stalla non superi un quinto della loro vita e comunque per un periodo massimo di tre mesi.

I locali di stabulazione devono avere pavimenti lisci ma non sdruciolevoli. Almeno metà della superficie totale del pavimento deve essere solida, il che significa né grigliato, né graticciato. I locali di stabulazione devono avere a disposizione un giaciglio/area di riposo confortevole, pulito e asciutto con una superficie sufficiente, costituito da una costruzione solida non fessurata. L'area di riposo deve comportare una lettiera ampia e asciutta, costituita da paglia o da materiali naturali adatti. La lettiera può essere depurata e arricchita con tutti i prodotti minerali autorizzati come concime nell'agricoltura biologica.

Per quanto riguarda l'allevamento di vitelli, a decorrere dal 24 agosto 2000, tutte le aziende senza eccezioni si conformano alla direttiva 91/629/CEE del Consiglio che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. È tuttavia vietato l'allevamento di vitelli in box individuali dopo una settimana di età.

Per quanto riguarda l'allevamento dei suini, a decorrere dal 24 agosto 2000, tutte le aziende si conformano alla direttiva 91/630/CEE del Consiglio, che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. Tuttavia le scrofe devono essere tenute in gruppi, salvo che nelle ultime fasi della gestazione e durante l'allattamento. I lattonzoli non possono essere tenuti in batterie "flat decks" o in gabbie apposite. Gli spazi riservati al movimento devono permettere le deiezioni per consentire agli animali di grufolare. Per grufolare possono essere usati diversi substrati.

Pollame

Il pollame deve essere allevato all'aperto e non può essere tenuto in gabbie.

Gli uccelli acquatici devono avere accesso a un corso d'acqua, a uno stagno o a un lago ogniqualvolta le condizioni climatiche lo consentano per rispettare le esigenze di benessere degli animali o le condizioni igieniche.

I ricoveri per il pollame devono soddisfare le seguenti condizioni minime:

- almeno un terzo deve essere solido, vale a dire non composto da assicelle o da graticciato, e dev'essere ricoperto di lettiera composta ad esempio di paglia, trucioli di legno, sabbia o torba;
- nei fabbricati adibiti all'allevamento di galline ovaiole una parte sufficiente della superficie accessibile alle galline deve essere destinata alla raccolta degli escrementi;
- devono disporre di un numero sufficiente di posatoi di dimensione adatta all'entità del gruppo e alla taglia dei volatili;
- devono essere dotati di uscioli di entrata/uscita di dimensioni adeguate ai volatili, la cui lunghezza cumulata è di almeno 4 m per 100 m² della superficie utile disponibile per i volatili;
- ciascun ricovero non deve contenere più di:
 - 4 800 polli,
 - 3 000 galline ovaiole,
 - 5 200 faraone,
 - 4 000 femmine di anatra muta o di Pechino, 3 200 maschi di anatra muta o di Pechino o altre anatre,
 - 2 500 capponi, oche o tacchini.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- la superficie totale utilizzabile dei ricoveri per il pollame allevato per la produzione di carne per ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m².

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

Il pollame deve poter accedere a parchetti all'aperto ogniqualvolta le condizioni climatiche lo consentano e, nei limiti del possibile, per almeno un terzo della sua vita. I parchetti devono essere in maggior parte ricoperti di vegetazione, essere dotati di dispositivi di protezione e consentire agli animali un facile accesso ad un numero sufficiente di abbeveratoi e mangiatoie.

Nell'intervallo tra l'allevamento di due gruppi di volatili si procederà ad un vuoto sanitario, operazione che comporta la pulizia e la disinfezione del fabbricato e dei relativi attrezzi. Parimenti, al termine dell'allevamento di un gruppo di volatili, il parchetto sarà lasciato a riposo per un periodo non inferiore a 40 giorni. Tale norma non si applica quando si tratta di pochi capi di bestiame con superficie di pascolamento non definito.

Deroga generale in merito alla stabulazione del bestiame.

L'organismo di controllo può concedere deroghe in relazione alle prescrizioni relative a:

- accesso a pascoli, spiazzi liberi o parchetti all'aria aperta per mammiferi;
- accesso a pascoli per erbivori;
- accesso a corsi d'acqua o a stagni e laghi per gli uccelli acquatici;
- caratteristiche dei ricoveri per il pollame;
- accesso a parchetti all'aperto per il pollame;
- densità di stabulazione del bestiame.

Gli operatori che beneficiano di tale deroga devono presentare all'organismo di controllo un piano di adeguamento contenente le misure che garantiscono, fino al termine della deroga, il rispetto delle disposizioni contenute nel Reg. CEE 2092/91.

NORME DI PRODUZIONE APISTICA

3.10. Principi generali

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

Qualora un operatore gestisca varie unità apicole nella medesima area, tutte le unità devono essere conformi alle disposizioni del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. In deroga a tale principio, e previa comunicazione all'organismo di controllo, un operatore può condurre gli alveari in zone non conformi al suddetto regolamento a condizione che siano rispettate le disposizioni dello stesso salvo quelle enunciate per l'ubicazione degli apiari (per es. per effettuare il servizio di impollinazione su una coltura convenzionale). In tal caso gli alveari mantengono la condizione di alveari condotti secondo il metodo biologico, ma il prodotto da essi derivato non può essere venduto con riferimenti al metodo di produzione biologica.

3.11. Periodo di conversione

Per conformarsi ai periodi di conversione previsti per l'allevamento apistico, il periodo trascorso anteriormente al 24 agosto 2000 è preso in considerazione qualora l'operatore possa dimostrare in modo soddisfacente per l'organismo di controllo che durante tale periodo ha prodotto in conformità delle disposizioni nazionali vigenti o, in mancanza, delle norme private accettate o riconosciute dallo Stato membro.

Il periodo di conversione si intende concluso quando tutta la cera dei favi del nido è stata sostituita con cera biologica. Al fine di evitare quanto più possibile la contaminazione della nuova cera la sua sostituzione deve avvenire in un periodo non superiore ai tre anni e, possibilmente, nel primo anno, la sostituzione della cera per ogni alveare, interessi almeno il 50% dei favi del nido.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

3.12. Origine delle api

Nella scelta delle razze occorre tener conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali, della loro vitalità e della loro resistenza alle malattie. È privilegiato l'uso di razze europee di apis mellifera e dei loro ecotipi locali.

Gli apiari devono essere costituiti attraverso la divisione di colonie o l'acquisto di alveari o sciami provenienti da unità conformi alle disposizioni del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Come prima deroga, previa approvazione dell'organismo di controllo, gli apiari esistenti nell'unità di produzione che non sono conformi alle norme contenute nel presente regolamento possono essere convertiti.

Come seconda deroga, l'acquisto di sciami nudi provenienti da allevamenti convenzionali è autorizzato per un periodo transitorio che termina il 24 agosto 2002 fatto salvo l'obbligo di osservare il periodo di conversione.

Come terza deroga, la ricostituzione di apiari è autorizzata dall'organismo di controllo in caso di elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di catastrofi, quando non siano disponibili apiari conformi al Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, con l'obbligo di rispettare un periodo di conversione. Per elevata mortalità deve intendersi quella già indicata nel punto 3.3 del presente disciplinare, terza deroga, lettera a).

Come quarta deroga, per il rinnovo degli apiari il 10% all'anno di sciami non conformi alle disposizioni del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni può essere incorporato nell'unità di produzione biologica a condizione che le api regine e gli sciami siano collocati in alveari con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica. In tal caso non si applica il periodo di conversione.

3.13. Ubicazione degli apiari

Lo Stato membro può designare le regioni o le zone in cui non è praticabile l'apicoltura che risponda ai requisiti posti dal presente regolamento. L'apicoltore fornisce all'organismo di controllo un inventario cartografico su scala adeguata dei siti di impianto delle arnie. In mancanza di tale designazione, l'apicoltore è tenuto a fornire all'organismo di controllo adeguate prove documentali, incluse eventuali analisi appropriate, per dimostrare che le aree di bottinatura accessibili alle sue colonie rispondono ai criteri previsti dal presente regolamento. In particolare, la cartografia dei siti di impianto delle arnie che l'apicoltore deve fornire all'organismo di controllo deve essere presentata su scala da 1:10.000 o da 1:25.000. Per analisi appropriate, da fornire dall'apicoltore in caso di mancata designazione dei siti di impianto delle arnie, si intendono analisi dei prodotti (miele e cere) e prove di mortalità delle api (attraverso le gabbie di Gary).

