



Disciplinare di Produzione «GARANZIA BIOLOGICO AMAB»

Sede nazionale:

Via Po 25/5 – 00198 Roma
Tel. 06/84497423 Fax 06/84497269
E-mail: amab@amab.it web: www.amab.it

Sede amministrativa:

Via F.lli Bandiera, 61 – 60019 Senigallia (AN).
Tel. 071/7920056 Fax 071/7922786
E-mail: amabmarche@amab.it

Presidenza e Centro Studi AMAB:

Via Montebello 61030 Isola del Piano (PS), Tel. e Fax 0721/720326

SOMMARIO

PREMESSA.....	4
1 - PRODUZIONI VEGETALI	4
2 - RACCOLTA DI PRODOTTI SELVATICI E SPONTANEI.	7
3 - COLTIVAZIONE DI FUNGHI.....	8
4 - CONVERSIONE AL METODO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.	8
5. PRODUZIONE ZOOTECNICA - ANIMALI E PRODOTTI ANIMALI DELLE SEGUENTI SPECIE: BOVINI (COMPRESSE LE SPECIE BUBALUS E BISON), SUINI, OVINI, CAPRINI, EQUIDI, POLLAME E CONIGLI.....	9
6 - APICOLTURA.....	23
7 - NORME PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI.....	28
8 - LATTE CONFEZIONATO E DERIVATI DEL LATTE	28
9 - LAVORAZIONE DI CARNI FRESCHE, DI PRODOTTI CARNEI INSACCATI E DI PRODOTTI CARNEI SALATI.....	30
10 - PRODOTTI APISTICI: MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE	30
11 - PRODUZIONE DI FARINA	31
12 - PRODUZIONE DI PASTA.....	31
13 - PRODUZIONE DI PANE.....	32
14 - PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO.....	32
15 - PRODUZIONE DI VINO	33
16 - PRODUZIONE DI ACETO DI VINO	35
17 - PRODUZIONE DI ACETO DI MELE.....	36
18 - PRODUZIONE DI OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA.....	37
19 - PRODUZIONE DI CONFETTURE E MARMELLATE	38
20 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI DI FRUTTA E DI VEGETALI.....	38
21 - PIANTE OFFICINALI	39
22 - IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DA PAESI EXTRA-COMUNITARI.....	40
23 - ETICHETTATURA	40
24 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CERTIFICATI.....	41

MATERIE PRIME PER MANGIMI.....	48
ALLEGATO I.....	60
ALLEGATO A	
ALLEGATO B	
ALLEGATO C	
ALLEGATO D	
ALLEGATO E	
ALLEGATO F	
ALLEGATO G	
ALLEGATO H	
ALLEGATO I	
ALLEGATO L	

PREMESSA

Il documento qui presentato rappresenta il Disciplinare di Produzione e Trasformazione dell'AMAB, legato all'uso del marchio "GARANZIA BIOLOGICO AMAB". Esso è stato approvato dal Consiglio Direttivo di AMAB in data 08/01/2002 ed entra in vigore in data 01/02/2002.

Tale Disciplinare rappresenta le linee guida osservate da AMAB per la produzione animale e vegetale, nonché dei prodotti trasformati. Alcune di queste norme sono più restrittive di quelle definite dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. Tuttavia, dato che i requisiti minimi di detto regolamento debbono essere comunque osservati, per tutte le questioni non contemplate dal presente Disciplinare, si deve fare riferimento ai regolamenti comunitari in materia e alle leggi di carattere locale, qualora esistenti.

Nella redazione del presente Disciplinare si è fatto costante riferimento agli Standard di base dell'IFOAM (approvati dall'Assemblea Generale nel Settembre 2000, a Basilea).

L'uso del marchio "GARANZIA BIOLOGICO AMAB" è regolato da un'apposita normativa, allegata al presente Disciplinare (Allegato L)

1 - PRODUZIONI VEGETALI

1.1 - Ambiente.

Condizione indispensabile è il mantenimento, o il ripristino qualora esso sia stato alterato, dell'equilibrio fra gli elementi che compongono l'agro - ecosistema.

Il suolo agrario, risorsa indispensabile per attuare i cicli produttivi, deve essere protetto da dissesti di ogni genere: smottamenti, erosioni, ristagni, perdita di sostanza organica e fertilità nel suo complesso. Devono essere messe in atto le sistemazioni idrauliche agrarie più idonee alle diverse situazioni, avendo cura del loro mantenimento in efficienza nel tempo.

Nell'azienda biologica deve essere favorita la diversità e la complessità ambientale con la presenza di siepi, gruppi di alberi e/o macchie spontanee, corsi d'acqua, stagni, sorgenti, fossi, zone umide, etc..

Le siepi di protezione dall'inquinamento esterno devono essere commisurate nell'altezza, nella larghezza, nello spessore e nelle specie vegetali ai diversi casi che ricorrono.

Per le aziende agricole situate nelle immediate prossimità di fonti d'inquinamento (strade, fabbriche, colture convenzionali contigue, ecc.), l'Organismo di controllo valuta se ammettere l'azienda alla produzione biologica ai fini della certificazione del prodotto, oppure suggerisce le soluzioni tecniche che l'azienda deve mettere in atto per limitare gli inquinamenti ambientali (effetti indesiderati della deriva).