L'ubicazione degli apiari deve:

- garantire fonti naturali di nettare, melata e polline sufficienti e l'accesso all'acqua per le api;
- essere tale che nel raggio massimo di azione di 3 km a far centro dalla postazione dell'apiario le fonti principali di bottinaggio siano costituite essenzialmente da coltivazioni con metodo di produzione biologico e/o flora spontanea e da coltivazioni non condotte con metodo biologico ma sottoposte a cure colturali di basso impatto ambientale quali, ad esempio, quelle descritte nei programmi concepiti ai sensi del regolamento (CEE) n. 2078/92, prive di un'influenza significativa sulla qualificazione della produzione apicola come ottenuta con metodo di produzione biologica;
- mantenere una distanza sufficiente da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminanti quali centri urbani, autostrade, aree industriali, discariche, inceneritori di rifiuti, ecc. In particolare nel caso di discariche ed inceneritori di rifiuti, la distanza degli apiari non deve essere inferiore a 1000 metri.

L'operatore dovrà adottare tutte le misure precauzionali necessarie atte a prevenire eventuali contaminazioni agricole o ambientali indirette dei prodotti apistici. L'efficacia di tali misure precauzionali sarà verificata dall'organismo di controllo anche con opportune analisi del miele o di altri prodotti dell'alveare.

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

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

3.14. Nutrizione

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

La nutrizione artificiale delle colonie è autorizzata qualora sia in pericolo la sopravvivenza dell'alveare a causa di condizioni climatiche estreme. Essa deve essere effettuata con miele biologico, preferibilmente della stessa unità biologica.

L'Autorità competente dello Stato membro può autorizzare per la nutrizione artificiale l'uso di sciroppo o melassa di zucchero ottenuti con metodo di produzione biologico in luogo del miele ottenuto con metodo di produzione biologico, segnatamente quando ciò sia richiesto dalle condizioni climatiche che provocano la cristallizzazione del miele.

L'organismo di controllo può autorizzare per la nutrizione artificiale, per un periodo transitorio che termina il 24 agosto 2002 l'uso di sciroppo di zucchero, melassa di zucchero e miele non conformi alle disposizioni del presente regolamento.

Nel registro degli apiari devono essere indicate le seguenti informazioni relative all'uso di nutrizione artificiale: tipo di prodotto, date, quantità e arnie interessate.

Non è consentito nell'apicoltura che risponde ai requisiti di cui al Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni l'utilizzo di prodotti diversi da quelli sopra riportati.

La nutrizione artificiale è autorizzata soltanto tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio della bottinatura intesa come l'inizio effettivo delle attività degli insetti che comporta l'immagazzinamento del miele nei mielari.

3.15. Profilassi e cure veterinarie

La profilassi nel settore apicolo si basa sui seguenti principi:

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

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

Sarà compito dell'organismo di controllo verificare il corretto uso dei prodotti veterinari rispondenti ai requisiti della normativa cogente, tramite idonei piani di monitoraggio basati sull'analisi della cera dei nidi.

L'uso di medicinali veterinari nell'apicoltura che risponde ai requisiti di cui al Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni deve essere conforme ai seguenti principi:

- essi possono essere utilizzati se la loro corrispondente utilizzazione è autorizzata nello Stato membro interessato secondo la pertinente normativa comunitaria o secondo la normativa nazionale in conformità del diritto comunitario;
- i prodotti fitoterapici ed omeopatici sono preferiti ai medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica, purché abbiano efficacia terapeutica tenuto conto delle circostanze che hanno richiesto la cura;
- qualora l'uso dei suddetti prodotti non sia verosimilmente efficace, o non si dimostri tale per debellare una malattia o un'infestazione che rischia di distruggere le colonie, possono essere utilizzati medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica sotto la responsabilità di un veterinario o di altre persone autorizzate dallo Stato membro, fatti salvi i principi di cui alle lettere a) e b);
- è vietato l'uso di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica per trattamenti preventivi;
- fatto salvo il principio di cui alla lettera a) nei casi di infestazione da *Varroa jacobsoni* possono essere usati l'acido formico, l'acido lattico, l'acido acetico e l'acido ossalico nonché le seguenti sostanze: mentolo, timolo, eucaliptolo o canfora.

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

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatrici ottenuti per sintesi chimica le colonie trattate devono essere isolate in apposito apiario e la cera deve essere completamente sostituita con altra cera conforme alle disposizioni del presente regolamento. Successivamente esse saranno soggette a un periodo di conversione di un anno. La riammissione delle colonie nel parco api produttivo biologico deve essere successiva all'analisi della cera dei favi.

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

3.16. Metodi di gestione zootecnica e identificazione

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

È vietata la spuntatura delle ali delle api regine.

È permessa la sostituzione della regina attraverso la soppressione della vecchia regina.

È ammessa la pratica della soppressione della covata maschile solo per contenere l'infestazione da *Varroa jacobsoni*.

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

Nel registro è indicata la zona in cui è situato l'apiario e sono identificate le arnie. Si deve informare l'organismo di controllo circa lo spostamento di apiari entro un termine convenuto con lo stesso.

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

Più dettagliatamente, di seguito vengono elencati tutti gli elementi che devono essere registrati dall'operatore apicolo nei registri aziendali:

- trattamento di profilassi;
- asportazione dei melari/quantità e tipologia di prodotto estratto;
- ubicazione degli apiari;
- tempistica e rintracciabilità degli spostamenti nomadi;
- nutrizione artificiale;
- costituzione di sciame e acquisto di sciame;
- trasformazione della cera in fogli cerei con l'indicazione del trasformatore;
- documento di trasporto dei fogli cerei acquistati e copia del referto dell'analisi della partita lavorata;
- trattamenti per la protezione dei materiali;
- rintracciabilità del prodotto, dalla smielatura all'invasettamento;
- modalità di identificazione del prodotto stoccato.

3.17. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati nell'apicoltura

Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura. In particolare è vietato l'uso di plastica e l'impiego di vernici all'interno delle arnie. La protezione esterna dell'arnia deve essere realizzata con vernici atossiche trasformate.

Ad eccezione dei prodotti autorizzati per la lotta alla *Varroa jacobsoni*, di cui alla lettera e) del punto 3.15, nelle arnie possono essere utilizzate solo sostanze naturali quali propoli, cera e oli vegetali.

La cera per i nuovi telaini deve provenire da unità di produzione biologica. A titolo di deroga, in particolare nel caso di nuovi impianti, o durante il periodo di conversione la cera convenzionale può essere autorizzata dall'organo o dall'autorità di controllo in circostanze eccezionali, qualora la cera prodotta biologicamente non sia disponibile in commercio e purché provenga da opercoli. L'autorizzazione all'uso di tale prodotto può essere concessa dall'organismo di controllo qualora il risultato di analisi sulla cera di opercolo di origine convenzionale evidenzia la presenza di Coumaphos più Fluvalinate non superiore a 0,3 mg/kg, il Coumaphos

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

(preso singolarmente) non superiore a 0,2 mg/kg e il Fluvalinate (preso singolarmente) non superiore a 0,1 mg/kg. Le suddette analisi deve essere effettuate a carico dell'operatore.

È vietato l'impiego di favi che contengano covate per l'estrazione del miele.

Per la protezione dei materiali (telaini, arnie, favi), in particolare dai parassiti, sono consentiti soltanto i prodotti previsti per la produzione dei vegetali e i rodenticidi.

Sono ammessi trattamenti fisici come il vapore o la fiamma diretta.

Per pulire e disinfettare materiali, edifici, attrezzature, utensili o prodotti usati nell'apicoltura sono permesse soltanto le sostanze appropriate permesse dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

4. PREPARAZIONE

4.1. Principi generali

Le parti A, B e C comprendono tutti gli ingredienti e gli ausiliari di fabbricazione che possono essere usati nella preparazione di tutti i prodotti alimentari composti essenzialmente di uno o più ingredienti di origine vegetale di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera b) del presente regolamento, fatta eccezione per i vini.

In attesa dell'adozione delle norme di cui alle sezioni A e B del presente allegato e per contemplare specificatamente la preparazione di derrate alimentari composte di uno o più prodotti animali, si applicano le norme nazionali.

Il riferimento ad un ingrediente delle parti A e C o agli ausiliari di fabbricazione della parte B lascia impregudicato l'obbligo di rispettare, in tutti i procedimenti di fabbricazione, come ad esempio nell'affumicatura, e nell'utilizzazione di un ingrediente o di un ausiliario di fabbricazione la normativa comunitaria in materia e/o la normativa compatibile con il trattato e, in assenza di detta normativa, i principi di buona pratica in materia di fabbricazione di derrate alimentari. In particolare gli additivi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della Direttiva 89/107/CEE e, se del caso, a quelle di una direttiva globale di cui all'articolo 3, paragrafo 1, della succitata direttiva; gli aromi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della Direttiva 88/388/CEE e i solventi devono essere utilizzati conformemente alle disposizioni della direttiva 88/344/CEE del Consiglio, del 13 giugno 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri riguardanti i solventi da estrazione impiegati nella preparazione dei prodotti alimentari e dei loro ingredienti.

4.2. Parte A - Ingredienti di origine non agricola ammessi

A.1. Additivi alimentari, ivi compresi gli eccipienti	Condizioni specifiche
E 170 Carbonati di calcio	Escluso l'utilizzo come colorante
E 270 Acido lattico	
E 290 Anidride carbonica	
E 296 Acido malico	
E 300 Acido ascorbico	Antiossidante per grassi e oli
E 306 Estratto ricco di tocoferolo	
E 322 Lecitine	
E 330 Acido citrico	
E 333 Citrati di calcio	
E 334 Acido tartarico [L(+)-]	
E 335 Tartrato di sodio	
E 336 Tartrato di potassio	Agente lievitante per farina fermentante
E 341 (i) Monofosfato di calcio	
E 400 Acido alginico	
E 401 Alginato di sodio	
E 402 Alginato di potassio	
E 406 Agar-agar	
E 407 Carraginanani	
E 410 Farina di semi di carrube	

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

E 412 Farina di semi di guar	
E 413 Gomma adragante	
E 414 Gomma arabica	
E 415 Gomma xanthan	
E 416 Gomma kakrage	
E 422 Glicerolo	Estratti vegetali
E 440 (i) Pectina	
E 500 Carboni di sodio	
E 501 Carboni di potassio	
E 503 Carboni di ammonio	
E 504 Carboni di magnesio	
E 516 Solfato di calcio	Eccipiente
E 524 Idrossido di Sodio	Trattamento superficiale di Laugengebäck
E551 Biossido di silicio	Antiagglomerante per erbe e spezie
E 938 Argo	
E 941 Azoto	
E 948 Ossigeno	

A.2. Aromi ai sensi della Direttiva 88/388/CEE	Sostanze e prodotti definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), punto i) e all'articolo 1, paragrafo 2, lettera c) della Direttiva 88/388/CEE ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 9, paragrafo 1 lettera d) e paragrafo 2 della stessa direttiva
--	--

A.3. Acqua e sali	Acqua potabile Sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) usualmente utilizzato nella fabbricazione degli alimenti
-------------------	--

A.4. Preparazioni a base di microrganismi	Le preparazioni a base di microrganismi normalmente impiegate nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microrganismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE
---	--

A.5. Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri composti azotati	Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine, aminoacidi e altri composti azotati soltanto se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui sono incorporati
---	--

4.3 Parte B - Ausiliari di fabbricazione ed altri prodotti che possono essere utilizzati nella trasformazione di ingredienti di origine agricola ottenuti con metodi biologici.

Denominazione	Condizioni specifiche
Acqua	
Cloruro di calcio	coagulante
Carbonato di calcio	produzione dello zucchero
Carbonato di sodio	produzione dello zucchero, trattamento delle olive
Acido citrico	produzione di olio e idrolisi di amido
Idrossido di sodio	produzione dello zucchero, produzione di olio di semi di colza, (Brassica spp)
Acido solforico	
Isopropanolo (propan-2-ol)	Nel processo di cristallizzazione nella fabbrica dello zucchero. Nel rispetto delle disposizioni della direttiva 88/344/CEE, modificata da ultimo dalla direttiva 97/60/CEE. Per un periodo [...] fino al 31.12.2006
Idrossido di calcio	
Solfato di calcio	coagulante

M

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Cloruro di magnesio (e nigan)	coagulante
Carbonato di potassio	essiccazione dell'uva
Biossido di carbonio	
Azoto	
Etanolo	solvente
Acido tannico	ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	
Caseina	
Gelatina	
Colla di pesce	
Oli vegetali	lubrificante, distaccante antischiumogeno
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	
Carbone attivato	
Talco	
Bentonite	
Caolino	
Terra di Diatomee	
Perlite	
Gusci di nocciolo	
Farina di riso	
Cera d'api	distaccante
Cera di carnauba	distaccante

Preparazioni a base di microrganismi ed enzimi	Tutte le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi normalmente impiegate quali ausiliari nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microrganismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE e degli enzimi derivati da organismi geneticamente modificati ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 90/220/CEE
--	--

4.4. Parte C - Ingredienti di origine agricola ammessi non prodotti biologicamente

C.1. Prodotti vegetali non trattati e prodotti da questi ottenuti mediante procedimenti di lavaggio, di pulitura, meccanici e/o termici o con altri procedimenti fisici intesi a ridurre l'umidità del prodotto:

C.1.1. Frutti e semi commestibili

Ghiande	Quercus spp
Noci di cola	Cola acuminata
Uva spina	Ribes crista
Frutti della passione	Passiflora edulis
Lamponi (essiccati)	Rubus idaeus
Ribes rosso (essiccato)	Ribes rubrum

C.1.2. Spezie ed erbe commestibili

Pepe verde	Piper nigrum, fino al 30 aprile 2001
Pepe (del Perù)	Schinus molle L.
Semi di rafano	Armoracia rusticata
Alpinia o galanga minore	Alpinia officinarum
Fiori di cartamo	Carthamus tinctorius
Crescione acquatico	Nasturtium officinale

C.1.3. Prodotti vari:

Alghe, comprese quelle marine, autorizzate nella preparazione di prodotti alimentari tradizionali.

C.2. Prodotti vegetali trattati mediante procedimenti utilizzati nella fabbricazione di alimenti:

C.2.1. Grassi ed oli, anche raffinati, ma non modificati chimicamente, ottenuti da piante diverse da:

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Cacao	Theobroma cacao
Cocco	Cocos nucifera
Olivo	Olea europaea
Girasole	Helianthus annuus
Palma	Elaeis guineensis
Colza	Brassica napus, rapa
Cartamo	Carthamus tinctorius
Sesamo	Sesamum indicum
Soia	Glycine max

C.2.2. I seguenti zuccheri; fecola ed amido e altri prodotti ottenuti da cereali e tuberi:
Zucchero di barbabietola, fino all'1° aprile 2003

Fruttosio
Cialde di riso
Sfoglie di pane azzimo
Amido di riso e granturco ceroso, chimicamente non modificato

C.2.3. Prodotti vari

Proteina di piselli Pisum spp.
Rhum: ottenuto esclusivamente da succo di canna da zucchero
Kirsch preparato a base di frutti e sostanze aromatiche come indicato alla sezione A.2 precedente

C.3. Prodotti di origine animale

Organismi acquatici, diversi da prodotti dell'acquacoltura, autorizzati nella preparazione di prodotti alimentari tradizionali

Latticello in polvere fino al 31 agosto 2001

Gelatina

Lattosio fino al 31 agosto 2001

Siero di latte disidratato "herasuola"

Involucri animali soltanto fino al 1° aprile 2004

A

5. IMPORTAZIONE

5.1. Condizioni per l'importazione

I prodotti ottenuti con metodo biologico importati da un paese terzo, possono essere commercializzati unicamente quando:

- a) sono originari di un paese terzo figurante in un elenco stabilito dal Reg. (CEE) n. 94/92 e successive modificazioni ed integrazioni e provengono da una regione o da una unità di produzione, controllati da un organismo di controllo, se del caso, menzionati esplicitamente nella decisione concernente tale paese terzo;
- b) l'organismo competente del paese terzo ha rilasciato un certificato di controllo, attestante che la partita indicata nel certificato:
 - è stata ottenuta secondo le norme di produzione previste dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni o secondo norme equivalenti;
 - è stata sottoposta ad un sistema di controllo la cui equivalenza è stata riconosciuta dalla Commissione europea.