1.2 - Tecniche colturali.

Tutte le tecniche colturali devono essere finalizzate al miglior utilizzo delle risorse naturali, osservando quanto meno le tecniche di seguito riportate.

1.2.1 - Scelta di colture e varietà.

Le colture e le varietà devono essere scelte considerando i fattori climatici e pedologici del luogo, dando la preferenza a varietà naturalmente resistenti a malattie e fisiopatie.

Le sementi, il materiale di propagazione vegetativa e le piantine da trapianto devono provenire da coltivazioni che seguono il metodo di produzione biologico.

Consigliato	Ammesso	Vietato
- di prendere in considerazione, nella scelta delle varietà, la diversità genetica (biodiversità).	- l'utilizzo di sementi e materiale di riproduzione vegetativa, proveniente da coltivazioni non biologiche, solo dietro deroga da parte dell'ENSE e per un periodo di tempo che scade il 31 dicembre 2003.	- la coltivazione di specie e varietà geneticamente modificate (O.G.M.); - utilizzare piante/piantine provenienti da coltivazioni non biologiche.

1.2.2 - Irrigazione.

Consigliato	Ammesso	Vietato
- che l'impiego delle risorse idriche in azienda segua criteri d'economia; - la presenza di specchi d'acqua in azienda per razionalizzare le disponibilità idriche.	- l'uso di tubature (manichette) in materiale plastico in ogni caso vincolato all'obbligo del recupero integrale al termine del ciclo colturale, per essere riutilizzato o destinato al riciclaggio.	- l'uso del polivinil cloruro (P.V.C.).

1.2.3 - Pacciamatura.

Consigliato	Ammesso	Vietato
- la pacciamatura con residui vegetali, con altri materiali naturali o biodegradabili.	- l'uso di materiali sintetici comunque vincolato all'obbligo del recupero integrale al termine del ciclo colturale, per essere riutilizzato o destinato al riciclaggio	- l'uso del polivinil cloruro (P.V.C.).

1.2.4 - Rotazioni e consociazioni.

Le rotazioni devono:

- 1) essere sufficientemente ampie (effettuare una successione almeno quadriennale);
- 2) prevedere la presenza di specie di leguminose a ciclo annuale o poliennale (in coltura pura o consociate).

Consigliato	Ammesso	Vietato
- di inserire nella rotazione colture di copertura (cover crop, colture da sovescio). In quanto queste migliorano le proprietà fisiche e fisico-chimiche del terreno; hanno azione soffocante sulle infestanti; ostacolano l'erosione dei terreni e migliorano il controllo dei parassiti; - di diversificare le colture allo scopo di favorire un maggior grado di biodiversità all'interno dell'azienda; - di consociare le colture per gli effetti positivi che esplicano nei confronti del terreno e delle colture stesse; - di porre in successione colture con caratteristiche diverse (piante a radice profonda e piante con apparato radicale modesto; azoto-fissatrici e piante particolarmente avidi d'azoto; etc.), coltivate in periodi dell'anno differenti (semina autunnale e semina primaverile; semine a file distanti o a file strette; etc.); - di non interrare (sovescio) materiale vegetale appena sfalciato onde prevenire fenomeni che alterino l'equilibrio biologico del terreno, accelerando il processo di mineralizzazione della sostanza organica.	- dopo un prato almeno triennale di leguminose è ammessa la ripetizione della stessa specie al massimo per un altro anno (es., dopo tre anni di erba medica si può coltivare frumento anche per due anni consecutivi).	- praticare la monosuccessione. In pratica, a meno che sullo stesso campo non sia stato in precedenza coltivato un prato di leguminose di durata almeno triennale, non è consentito ripetere la coltivazione della stessa specie per più di un anno (es. frumento dopo frumento, orzo dopo orzo, mais dopo mais, etc.).

1.2.5 - Controllo erbe spontanee.

Il controllo agronomico delle infestanti deve essere effettuato attraverso una o più delle seguenti pratiche:

- 1) impostazione di un razionale avvicendamento colturale;
- 2) consociazioni;
- 3) impiego di sementi ad elevata purezza commerciale e impiego di letame maturo;
- 4) esecuzione di una «falsa semina»;

- 5) inerbimento controllato;
- 6) pacciamatura.

Ammesso	Vietato
- l'uso di mezzi meccanici e/o termici.	- la pulizia dei campi attraverso bruciatura dei residui colturali (debbio della cotica); - l'uso di diserbanti chimici e ormonici.

1.2.6 - Lavorazioni del terreno.

I sistemi per la lavorazione del terreno devono consentire la conservazione della sostanza organica nello strato superficiale del terreno (orizzonte colturale).

Consigliato
- di non utilizzare macchinari ed attrezzi che provocano costipamento e destrutturazione del suolo; - di limitare alle reali esigenze colturali l'uso di macchinari ed attrezzi; - l'uso di strumenti discissori per le lavorazioni profonde oltre i 25 centimetri, piuttosto che attrezzi che rovesciano il terreno; - l'adozione di tecniche di lavorazione del terreno semplificate rispetto all'aratura; - l'uso di pneumatici a sezione larga, di cingoli e semi-cingoli;

1.3 – Fertilizzazione.