In deroga a quanto sopra, l'importatore o gli importatori di uno Stato membro sono autorizzati dall'autorità competente dello Stato membro a commercializzare fino al 31 dicembre 2005 prodotti importati da un paese terzo che non figura nell'apposito elenco, purché forniscano all'autorità competente dello Stato membro importatore, prove sufficienti che i prodotti in questione sono stati ottenuti secondo norme di produzione equivalenti e sono stati sottoposti a misure di controllo equivalenti a quelli previsti dal Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, e l'applicazione delle misure di ispezione precitate è permanente ed effettiva.

5.2. Certificato di importazione

In ogni caso il certificato di controllo deve:

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- a) accompagnare la merce nell'esemplare originale fino all'azienda del primo destinatario; l'importatore deve, successivamente, tenerlo a disposizione dell'organismo di controllo e/o dell'autorità di controllo per almeno due anni;
- b) essere compilato secondo le modalità e secondo il modello previsti dal Reg. (CEE) n. 3457/92 (a partire dal 01/07/2002 vedere il Regolamento CE n. 1788/2001).

6. ETICHETTATURA

6.1. Etichettatura dei prodotti non trasformati

Nell'etichettatura o nella pubblicità dei prodotti non trasformati si può fare riferimento al metodo di produzione biologico unicamente se:

- a) le indicazioni in questione evidenziano che si tratta di un metodo di produzione agricolo;
- b) il prodotto è stato ottenuto o è stato importato da Paesi terzi secondo quanto previsto dal Reg. (CEE) 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni;
- c) il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- d) l'etichettatura reca menzione del nome e/o del numero di codice dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

6.2. Etichettatura dei prodotti trasformati contenenti almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola ottenuti con il metodo biologico

Nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto trasformato possono essere riportate, nella descrizione del prodotto, indicazioni relative ai metodi di produzione biologica unicamente se:

- a) almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola del prodotto è o proviene da prodotti ottenuti secondo le norme di produzione o importati da paesi terzi secondo le modalità previste;
- b) tutti gli altri ingredienti di origine agricola del prodotto sono indicati nella tabella "Parte C" (capitolo relativo alle norme di trasformazione) o sono stati provvisoriamente autorizzati da uno Stato membro;
- c) il prodotto contiene soltanto sostanze elencate nella tabella "Parte A" (capitolo relativo alle norme di trasformazione), come ingredienti di origine non agricola;
- d) il prodotto o i suoi ingredienti di origine agricola, non sono stati sottoposti a trattamenti comportanti l'utilizzazione di sostanze non elencate nella tabella "Parte B" (capitolo relativo alle norme di trasformazione);
- e) il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamenti comportanti radiazioni ionizzanti;
- f) il prodotto è stato preparato o importato da un operatore assoggettato al sistema di controllo;
- g) Il prodotto è stato ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi;
- h) l'etichettatura reca menzione del nome e/o del numero di codice dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

6.3. Etichettatura dei prodotti trasformati e non ottenuti nel periodo di conversione all'agricoltura biologica

I prodotti agricoli trasformati e non trasformati possono recare indicazioni concernenti la conversione all'agricoltura biologica purché:

- a) siano pienamente soddisfatti i requisiti di cui sopra, eccettuato il requisito relativo alla durata del periodo di conversione;
- b) prima del raccolto sia trascorso un periodo di conversione di almeno dodici mesi;
- c) le indicazioni in questione non traggano in errore l'acquirente sulla diversa natura del prodotto rispetto a prodotti ottenuti dopo la fine del periodo di conversione; tali indicazioni devono consistere nelle parole "prodotto in conversione alla agricoltura biologica", e devono essere presentate con colore, dimensione e tipo di caratteri che non abbiano più risalto di quelli della denominazione di vendita del prodotto; in tale indicazione le parole "agricoltura biologica" non abbiano più risalto delle parole "prodotto in conversione";
- d) il prodotto contenga solo un ingrediente vegetale di origine agricola;
- e) Il prodotto sia stato ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi;
- f) l'etichettatura reca menzione del nome e/o del numero di codice dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

6.4. Etichettatura dei prodotti trasformati contenenti ingredienti di origine agricola ottenuti con il metodo biologico uguale o superiore al 70% ed inferiore al 95%

Inoltre, nell'etichettatura e nella pubblicità di un prodotto trasformato possono essere riportate indicazioni riguardanti i metodi di produzione biologici solo a condizione che:

- almeno il 70% degli ingredienti di origine agricola sia o provenga da prodotti ottenuti o importati da paesi terzi conformemente al Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni;
- tutti gli altri ingredienti di origine agricola del prodotto siano inclusi nella tabella "Parte C" (capitolo relativo alle norme di trasformazione) o sono stati provvisoriamente autorizzati da uno Stato membro;
- le indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico compaiano nell'elenco degli ingredienti ed in chiaro rapporto soltanto con gli ingredienti ottenuti con metodo biologico; esse figurino con lo stesso colore e con le stesse dimensioni e stesso tipo di caratteri delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti. Queste indicazioni devono inoltre figurare in una frase distinta nello stesso campo visivo della descrizione del prodotto in cui sia indicata la percentuale degli ingredienti di origine agricola o derivati di ingredienti di origine agricola ottenuti secondo il metodo biologico. Tale frase non può essere presentata con colore, formato o caratteri che le diano maggior risalto rispetto alla descrizione del prodotto; la frase sarà così redatta: "x% degli ingredienti di origine agricola è stato ottenuto conformemente alle norme della produzione biologica";
- il prodotto contiene soltanto sostanze elencate nella tabella "Parte A" (capitolo relativo alle norme di trasformazione), come ingredienti di origine non agricola;
- il prodotto o i suoi ingredienti di origine agricola, non sono stati sottoposti a trattamenti comportanti l'utilizzazione di sostanze non elencate nella tabella "Parte B" (capitolo relativo alle norme di trasformazione);
- il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti a trattamenti comportanti radiazioni ionizzanti;
- il prodotto è stato preparato o importato da un operatore assoggettato al sistema di controllo;
- Il prodotto è stato ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi;
- l'etichettatura reca menzione del nome e/o del numero di codice dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

7. REQUISITI MINIMI DI CONTROLLO E MISURE PRECAUZIONALI

DISPOSIZIONI GENERALI

1. Requisiti minimi di controllo

I requisiti relativi al controllo stabiliti nel presente capitolo si applicano fatte salve le misure adottate dagli Stati membri per garantire la tracciabilità dei prodotti, di cui all'articolo 9, paragrafo 12, lettere a) e c) del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, durante tutto il ciclo di produzione, nonché il rispetto delle disposizioni del medesimo regolamento.

2. Attuazione

Gli operatori già in attività sono inoltre soggetti alle disposizioni di cui al punto 3 e a quelle relative al controllo iniziale di cui alle parti A, B, C e D delle disposizioni specifiche del presente capitolo.

3. Controllo iniziale

La prima volta che si applica il regime di controllo, l'operatore responsabile è tenuto a redigere:

- una descrizione completa dell'unità, degli stabilimenti e dell'attività,
- una descrizione delle misure concrete che devono essere adottate a livello dell'unità, degli stabilimenti o dell'attività per garantire il rispetto delle disposizioni del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, in particolare dei requisiti descritti nell'allegato III.

La descrizione e le misure pratiche suddette devono essere contenute in una dichiarazione firmata dall'operatore responsabile.

Nella dichiarazione deve figurare altresì l'impegno dell'operatore a:

- effettuare le operazioni conformemente al disposto degli articoli 5, 6 e 6 bis e, se del caso, dell'articolo 11, del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni,

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- accettare, in caso di infrazioni o irregolarità, che siano applicate le misure di cui all'articolo 9, paragrafo 9, e, se del caso, all'articolo 10, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, e
- accettare di informare per iscritto gli acquirenti del prodotto per far sì che le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione.

La dichiarazione di cui sopra deve essere verificata dall'organismo o dall'autorità di controllo i quali compilano una relazione che indica le eventuali carenze o la mancata osservanza delle disposizioni del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'operatore è tenuto a controfirmare la relazione e ad adottare le misure necessarie per ovviare alle inadempienze constatate.