Il programma di fertilizzazione deve mirare alla conservazione o all'aumento della fertilità e dell'attività biologica del suolo.

La sostanza organica deve essere alla base del programma di fertilizzazione, anche attraverso la valorizzazione dei residui vegetali ed animali mediante compostaggio.

Gli interventi per mantenere ed aumentare la fertilità del suolo devono basarsi su:

- 1) coltivazioni di leguminose, o comunque di specie vegetali aventi un apparato radicale profondo nell'ambito di un adeguato programma di rotazione pluriennale;
- 2) scelta razionale delle colture in successione;
- 3) inserimento di colture da sovescio nella rotazione;
- 4) incorporazione nel terreno di materiale organico, opportunamente compostato.

Consigliato	Ammesso	Vietato
- di gestire sia il letame sia il composto in modo tale da rendere minima la perdita degli elementi nutritivi; - considerata la dinamica d'accumulo dei nitrati negli ortaggi a foglia larga, è opportuno limitare, in queste colture, la concimazione con prodotti a base di azoto organico a pronto effetto, anche se inclusi nell'Allegato A del presente Disciplinare.	- se le tecniche per mantenere ed aumentare la fertilità del terreno non consentono di assicurare un nutrimento adeguato alle colture, sarà possibile l'integrazione della fertilizzazione con i prodotti indicati nell'allegato A del presente Disciplinare di produzione, purchè non venga superata la quantità di 170 kg N per ettaro all'anno di superficie agricola utilizzata.	- l'utilizzo di fertilizzanti diversi da quelli inclusi nell'Allegato A del presente Disciplinare di produzione. Lo stesso Allegato prevede inoltre delle condizioni d'uso aggiuntive a quelle già previste dai regolamenti nazionali e comunitari vigenti per i fertilizzanti di cui sopra, il cui utilizzo improprio potrebbe condurre a fenomeni d'inquinamento ambientale.

1.4 - Cure fitosanitarie.

1.4.1 – Interventi indiretti (preventivi) e diretti.

Le pratiche di conduzione di un'azienda biologica devono permettere, nel tempo, di rendere irrilevanti, o comunque molto limitate, le perdite causate dai parassiti. Tra queste pratiche, che creano le condizioni per una difesa indiretta-preventiva, si possono elencare:

- mezzi agronomici (programma di rotazione adeguato, fertilizzazione equilibrata, densità di semina, inerbimenti, consociazioni, regimazione delle acque, modalità d'irrigazione, lavorazioni del terreno, etc.);
- scelta di specie e varietà ben adattate all'ambiente e quindi naturalmente resistenti;
- mantenimento e/o ripristino dell'equilibrio dell'agroecosistema, ossia tutela dei nemici naturali presenti ed azioni favorevoli ad un loro incremento (mantenimento e/o impianto di siepi ed

- aree di rifugio, diffusione d'artropodi predatori e/o parassitoidi);
- sistemi di potatura ed allevamento che tengano conto della località d'impianto e della varietà coltivata.

Quando, tuttavia, si verifica un pericolo o danno tale da compromettere il risultato economico della coltura, interventi di lotta diretta sono autorizzati a mezzo di specifici prodotti per la difesa. Detti prodotti devono comunque essere compresi nell'allegato B del presente Disciplinare di produzione.

Vietato
- l'impiego di prodotti per le cure fitosanitarie non compresi nell'allegato B del presente Disciplinare di produzione.

1.4.2 - Disinfezioni e disinfestazioni del terreno.

Ammesso	Vietato
- in caso di forte infestazione parassitaria, sia animale che vegetale, ove le tecniche di rotazione e le opportune cure fitosanitarie non abbiano prodotto risultati agronomicamente soddisfacenti, può essere utilizzata la solarizzazione del terreno. A questa deve succedere una coltura da sovescio.	- la disinfezione e la disinfestazione del terreno con prodotti non inclusi nell'Allegato B del presente Disciplinare.

1.5 - Colture protette.

Tutto il materiale plastico utilizzato deve essere recuperato al termine della coltivazione per essere riutilizzato o destinato al riciclaggio.

Ammesso	Vietato
- i sistemi di forzatura per produzioni anticipate o ritardate a condizione che: 1) il riscaldamento sia effettuato esclusivamente per la produzione di piantine da trapianto; 2) la copertura sia fatta ad un solo strato, in vetro o con altro materiale ad esclusione del P.V.C.; 3) venga prevista un'adeguata rotazione fra le colture, includendovi ogni due anni una concimazione verde relativamente agli impianti fissi (tranne che per la produzione di piantine da trapianto); - il doppio strato isolante esclusivamente per le piantine da trapianto.	- le tecniche di coltivazione del tipo "senza terra" (es. colture idroponiche; su lana di vetro, di roccia; etc.).

1.6 - Potature e sistemi di allevamento.

Consigliato	Vietato
- di adottare tipi di potatura e sistemi di allevamento idonei alla specie/varietà e alla località di coltivazione, allo scopo di prevenire l'insorgenza di malattie ed infestazioni	- ogni intervento di modificazione della forma della pianta con mezzi chimici

1.7 - Tecniche di maturazione e di conservazione.

Vietato
- l'uso di sostanze chimiche di sintesi per anticipare la maturazione, per i trattamenti post-raccolta e per la conservazione;
- l'utilizzo di radiazioni e ionizzazioni artificiali

2 - RACCOLTA DI PRODOTTI SELVATICI E SPONTANEI.

Può essere utilizzato il Marchio «GARANZIA BIOLOGICO AMAB» su prodotti vegetali selvatici e spontanei alle seguenti condizioni:

- 1) che derivino da un ambiente di sviluppo naturale, che non abbia subito trattamenti di prodotti diversi da quelli indicati nel presente Disciplinare di produzione per almeno un periodo di 3 anni precedente la raccolta;
- 2) che la raccolta non comporti influenze negative sull'agroecosistema (non comprometta l'equilibrio

dell'habitat naturale e la conservazione della specie nella zona di raccolta);

3) che provengano da una ben precisata area di raccolta notificata e soggetta alla verifica dell'Organismo di controllo;

4) che sia data comunicazione dell'area interessata all'Organismo di controllo almeno 1 mese prima della presunta epoca di raccolta;

I prodotti certificati «selvatici e spontanei» saranno equiparati ai prodotti biologici anche nella eventuale successiva trasformazione.

3 - COLTIVAZIONE DI FUNGHI.

3.1 - Luogo e strutture.

La coltivazione dei funghi può avvenire:

1) in ambienti naturali: grotte, boschi, prati;

2) in ambiente protetto: strutture in muratura, serre e tunnel.

Ammesso

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- il riscaldamento solo per la fase di incubazione (max 20 giorni);- l'uso di ventilatori per il ricambio dell'aria. |
|---|

3.2 – Substrato.

Il materiale deve provenire da coltivazioni e da allevamenti che seguono il metodo di produzione biologico.

Ammesso

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- l'uso di torbe non trattate chimicamente;- legno non trattato con sostanze chimiche dopo il taglio;- minerali di cui all'allegato A del presente disciplinare, acqua e terra;- la pastorizzazione (60 - 70 °C);- la sterilizzazione per la moltiplicazione del micelio. |
|---|

4 - CONVERSIONE AL METODO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.

La conversione è un periodo di passaggio dall'agricoltura convenzionale all'agricoltura biologica.

La conversione al metodo di produzione biologico dell'intera azienda è obbligatoria e può avvenire con gradualità. Modalità e tempi della conversione sono contenuti nel Piano Pluriennale di Conversione (PPC), approvato dall'Organismo di certificazione, che prenda in considerazione l'intera Superficie Agricola Utilizzabile (S.A.U.) e gli eventuali allevamenti presenti. Possibili modifiche al PPC, per giustificati motivi, possono essere effettuate con il consenso dell'Organismo di certificazione. In ogni caso, la conversione totale dell'azienda deve avvenire entro un periodo massimo di 3 (tre) anni.

Vietato

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- durante il periodo di conversione, allevare la stessa varietà colturale contemporaneamente con metodo biologico e convenzionale nella stessa azienda, anche se in unità produttive differenti. |
|--|

4.1 - Periodo di conversione di un appezzamento.

In questo caso, il periodo di conversione corrisponde al periodo minimo durante il quale le norme previste dal presente Disciplinare devono essere applicate negli appezzamenti ai fini della certificazione delle produzioni ivi ottenibili. Tale periodo e' pari a 2 anni prima della semina delle colture erbacee e nel caso delle colture perenni diverse dai prati, pari a 3 anni prima del primo raccolto dei prodotti di cui si chiede la certificazione.

L'Organismo di certificazione può decidere che in certi casi il periodo di conversione sia prolungato o abbreviato tenuto conto dell'utilizzazione anteriore degli appezzamenti (secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche).

5. PRODUZIONE ZOOTECNICA - ANIMALI E PRODOTTI ANIMALI DELLE SEGUENTI SPECIE: BOVINI (COMPRESSE LE SPECIE BUBALUS E BISON), SUINI, OVINI, CAPRINI, EQUIDI, POLLAME E CONIGLI

5.1. Principi generali

Le produzioni animali rappresentano una componente dell'attività di numerose aziende agricole operanti nel settore dell'agricoltura biologica.

5.1.2.

Le produzioni animali devono contribuire all'equilibrio dei sistemi di produzione agricola rispondendo alle esigenze di elementi nutritivi delle colture e migliorando la sostanza organica del suolo. Esse contribuiscono in tal modo a creare e a mantenere rapporti di complementarità fra terra e vegetale, vegetale e animali, animale e terra. Quale parte di questo concetto, la produzione senza terra non è conforme alle norme del presente disciplinare.

5.1.2.1.

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 che almeno il 51% della Sostanza Secca della loro razione annuale provenga dall'azienda stessa o dal comprensorio in cui ricade. Per i monogastrici tale percentuale è ridotta al 35%.