4. Comunicazioni

L'operatore responsabile deve notificare in tempo debito all'organismo o all'autorità di controllo qualsiasi cambiamento della descrizione o delle misure concrete di cui al punto 3 e delle misure del controllo iniziale previste dalle parti A, B, C e D delle disposizioni specifiche del presente capitolo.

5. Visite di controllo

L'organismo o l'autorità di controllo effettuano almeno una volta all'anno un controllo fisico completo della produzione, delle unità di confezionamento o degli altri locali. L'organismo o l'autorità di controllo può prelevare campioni per la ricerca di prodotti non autorizzati o per individuare tecniche di produzione non conformi al regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Possono essere inoltre prelevati e analizzati campioni per scoprire eventuali contaminazioni da parte di prodotti non autorizzati. Tuttavia tali analisi sono obbligatorie qualora si sospetti l'utilizzazione di prodotti non autorizzati. Dopo ogni visita è compilata una relazione di ispezione, controfirmata dal responsabile dell'unità sottoposta al controllo o dal suo rappresentante.

Inoltre, l'organismo o l'autorità di controllo eseguono visite di controllo, con o senza preavviso. Tali visite riguardano in particolare le aziende o le situazioni in cui può esistere un rischio specifico di scambio di prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico con altri prodotti.

6. Documenti contabili

L'unità o gli stabilimenti di produzione devono tenere una contabilità di magazzino e una contabilità finanziaria che consentano all'operatore e all'organismo o all'autorità di controllo di identificare:

- il fornitore o, se diverso, il venditore o l'esportatore dei prodotti,
- la natura e la quantità dei prodotti agricoli di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, che sono stati loro consegnati e, se del caso, di tutti i materiali acquistati, indicando la destinazione data a tali materiali,
- la natura, la quantità, i destinatari e, se differenti da questi ultimi, gli acquirenti dei prodotti di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni che hanno lasciato l'unità o gli stabilimenti o i magazzini del primo destinatario,
- qualsiasi altra informazione richiesta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo ai fini di un corretto controllo delle operazioni.

I dati che figurano nella contabilità devono essere documentati con gli opportuni giustificativi.

Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e in uscita.

7. Imballaggio e trasporto dei prodotti in altre unità o stabilimenti di produzione/confezionamento

Gli operatori garantiscono che i prodotti di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni possano essere trasportati ad altre unità, compresi i grossisti e i dettaglianti, solo in imballaggi, contenitori o veicoli chiusi in modo che il contenuto non possa essere sostituito se non manipolando o danneggiando i sigilli e a condizione che sia apposta un'etichetta che, oltre alle altre indicazioni eventualmente previste dalla legge, indichi:

- a) il nome e l'indirizzo dell'operatore e, se diverso da quest'ultimo, del proprietario o venditore del prodotto;

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- b) il nome del prodotto, compresa un'indicazione del metodo di produzione biologico, in base a quanto disposto dall'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni;
- c) il nome o il numero di codice dell'organismo o dell'autorità di controllo da cui dipende l'operatore e
- d) se del caso, l'identificazione della partita attraverso un sistema di marcatura approvato a livello nazionale, o dall'autorità o organismo di controllo, che permetta di mettere in relazione la partita con la contabilità descritta al punto 6.

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

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

- il trasporto avvenga direttamente tra un produttore e un altro operatore, entrambi assoggettati al regime di controllo di cui all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni,
- i prodotti siano muniti di un documento di accompagnamento indicante le informazioni richieste al comma precedente, e
- l'organismo o l'autorità di controllo dell'operatore speditore e dell'operatore destinatario siano stati informati di tali operazioni di trasporto e abbiano dato il loro consenso. Tale accordo può riguardare una o più operazioni di trasporto.

8. Magazzinaggio dei prodotti

Le aree destinate al magazzinaggio dei prodotti devono essere gestite in modo tale da garantire l'identificazione delle partite ed evitare che i prodotti vengano mescolati od entrino in contatto con prodotti o sostanze non rispondenti alle disposizioni del presente regolamento.

9. Prodotti che si sospetta non rispettino i requisiti previsti dal regolamento

L'operatore che ritenga o sospetti che un prodotto da lui ottenuto, preparato, importato, o consegnatogli da un altro operatore, non sia conforme al regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, avvia le procedure necessarie per togliere da tale prodotto ogni riferimento al metodo di produzione biologico, o per separare e identificare il prodotto stesso. Egli può destinare tale prodotto alla trasformazione, all'imballaggio o alla commercializzazione soltanto dopo aver eliminato ogni dubbio sulla sua origine, a meno che il prodotto sia immesso sul mercato senza alcuna indicazione relativa al metodo di produzione biologico. Qualora possano sussistere dubbi l'operatore informa immediatamente l'organismo o l'autorità di controllo. L'organismo o l'autorità di controllo può richiedere che il prodotto non sia immesso sul mercato con indicazioni relative al metodo di produzione biologico finché le informazioni ricevute dall'operatore consentano di appurare che il dubbio è stato eliminato.

Se un organismo o un'autorità di controllo ha un sospetto fondato che un operatore intenda immettere sul mercato un prodotto non conforme al regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, recante tuttavia un riferimento al metodo di produzione biologico, l'organismo o l'autorità di controllo può esigere che, in via provvisoria, l'operatore non commercializzi il prodotto recante tale riferimento. La decisione deve inoltre prevedere l'obbligo di togliere da tale prodotto ogni riferimento al metodo di produzione biologico se l'organismo o l'autorità di controllo sono certi che il prodotto non soddisfi i requisiti del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. Tuttavia, se i sospetti non trovano conferma, la decisione di cui sopra deve essere annullata entro un termine che deve essere stabilito dall'organismo o dall'autorità di controllo.

L'operatore deve garantire la sua completa collaborazione con l'organismo o l'autorità di controllo al fine di chiarire i casi dubbi.

10. Accesso agli impianti

Ai fini dell'ispezione l'operatore dà all'organismo o all'autorità di controllo libero accesso ad ogni reparto dell'unità e degli stabilimenti, ai libri contabili e ai relativi documenti giustificativi. Egli comunica all'organismo o all'autorità di controllo tutte le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'ispezione.

Su richiesta dall'organismo o dall'autorità di controllo, l'operatore presenta i risultati delle ispezioni e dei programmi di campionatura che ha eseguito volontariamente.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

Inoltre, gli importatori e i primi destinatari sono tenuti a presentare le autorizzazioni di importazione eventualmente ricevute a norma dell'articolo 11, paragrafo 6 e i certificati di controllo per le importazioni dai paesi terzi.

11. Scambio di informazioni

Se l'operatore e i subappaltatori sono controllati da organismi o autorità di controllo diversi, nella dichiarazione di cui al punto 3 l'operatore deve acconsentire, per conto proprio e dei subappaltatori, a che i vari organismi di controllo si scambino informazioni sulle operazioni soggette al loro controllo, definendo le modalità di tale scambio di informazioni.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE

A. Produzione di vegetali, prodotti vegetali, animali e/o prodotti animali

La presente parte si applica a tutte le unità coinvolte nella produzione, quale definita all'articolo 4, punto 2, dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, per conto proprio o per conto di un altro operatore.

La produzione deve avvenire in un'unità in cui la zona di produzione, gli appezzamenti, i pascoli, gli spiazzi liberi, i parchetti all'aperto, i locali di stabulazione e, ove del caso, i locali adibiti al magazzinaggio dei vegetali, dei prodotti vegetali, dei prodotti animali, delle materie prime e dei fattori di produzione, siano nettamente separati da quelli di qualsiasi altra unità la cui produzione non risponda alle norme previste dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

La trasformazione, l'imballaggio e/o la commercializzazione possono avere luogo presso l'unità di produzione, se sono limitate ai prodotti agricoli ivi ottenuti.

I quantitativi venduti direttamente al consumatore finale sono contabilizzati quotidianamente.

È vietato il magazzinaggio, nell'unità di produzione, di materie prime diverse da quelle autorizzate a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, lettere b) e c) e paragrafo 3, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Al ricevimento di prodotti contemplati all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, l'operatore verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni di cui al punto 7 delle disposizioni generali del presente capitolo. Il risultato di tale verifica deve essere esplicitamente indicato nei documenti contabili di cui al punto 6 delle disposizioni generali.