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, come previsto al punto 5.7.3. del presente disciplinare.

Per le aziende assoggettate anteriormente all'entrata in vigore del presente disciplinare, la prescrizione relativa ai poligastrici, entrerà in vigore il 1 gennaio 2003. Durante tale periodo di adeguamento la quota di sostanza secca di origine aziendale o comprensoriale non potrà essere comunque inferiore al 35%.

5.1.3.

Impiegando risorse naturali rinnovabili (deiezioni zootecniche, colture di leguminose, colture foraggere), il binomio coltura-allevamento e i sistemi di pascolo consentono la salvaguardia e il miglioramento della fertilità del suolo a lungo termine e contribuiscono allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile.

5.1.4.

L'allevamento praticato nel quadro dell'agricoltura biologica è una produzione legata alla terra. Tranne qualora esista un'autorizzazione eccezionale del presente allegato, gli animali devono disporre di un'area di pascolo. Il numero di capi per unità di superficie sarà limitato in misura tale da consentire una gestione integrata delle produzioni animali e vegetali a livello di unità di produzione e in modo da ridurre al minimo ogni forma di inquinamento, in particolare del suolo e delle acque superficiali e sotterranee. La consistenza del patrimonio zootecnico sarà essenzialmente connessa alla superficie disponibile al fine di evitare i problemi del sovrapascolo e dell'erosione e di consentire lo spargimento delle deiezioni animali onde escludere danni all'ambiente.

5.1.5.

In un'azienda biologica per avvalersi del marchio Garanzia Biologico AMAB tutti gli animali devono essere allevati nel rispetto delle norme contenute nel presente disciplinare.

5.1.6.

Non è ammesso l'utilizzo del pascolo di aziende che si avvalgono del marchio Garanzia Biologico AMAB, da parte di animali allevati con metodo convenzionale.

5.1.7.

Gli animali allevati secondo le prescrizioni del presente disciplinare possono utilizzare un'area di

pascolo comune purché:

- a) l'area non sia stata trattata con prodotti diversi da quelli previsti dagli allegati A e B del presente disciplinare per un periodo di almeno tre anni;
- b) qualsiasi animale che utilizzi il pascolo in questione e non sia soggetto alle prescrizioni del presente disciplinare o del Reg. Ce 1804/99 provenga da allevamenti estensivi, quali definiti all'articolo 6, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 950/97; oppure, ove si tratti di specie non menzionate in tale disciplinare, il numero di animali per ettaro sia equivalente a 170 kg di azoto per ettaro all'anno come definito nell'allegato F del presente disciplinare;
- c) i prodotti animali derivanti da animali allevati secondo le disposizioni del presente disciplinare, nel periodo in cui utilizzavano il pascolo comune, non siano considerati di origine biologica, a meno che si dimostri in modo soddisfacente all'organismo o all'autorità di controllo che essi sono stati nettamente separati da altri animali non rispondenti ai requisiti del presente disciplinare o del Reg. Ce 1804/99.

5.1.7.1.

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".

5.2. Conversione

5.2.1. Conversione di aree associate a produzioni animali biologiche

5.2.1.1.

In caso di conversione di un'azienda, l'intera superficie dell'azienda deve rispondere alle norme di produzione del presente disciplinare, utilizzando i periodi di conversione stabiliti nel capitolo 4.

5.2.1.2.

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 negli allegati A e B del presente disciplinare. Questa deroga deve essere autorizzata dall'organismo di controllo.

5.2.2.

Conversione di animali e prodotti animali

5.2.2.1.

I prodotti animali possono essere venduti avvalendosi del marchio Garanzia Biologica AMAB soltanto se gli animali sono stati allevati secondo le norme del presente disciplinare 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;

5.2.2.2.

La deroga prevista al punto 2.2.2 dell'allegato I parte B del Reg. CEE 2092/91, inerente la costituzione del patrimonio dei bovini e piccoli ruminanti, non viene concessa. Pertanto vanno sempre rispettati i periodi indicati al punto precedente.

5.2.3. Conversione simultanea

5.2.3.1.

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

5.3. Origine degli animali

5.3.1.

Nella scelta delle razze si deve tener conto della capacità degli animali di adattarsi alle condizioni locali nonché della loro vitalità e resistenza alle malattie. Inoltre le razze devono essere selezionate al fine di evitare malattie specifiche o problemi sanitari connessi con alcune razze utilizzate nella produzione intensiva (ad es. sindrome da stress dei suini, PME, morte improvvisa, aborto spontaneo, nascita difficoltosa con taglio cesareo, ecc.), dando la preferenza a razze autoctone, o tipicamente storiche della regione o comunque rustiche.

Gli operatori devono, in un periodo massimo di dieci anni, provvedere alla sostituzione totale degli animali appartenenti alle razze che non sono conformi ai requisiti del presente disciplinare.

Tale sostituzione potrà avvenire anche gradualmente prevedendo l'introduzione di un numero di animali pari ad una UBA all'anno. Tale norma entrerà in vigore allorché verrà pubblicata una lista positiva di razze ammesse.

5.3.2.

Gli animali devono provenire da unità di produzione che osservino le norme di produzione del presente disciplinare, o comunque quelle previste dal Reg. Ce 1804/99, ed essere mantenuti per tutta la loro vita in questo sistema di produzione.

5.3.3.

Come prima deroga e previa autorizzazione dell'organismo di controllo, il bestiame, esistente nell'unità di produzione che non è conforme alle norme del presente disciplinare può essere convertito.

5.3.4.

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 disciplinare subito dopo lo svezzamento e in ogni caso di meno di 6 mesi;
- pecore e capre allevate secondo le norme del presente disciplinare subito dopo lo svezzamento e in ogni caso di meno di 45 giorni;
- suinetti allevati secondo le norme del presente disciplinare subito dopo lo svezzamento e di peso inferiore a 25 kg.

5.3.5.

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

5.3.6.

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;
- 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.

Per elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di catastrofi, si può intendere quella che si discosta in modo significativo rispetto alle condizioni ordinarie di mortalità.

L'attestazione dell'entità della mortalità conseguente a problemi sanitari o catastrofi va rilasciata dal veterinario responsabile della gestione sanitaria.

L'entità di elevata mortalità va determinata a livello di autorità regionali e di Province Autonome, competenti per territorio.

5.3.7.

Nel caso di suini, pollastrelle e pollame destinati alla produzione di carne, questa deroga transitoria è riesaminata prima della scadenza per vagliare eventuali possibilità di proroga di tale scadenza.

5.3.8.

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 o dell'autorità 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 - ad esempio animali di sesso femminile (nullipari) - provenienti da allevamenti non biologici.

5.3.9.

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.

5.3.10.

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

- estensione significativa dell'azienda;
- cambiamento della razza;
- sviluppo di una nuova produzione.

5.3.10.1.

Le percentuali di cui al punto 5.3.8 possono essere maggiorate secondo quanto previsto dal punto 5.3.10.

Nel caso di cui al primo trattino del punto 5.3.10, per estensione significativa dell'azienda si dovrà intendere quell'incremento di superficie coltivabile che: se superiore al 40% potrà consentire l'acquisizione del 40% di animali provenienti dalla zootecnica convenzionale, se dal 10 al 39% si potrà prevedere una percentuale di incremento proporzionale all'aumento della superficie. Nel caso di cui al terzo trattino relativo allo sviluppo di una nuova produzione, questo si intende come il cambiamento della specie allevata o dell'orientamento produttivo.

5.3.11.

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 presente disciplinare.

5.3.12.

Qualora gli animali provengano da unità non conformi al presente disciplinare o comunque non conformi al Reg. Ce 1804/99, secondo le condizioni e i limiti indicati ai punti da 5.3.3 a 5.3.11, i relativi prodotti potranno essere venduti come prodotti biologici e quindi avvalersi del marchio Garanzia Biologico AMAB soltanto se saranno stati rispettati i periodi indicati al punto 5.2.2.1; nel corso di detti periodi devono essere osservate tutte le norme enunciate nel presente disciplinare.

5.3.13.

Nel caso di animali ottenuti da unità non conformi al presente disciplinare o al Reg. CE 1804/99 si deve rivolgere particolare attenzione alle norme sanitarie. L'organismo di controllo può prescrivere, a seconda della situazione locale, disposizioni particolari come controlli preventivi e periodi di quarantena.

5.4. Alimentazione

5.4.1.

L'alimentazione è finalizzata a una produzione di qualità piuttosto che a massimizzare la produzione stessa, rispettando nel contempo le esigenze nutrizionali degli animali nei vari stadi fisiologici. Le pratiche di ingrasso sono autorizzate nella misura in cui sono reversibili in qualsiasi stadio dell'allevamento. È vietata l'alimentazione forzata.

5.4.2.

Gli animali devono essere alimentati con alimenti biologici.

5.4.3.

Inoltre gli animali devono essere allevati in conformità delle norme del presente disciplinare, preferibilmente con alimenti prodotti dall'unità o, qualora ciò non sia possibile, con alimenti provenienti da altre unità o imprese conformantisi alle disposizioni del presente disciplinare o a quelle del Reg. Ce 2092/91, e comunque nel rispetto delle prescrizioni previste nel punto 5.1.2.1 del presente disciplinare.

5.4.4.

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 %.

5.4.5.

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.

5.4.6.

Se del caso, gli Stati membri designano le zone o le regioni in cui è praticabile la transumanza (compresi gli spostamenti di animali verso i pascoli montani), fatte salve le disposizioni sull'alimentazione degli animali di cui al presente allegato.

5.4.6.1

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.

5.4.7.

Per gli erbivori, i sistemi di allevamento devono basarsi in massima parte sul pascolo, tenuto conto delle disponibilità di pascoli nei vari periodi dell'anno, 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'autorità o 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.