A.1. Vegetali e prodotti vegetali ottenuti dalla produzione agricola o dalla raccolta

1. Controllo iniziale

La descrizione completa dell'unità di cui al punto 3 delle disposizioni generali del presente capitolo deve:

- essere redatta anche se il produttore limita la propria attività alla raccolta di piante selvatiche,
- indicare i luoghi di magazzinaggio e di produzione, gli appezzamenti e/o le zone di raccolta e, se del caso gli stabilimenti in cui hanno luogo alcune operazioni di trasformazione e/o imballaggio e
- la data dell'ultima applicazione, sugli appezzamenti e/o sulle zone di raccolta, dei prodotti il cui impiego non è conforme alle disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

In caso di raccolta di piante selvatiche, le misure pratiche indicate al punto 3 delle disposizioni generali del presente capitolo devono comprendere le garanzie fornite da terzi che il produttore è in grado di presentare per dimostrare il rispetto delle disposizioni di cui all'allegato I, parte A, punto 4 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

2. Comunicazioni

Ogni anno, anteriormente alla data indicata dall'organismo o dall'autorità di controllo, il produttore deve notificare a tale organismo o autorità il proprio programma di produzione di prodotti vegetali, con una descrizione analitica a livello dei singoli appezzamenti.

3. Operatori che gestiscono più unità di produzione

Qualora un operatore gestisca varie unità di produzione nella stessa zona, sono soggette allo stesso regime generale di controllo stabilito nelle disposizioni generali del presente capitolo e nelle disposizioni specifiche di controllo di cui ai punti 1, 2, 3, 4 e 6 delle disposizioni generali anche le unità che producono prodotti vegetali non contemplati dall'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, insieme ai relativi locali di magazzinaggio dei mezzi di produzione (come fertilizzanti, fitofarmaci, sementi).

In queste unità non possono essere prodotti vegetali appartenenti alla stessa varietà dei vegetali prodotti nell'unità di cui alla sezione A, secondo comma, o ad una varietà non facilmente distinguibile da quest'ultima.

Nei casi sotto descritti, i produttori possono tuttavia derogare alla disposizione di cui all'ultima frase del comma precedente:

- a) in caso di colture perenni (alberi da frutto, vite e luppolo), sempreché siano soddisfatte le condizioni seguenti:
 - 1) la produzione interessata fa parte di un piano di conversione per il quale il produttore si impegna formalmente e che prevede che la conversione dell'ultima parte della zona interessata alla produzione biologica cominci prima possibile e comunque entro cinque anni;
 - 2) sono state adottate misure adeguate per garantire che i prodotti di ciascuna unità interessata restino separati in modo permanente dai prodotti di altre unità;
 - 3) l'organismo o l'autorità di controllo è informato con almeno 48 ore di anticipo di ogni operazione di raccolta dei prodotti interessati;
 - 4) a raccolta ultimata, il produttore comunica immediatamente all'organismo o all'autorità di controllo dati precisi sui quantitativi raccolti nell'unità interessata, nonché tutte le caratteristiche che consentono di identificare la produzione (qualità, colore, peso medio, ecc.), confermando inoltre che le misure decise per tener separati i prodotti delle diverse unità sono state effettivamente applicate;
 - 5) il piano di conversione e le misure di cui ai punti 1 e 3 delle disposizioni generali sono stati approvati dall'organismo o autorità di controllo; tale approvazione dev'essere confermata ogni anno dopo l'avvio del piano di conversione;
- b) nel caso di superfici destinate alla ricerca agronomica con l'accordo delle autorità competenti degli Stati membri, sempreché siano rispettate le condizioni precisate ai punti 2, 3 e 4 della lettera a), nonché la parte pertinente del punto 5;
- c) in caso di produzione di sementi, piante da trapianto e materiali di moltiplicazione vegetativa, sempreché siano rispettate le condizioni precisate ai punti 2, 3 e 4 della lettera a), nonché la parte pertinente del punto 5;
- d) in caso di terreni utilizzati esclusivamente per il pascolo.

A.2. *Animali e prodotti animali ottenuti dall'allevamento*

1. Controllo iniziale

La prima volta che si applica il regime di controllo riguardante le produzioni animali, la descrizione completa dell'unità di cui al punto 3 delle disposizioni generali del presente capitolo comprende:

- compilare una descrizione completa dei locali di stabulazione, dei pascoli, degli spiazzi liberi, dei parchetti all'aperto, ecc., nonché, se del caso, dei locali adibiti al magazzinaggio, al condizionamento e alla trasformazione degli animali, dei prodotti animali, delle materie prime e dei fattori produttivi,
- una descrizione completa degli impianti per lo stoccaggio delle deiezioni animali.

Le misure pratiche di cui al punto 3 delle disposizioni generali del presente capitolo comprendono:

- elaborare un piano di spargimento delle deiezioni animali di concerto con l'organismo o con l'autorità di controllo, unitamente a una descrizione completa delle superfici destinate alle colture,

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

- se del caso, per quanto riguarda lo spargimento delle deiezioni animali, le disposizioni contrattuali scritte concordate con altre aziende, alle condizioni previste dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni,
- un piano di gestione per le unità zootecniche biologiche (ad esempio gestione in materia di alimentazione e di riproduzione, misure sanitarie, ecc.).

2. Identificazione degli animali

Gli animali devono essere identificati in forma permanente, per mezzo di tecniche adatte a ciascuna specie, individualmente per i grandi mammiferi, individualmente o a partite per il pollame e i piccoli mammiferi.

3. Dati relativi agli animali

I dati relativi agli animali devono essere annotati in un registro e tenuti permanentemente a disposizione dell'organismo o dell'autorità di controllo presso la sede sociale dell'azienda.

Detti registri, che forniscono una descrizione completa delle modalità di conduzione dell'allevamento, devono contenere i seguenti dati:

- per ciascuna specie gli animali in entrata: origine, data di entrata, periodo di conversione, marchio d'identificazione, precedenti veterinari,
- gli animali in uscita: età, numero di capi, peso in caso di macellazione, marchio d'identificazione e destinazione,
- le eventuali perdite di animali e la relativa giustificazione,
- alimentazione: tipo di alimenti, inclusi gli integratori alimentari, proporzione dei vari ingredienti della razione, periodo di accesso ai parchetti, periodi di transumanza in caso di limitazioni,
- profilassi, trattamenti e cure veterinarie: data del trattamento, diagnosi, natura dei prodotti somministrati, modalità di trattamento, prescrizioni del veterinario con relativa giustificazione e periodi di attesa imposti per la commercializzazione dei prodotti animali.

4. Operatori che gestiscono più unità di produzione

Quando un allevatore, conformemente alla parte B, punto 1.6 e alla parte C, punto 1.3 dell'allegato I del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, gestisce più unità di produzione, le unità di produzione di animali o prodotti animali non contemplati all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni sono parimenti soggette al regime di controllo per quanto riguarda il punto 1, della presente sezione relativa agli animali e ai prodotti animali, nonché alle disposizioni relative al programma di allevamento, ai registri e alle norme per il magazzinaggio dei prodotti utilizzati per l'allevamento.

L'organismo o l'autorità di controllo, d'accordo con l'autorità competente dello Stato membro, può concedere una deroga per quanto riguarda la disposizione relativa alle diverse specie interessate di cui all'allegato I, parte B, punto 1.6 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, alle aziende che effettuano ricerche nel settore agricolo, purché siano rispettate le seguenti condizioni:

- sono state adottate misure adeguate, d'accordo con l'organismo o l'autorità di controllo, per garantire la separazione permanente tra gli animali, i prodotti animali, le deiezioni e i mangimi di ciascuna unità,
- il produttore comunica anticipatamente all'organo o all'autorità di controllo ogni consegna o vendita di animali o prodotti animali,
- l'operatore comunica anticipatamente all'organismo o all'autorità di controllo i quantitativi esatti prodotti nelle unità, nonché tutte le caratteristiche che consentono di identificare i prodotti e conferma di aver attuato le misure previste per separare i prodotti.