5.4.8

Entro un termine che scade il 31 dicembre 2002, è ammessa l'incorporazione di alimenti convenzionali di origine agricola elencati nell'allegato C nella misura massima annua del 10% per i poligastrici e del 20% per i monogastrici. In ogni caso la percentuale massima permessa di alimenti di origine convenzionale non potrà superare il 25% della razione giornaliera. Tali percentuali si riferiscono alla sostanza secca. In tali casi è comunque obbligatorio produrre all'organismo di controllo, per ogni partita, l'analisi che attesti che il prodotto o la miscela siano esenti da organismi geneticamente modificati (OGM).

5.4.9

Tuttavia in caso di perdita eccezionale della produzione foraggiera per avversità climatiche, è consentito l'uso di alimenti convenzionali dietro autorizzazione delle competenti autorità regionali, previo accertamento delle condizioni predette. In tali casi è comunque obbligatorio produrre

all'organismo di controllo, per ogni partita, l'analisi che attesti che il prodotto o la miscela siano esenti da organismi geneticamente modificati (OGM).

5.4.10.

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

5.4.11.

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

5.4.12.

Solo i prodotti elencati nell'allegato D, sezioni 1.5 e 3.1 possono essere usati rispettivamente come additivi e come ausiliari di fabbricazione di insilati.

5.4.13.

Le materie prime di origine agricola per mangimi convenzionali possono essere usate per l'alimentazione degli animali solo se elencate nell'allegato C, sezione C.1 (materie prime di origine vegetale per mangimi), e solo se sono prodotte o preparate senza uso di solventi chimici.

5.4.14.

Delle materie prime di origine animale per mangimi elencate nell'allegato C, sezione C.2, viene concesso l'utilizzo, successivamente al 31 dicembre 2002, in base ad una deroga transitoria che scade comunque il 24 agosto 2005, solo dell'olio di pesce, come l'olio di merluzzo.

5.4.15

Per soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, possono essere usati solo i prodotti elencati nell'allegato C, sezione 3 (materie prime di origine minerale per mangimi) e nell'allegato D sezione 1.2 (vitamine, provitamine, e sostanze di effetto analogo chimicamente ben definite). Per l'apporto di queste ultime dovranno essere utilizzate materie prime naturalmente ricche di vitamine o comunque vitamine naturali non provenienti quindi da sintesi chimica.

5.4.16.

Solo i prodotti elencati nell'allegato D, sezioni 1.3 (enzimi) e 1.4 (microrganismi), 1.6 (agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti), 2 (alcuni prodotti utilizzati nell'alimentazione animale) e 3 (ausiliari di fabbricazione dei mangimi) possono essere usati nell'alimentazione degli animali per gli scopi indicati per le suddette categorie. Antibiotici, coccidiostatici, medicinali, stimolanti della crescita o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione non sono utilizzati nell'alimentazione degli animali.

5.5. Profilassi e cure veterinarie

5.5.1.

La profilassi nella zootecnica biologica è basata sui seguenti principi:

- a) scelta delle razze o delle linee e ceppi appropriati di animali, come specificato nel capitolo 3;
- b) applicazione di pratiche di allevamento adeguate alle esigenze di ciascuna specie che stimolino un'elevata resistenza alle malattie ed evitino le infezioni;
- c) uso di alimenti di alta qualità, abbinato a movimento regolare fisico e accesso ai pascoli, stimolando così le difese immunologiche naturali degli animali;
- d) adeguata densità degli animali, evitando così il sovraffollamento e qualsiasi problema sanitario che ne potrebbe derivare.

5.5.1.1.

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 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 D. lgs del 17 marzo 1995 n. 110.

Inoltre, all'atto della stesura del piano sanitario l'operatore deve aver individuato un veterinario omeopata di riferimento per il suo allevamento.

5.5.2.

I suddetti principi dovrebbero limitare i problemi sanitari, in modo da tenerli sotto controllo essenzialmente mediante prevenzione.

5.5.3.

Se, malgrado le suddette misure preventive, un animale è malato o ferito, esso deve essere curato immediatamente e, se necessario, isolato in appositi locali.

5.5.4.

L'uso di medicinali veterinari nell'agricoltura biologica deve essere conforme ai seguenti principi:
a) 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 elencati all'allegato C, sezione 3, 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;

b) 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;

c) è vietato l'uso di medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o di antibiotici per trattamenti preventivi.

5.5.5.

Oltre ai suddetti principi, si applicano le seguenti norme:

a) 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;

b) 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.

5.5.6.

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'autorità o 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.

5.5.7.

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.

5.5.8.

Ad eccezione delle vaccinazioni, delle cure antiparassitarie e dei piani obbligatori di eradicazione attuati negli Stati membri, nel caso in cui un animale o un gruppo di animali sia sottoposto a più di due o massimo tre cicli di trattamenti con medicinali veterinari allopatrici ottenuti per sintesi chimica o antibiotici in un anno (o a più di un ciclo di trattamenti se la sua vita produttiva è inferiore a un anno), gli animali interessati o i prodotti da essi derivati non possono essere venduti come prodotti ottenuti conformemente alle disposizioni del presente disciplinare. Tali animali devono essere sottoposti ai periodi di conversione previsti al capitolo del presente allegato, con il consenso dell'autorità o dell'organismo di controllo.