5. Altre disposizioni

In deroga a tali disposizioni, medicinali veterinari allopatrici e antibiotici possono essere immagazzinati nelle aziende, purché siano stati prescritti da un veterinario nell'ambito di trattamenti previsti all'allegato I del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, siano stati immagazzinati in un luogo sorvegliato e siano iscritti nel registro dell'azienda.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

B. Unità di preparazione di prodotti vegetali e animali e di derrate alimentari contenenti prodotti vegetali e animali

La presente sezione si applica a tutte le unità coinvolte nella preparazione, quale definita all'articolo 4, punto 3, dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, per conto proprio o per conto di un altro operatore e, in particolare alle seguenti unità:

- unità incaricate dell'imballaggio e/o del reimpaccaggio dei prodotti in questione,
- unità incaricate dell'etichettatura e/o della rietichettatura dei prodotti in questione.

1. Controllo iniziale

La descrizione completa dell'unità di cui al punto 3 delle disposizioni generali del presente capitolo deve riferirsi alle installazioni utilizzate per il ricevimento, la trasformazione, l'imballaggio, l'etichettatura e il magazzinaggio dei prodotti agricoli prima e dopo le operazioni, nonché alle procedure di trasporto dei prodotti.

2. Documenti contabili

I documenti contabili di cui al punto 6 delle disposizioni generali comprendono la verifica indicata al punto 5 della presente sezione.

3. Unità di preparazione che trattano anche prodotti non ottenuti con metodo di produzione biologico

Quando nell'unità sono anche preparati, condizionati o immagazzinati prodotti che non sono previsti all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni:

- l'unità deve disporre di zone separate, fisicamente o nel tempo, all'interno dei locali di magazzinaggio dei prodotti di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, prima e dopo le operazioni,
- le operazioni devono essere eseguite in cicli completi, separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti che non rientrano nell'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni,
- qualora dette operazioni non vengano eseguite regolarmente o in date fisse, esse devono essere preannunciate entro termini fissati d'accordo con l'organismo o l'autorità di controllo,
- devono essere prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non ottenuti conformemente alle norme previste dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni,
- le operazioni eseguite sui prodotti conformemente alle norme previste dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni devono essere svolte soltanto dopo una pulizia degli impianti di produzione. L'efficacia delle misure di pulizia deve essere verificata e registrata.

4. Condizionamento e trasporto dei prodotti nelle unità di preparazione

Il latte, le uova e i prodotti a base di uova ottenuti dall'agricoltura biologica sono raccolti separatamente dai prodotti non ottenuti in conformità del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. In deroga a tale disposizione, e con l'autorizzazione preventiva dell'organismo o dell'autorità di controllo, la raccolta può avvenire simultaneamente se sono adottate misure adeguate per impedire ogni possibile mescolanza o scambio con prodotti non ottenuti in conformità del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni e per garantire l'identificazione dei prodotti ottenuti in del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni. L'operatore mantiene a disposizione dell'organismo o dell'autorità di controllo i dati relativi ai giorni e alle ore di raccolta, al circuito, alla data e all'ora del ricevimento dei prodotti.

5. Ricevimento dei prodotti da altre unità

Al ricevimento di prodotti contemplati all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, l'operatore verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta, nonché la presenza delle indicazioni di cui al punto 7 delle disposizioni generali del presente capitolo. L'operatore confronta le informazioni figuranti sull'etichetta di cui al punto 7 delle disposizioni generali con le

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

informazioni figuranti nei documenti di accompagnamento. Il risultato di tali verifiche deve essere esplicitamente indicato nei documenti contabili di cui al punto 6 delle disposizioni generali.

C. Importazioni di vegetali, prodotti vegetali, animali, prodotti animali e derrate alimentari composte di prodotti vegetali e/o animali in provenienza da paesi terzi

La presente sezione si applica a tutti gli operatori coinvolti, come importatori e/o primi destinatari, nella importazione e/o nel ricevimento dei prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, per conto proprio o per conto di un altro operatore. Ai fini della presente parte, si intende per:

- “importatore”: la persona fisica o giuridica, all'interno della Comunità europea, che presenta una partita ai fini della sua immissione in libera pratica nella Comunità, per conto proprio o tramite un rappresentante,
- “primo destinatario”: la persona fisica o giuridica ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 3, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, a cui è consegnata la partita e che si incarica di effettuare una preparazione supplementare e/o di commercializzarla.

1. Controllo iniziale

Importatori

- La descrizione completa dell'unità, di cui al punto 3 delle disposizioni generali del presente capitolo, deve riguardare gli stabilimenti dell'importatore e le sue attività di importazione, indicare i punti di entrata dei prodotti nella Comunità e le eventuali altre strutture che l'importatore intenda utilizzare per immagazzinare i prodotti importati fino alla loro consegna al primo destinatario.
- Inoltre, la dichiarazione di cui al punto 3 delle disposizioni generali deve comprendere un impegno dell'importatore di fare in modo che le eventuali strutture che utilizzerà per immagazzinare i prodotti siano sottoposte ai controlli effettuati o dall'organismo o autorità di controllo oppure, se situati in un'altra regione o in un altro Stato membro, da un'autorità o organismo di controllo che tale Stato membro o regione ha designato per il controllo stesso.

Primo destinatario

- La descrizione completa dell'unità di cui al punto 3 delle disposizioni generali deve indicare gli impianti utilizzati per il ricevimento e il magazzinaggio. Laddove vengano effettuate anche altre attività come trasformazione, condizionamento, etichettatura e magazzinaggio dei prodotti agricoli prima e dopo le operazioni relative a tali prodotti e alle procedure di trasporto degli stessi, si applicano le pertinenti disposizioni della parte B.

Se l'importatore e il primo destinatario sono la stessa persona giuridica e operano in una sola unità, le relazioni di cui al punto 3 delle disposizioni generali possono essere unite in una sola relazione.

2. Documenti contabili

Se l'importatore e il primo destinatario non operano nella stessa unità, hanno entrambi l'obbligo di tenere una contabilità finanziaria e di magazzino.

A richiesta dell'autorità o organismo di controllo, devono essere forniti dettagli relativi agli accordi di trasporto intervenuti tra il trasportatore del paese terzo e il primo destinatario e tra gli impianti del primo destinatario o dai suoi magazzini fino al destinatario all'interno della Comunità europea.

3. Informazioni sulle partite importate

Entro la data in cui il certificato è presentato all'autorità competente dello Stato membro conformemente all'articolo 4, punto 1, del regolamento (CE) n. 1788/2001 della Commissione, del 7 settembre 2001, che fissa le modalità d'applicazione delle disposizioni concernenti il certificato di controllo per l'importazione di prodotti provenienti da paesi terzi ai sensi dell'articolo 11 del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari, l'importatore deve informare l'organismo o l'autorità di controllo riguardo a ciascuna partita importata nella Comunità, indicando:

- il nome e l'indirizzo del primo destinatario,

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

— qualsiasi informazione richiesta dall'organismo o dall'autorità di controllo, come ad esempio una copia del certificato d'ispezione per i prodotti importati ottenuti con metodo di produzione biologico. Su richiesta dell'organismo o dell'autorità di controllo da cui dipende l'importatore, quest'ultimo deve trasmettere le informazioni all'organismo o all'autorità di controllo da cui dipende il primo destinatario.

4. Importatori e primi destinatari che trattano anche prodotti non ottenuti con metodi di produzione biologici

Qualora i prodotti di cui all'articolo 1 vengano immagazzinati in impianti adibiti anche al magazzinaggio di altri prodotti agricoli o alimentari:

- i prodotti di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni vanno tenuti separati dagli altri prodotti agricoli e/o alimentari,
- devono essere prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle consegne e per evitare mescolanze o scambi con prodotti non ottenuti conformemente alle norme previste dal regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

5. Visite di controllo

L'organismo o l'autorità di controllo deve controllare la contabilità di magazzino e la contabilità finanziaria di cui alla parte C, punto 2, e i certificati indicati all'articolo 11, paragrafo 1, lettera b), e paragrafo 3 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni e le cui modalità di applicazione sono state definite dal regolamento (CE) n. 1788/2001.

L'importatore che effettui le operazioni di importazione in diverse unità e impianti deve fornire, su richiesta, le relazioni di cui ai punti 3 e 5 delle disposizioni generali del presente capitolo per ognuno degli impianti.

6. Ricevimento di prodotti da un paese terzo

I prodotti di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni devono essere importati dai paesi terzi in imballaggi o contenitori adeguati, chiusi in modo da impedire la sostituzione del contenuto, muniti di un'identificazione dell'esportatore e di qualsiasi altro contrassegno o numero che consenta di identificare la partita con riferimento ai dati del certificato di controllo per l'importazione da paesi terzi.

Una volta ricevuto il prodotto di cui all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, importato da un paese terzo, il primo destinatario verifica la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, nonché la corrispondenza dell'identificazione della partita con il certificato di cui al regolamento (CE) n. 1788/2001. L'esito di tale verifica va esplicitamente indicato nella contabilità di cui al punto 2 della parte C.

D. Unità coinvolte nella produzione, nella preparazione o nell'importazione di prodotti di cui all'articolo 1, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, e che hanno parzialmente o interamente subappaltato tali operazioni a terzi

Controllo iniziale

Per le operazioni date in subappalto a terzi, la descrizione completa di cui al punto 3 delle disposizioni generali deve contenere:

- un elenco dei subappaltatori con una descrizione delle loro attività e l'indicazione degli organismi o delle autorità di controllo da cui dipendono; tali subappaltatori devono avere accettato che le loro aziende siano sottoposte al regime di controllo di cui all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni, in conformità delle sezioni corrispondenti dell'allegato III dello stesso regolamento,
- tutte le misure pratiche, compreso, ad esempio, un adeguato sistema di contabilità documentale, da adottare al livello dell'unità per garantire che possano essere identificati i fornitori e, se diversi da questi, i venditori, nonché i destinatari e, se diversi da questi, gli acquirenti dei prodotti che l'operatore immette sul mercato.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

8. REQUISITI SPECIFICI DEI PRODOTTI CERTIFICATI

Il metodo di produzione e/o preparazione dell'agricoltura biologica, non prevedendo l'utilizzo di fitofarmaci e medicinali chimici di sintesi, lascia presupporre l'assenza di residui degli stessi nei prodotti ottenuti con tale metodo.

L'operatore è quindi responsabile, oltre che del rispetto delle norme di produzione e preparazione, della attuazione di tutte quelle misure precauzionali che servono ad evitare la contaminazione dei prodotti per i quali viene richiesta la certificazione. In particolare, per quanto riguarda la produzione in campo, l'operatore si assicura che le colture confinanti non comportino problemi di deriva, mettendo in atto azioni preventive o considerando, in fase di raccolta, adeguate fasce di rispetto che prevedano la separazione del prodotto ritenuto non idoneo. Del pari, durante le fasi di magazzinaggio e trasporto, così come durante le fasi di preparazione dei prodotti l'operatore si assicura che non si verifichino fenomeni di inquinamento. Allo scopo predispone un proprio piano di azioni preventive che preveda ad esempio magazzini separati per prodotti biologici e convenzionali, linee di lavorazione separate, cicli di lavorazione separati ecc.

Tuttavia, data la complessità dei fattori che intervengono durante la produzione occorre prevedere la possibilità della presenza di residui minimi nei prodotti agricoli ottenuti con metodo biologico. Tali residui potrebbero essere presenti, seppure in quantità minima, qualora le colture, pur non essendo state trattate direttamente, subiscano fenomeni di contaminazione ambientale, deriva e simili.

In considerazione di ciò e di quanto stabilito dal Decreto del Ministero della Sanità del 19 Maggio 2000, art. 4, per la certificazione dei prodotti ottenuti secondo il Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni di Produzione, è tollerato un residuo delle sostanze attive il cui utilizzo non è previsto dalle norme di produzione e preparazione del Reg. (CEE) n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni di Produzione non superiore a 0,01 mg/Kg, fatti salvi i limiti di rilevabilità del metodo di analisi utilizzato dal laboratorio. A tale valore è altresì assimilato il residuo di sostanze attive non consentite dallo stesso regolamento eventualmente rilevato negli alimenti utilizzati per il razionamento degli animali condotti secondo le disposizioni del presente disciplinare. Per quanto riguarda l'apicoltura, fate salve le disposizioni fin qui enunciate, è ammesso un residuo di Coumaphos e di Fluvalinate nella cera non superiore rispettivamente a 0,2 mg/kg e a 0,1 mg/kg.

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE	DOCUMENTO DI BASE	DI.02 Rev.01
	Guida al Disciplinare di Produzione Reg. (CEE) n. 2092/91	Data inizio validità: 23/03/2002

TABELLA DI COMPARAZIONE

Disciplinare di Produzione	Reg. CEE n. 2092/91	Altre disposizioni
Capitolo 1	Art. 1	
Capitolo 2	Artt. 6, 6 bis, allegati I, II	
Paragrafo 2.1	Allegato I, parte A, par. 1	
Paragrafo 2.2	Allegato I, parte A, par. 2.1, 2.2, 2.3 e 2.4 Allegato II, parte A	
Paragrafo 2.3	Artt. 6 e 6 bis	
Paragrafo 2.4	Allegato I, parte A, par. 3 Allegato II, parte B	
Paragrafo 2.5	Art. 6	
Paragrafo 2.6	Art. 6 e 6 bis	
Paragrafo 2.7	Allegato I, parte A, par. 4	
Paragrafo 2.8	Allegato I, parte A, par. 5	
Capitolo 3	Art. 6, allegato I, II	
Paragrafo 3.1	Allegato I, parte B, par. 1	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.1; D.M. 29/03/01, Allegato I, par.1
Paragrafo 3.2	Allegato I, parte B, par. 2	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.2
Paragrafo 3.3	Allegato I, parte B, par. 3	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.3
Paragrafo 3.4	Allegato I, parte B, par. 4 Allegato II, parte C e D	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.4; D.M. 29/03/01, Allegato I, par.4
Paragrafo 3.5	Allegato I, parte B, par. 5 Allegato II, parte C	D.M. 29/03/01, Allegato I, par.5
Paragrafo 3.6	ART. 6	
Paragrafo 3.7	Allegato I, parte B, par. 6	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.6, Allegato II; D.M. 29/03/01, Allegato I, par.6
Paragrafo 3.8	Allegato I, parte B, par. 7 Allegato VII	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.7; D.M. 29/03/01, Allegato I, par.7
Paragrafo 3.9	Allegato I, parte B, par. 8 Allegato VIII	D.M. 04/08/00, Allegato I, par.8; D.M. 29/03/01, Allegato I, par.8
Paragrafo 3.10	Allegato I, parte C, par. 1	D.M. 04/08/00, Allegato I, Apicoltura, par.1
Paragrafo 3.11	Allegato I, parte C, par. 2	D.M. 29/03/01, Allegato I, Apicoltura, par.2
Paragrafo 3.12	Allegato I, parte C, par. 3	D.M. 04/08/00, Allegato I, Apicoltura, par.3
Paragrafo 3.13	Allegato I, parte C, par. 4	D.M. 29/03/01, Allegato I, Apicoltura, par.4; D.M. 04/08/00, Allegato I, Apicoltura, par.4
Paragrafo 3.14	Allegato I, parte C, par. 5	D.M. 04/08/00, Allegato I, Apicoltura, par.5
Paragrafo 3.15	Allegato I, parte C, par. 6	D.M. 29/03/01, Allegato I, Apicoltura, par.6
Paragrafo 3.16	Allegato I, parte C, par. 7	
Paragrafo 3.17	Allegato I, parte C, par. 8 Allegato II, parte B, sez. 2	D.M. 29/03/01, Allegato I, Apicoltura, par.8; D.M. 04/08/00, Allegato I, Apicoltura, par.8
Capitolo 4	Allegato VI	
Paragrafo 4.1	Allegato VI, Principi Generali	
Paragrafo 4.2	Allegato VI, parte A	
Paragrafo 4.3	Allegato VI, parte B	
Paragrafo 4.4	Allegato VI, parte C	
Capitolo 5	Art. 11	Reg. CEE n. 94/92 e Reg. CEE n. 3457/92
Paragrafo 5.1	Art. 11	Reg. CEE n. 94/92
Paragrafo 5.2	Art. 11	Reg. CEE n. 3457/92
Capitolo 6	Art. 5	
Paragrafo 6.1	Art. 5, par. 1	
Paragrafo 6.2	Art. 5, par. 3	
Paragrafo 6.3	Art. 5, par. 5	
Paragrafo 6.4	Art. 5, par. 5 bis	
Capitolo 7	Allegato III	