5.5.8.1.

Tenuto conto della corrente prassi di allevamento, i trattamenti antiparassitari sono limitati a due nel corso dell'anno. I trattamenti contro gli ectoparassiti ed endoparassiti, qualora avvengano con l'impiego di prodotti naturali consentiti dalla legislazione vigente, non sono soggetti a limitazioni. 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 dieci giorni.

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

5.6.1. Metodi zootecnici

5.6.1.1.

In linea di principio, la riproduzione di animali allevati biologicamente deve basarsi su metodi naturali. È tuttavia consentita l'inseminazione artificiale. Sono invece vietate altre forme di riproduzione artificiale o assistita (ad es. il trapianto di embrioni).

5.6.1.2.

È vietata la pratica sistematica di operazioni quali l'applicazione di anelli di gomma alle code degli ovini, l'applicazione di anello al naso dei suini, la recisione della coda o dei denti, la spuntatura del becco o la decornazione e ogni altro intervento mutilante a fini non terapeutici. Alcune di queste operazioni possono tuttavia essere autorizzate dall'autorità o dall'organismo di controllo per motivi di sicurezza o al fine di migliorare la salute, il benessere o l'igiene degli animali. Tali operazioni devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario aziendale, riducendo al minimo ogni sofferenza per gli animali. È vietato mettere gli occhiali al pollame.

5.6.1.3.

La castrazione è consentita per mantenere la qualità dei prodotti e le pratiche tradizionali di produzione (suini, manzi, capponi, ecc.) ma solo alle condizioni stabilite nell'ultima frase del punto 6.1.2 ed è vietata dopo il raggiungimento della maturità sessuale.

5.6.1.4.

È vietata la stabulazione fissa. Ciò nondimeno, in deroga a tale principio, l'autorità o 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.

5.6.1.5

In deroga alle disposizioni del punto 5.6.1.4, la stabulazione fissa può essere praticata solo nel periodo invernale ed in edifici esistenti prima del 24 agosto 2000, a condizione che il responsabile dell'azienda, prima dell'avvio, sottoscriva un piano di adeguamento delle strutture aziendali, secondo i parametri indicati dall'allegato G, della durata massima di tre anni (e comunque non oltre il 31 dicembre 2010 per le aziende che si assoggettano dopo il 2008) purché sia previsto regolare movimento fisico degli stessi e l'allevamento avvenga conformemente ai requisiti in materia di benessere degli animali con zone confortevoli provviste di lettiera. In ogni caso le deroghe sugli spazi disponibili non potranno superare il 20% degli spazi richiesti dal presente disciplinare. Per le aziende in zona montana, le deroghe possono essere portate fino ad un massimo del 50% degli spazi richiesti.

L'organismo di controllo concederà la deroga alle disposizioni del punto 5.6.1.4. previa verifica sia della presentazione del piano di adeguamento alle autorità competenti che sullo stato di avanzamento dei lavori di adeguamento. Durante il periodo di adeguamento il pascolo non è obbligatorio nel caso di stabulazione libera (che prevede spazi interni ed esterni). Nel caso di posta fissa, compresa la catena, il pascolo è invece obbligatorio, compatibilmente con le condizioni pedoclimatiche.

5.6.1.6.

La deroga prevista dal Reg. CEE 2092/91 per le piccole aziende non viene concessa. Anche per tali aziende si deve prendere in considerazione il punto precedente.

5.6.1.7.

Se gli animali vengono allevati in gruppo, la dimensione di quest'ultimo deve essere commisurata alle

fasi di sviluppo e alle esigenze comportamentali delle specie interessate. È vietato tenere gli animali in condizioni, o sottoporli ad un regime alimentare, che possano indurre anemia.

5.6.1.8.

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.

5.6.2 Trasporto

5.6.2.1.

Il trasporto degli animali deve effettuarsi in modo da affaticare il meno possibile gli animali, conformemente alla normativa nazionale o comunitaria in vigore, anche per i trasporti inferiori ai 50 Km.

5.6.2.2.

Nella fase che porta alla macellazione ed 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.

5.6.3

Identificazione dei prodotti animali

5.6.3.1

La identificazione dei prodotti animali è una tra le questioni più delicate del processo di produzione zootecnica biologica.

Ciò in quanto si pone come esigenza di necessaria "rintracciabilità" del prodotto posto in commercio.

Le linee guida sulla tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti animali biologici vengono indicate all'allegato I del presente disciplinare.

5.7. Deiezioni zootecniche

5.7.1.

Il quantitativo totale impiegato nell'azienda di deiezioni zootecniche secondo la definizione della direttiva 91/676/CEE(2) 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.

5.7.1.1.

Fatto salvo il limite di N totale per ettaro e per anno, stabilite in 170 Kg/Ha, al fine di tenere conto delle differenze pedoclimatiche e della tipologie di allevamento che sussistono sul territorio nazionale, il carico di bestiame per ettaro di SAU biologica/anno verrà determinato d'intesa tra Ministero e Regioni sulla base di valutazione tecniche di un gruppo di esperti di cui faranno parte Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Roma, Istituto Sperimentale per la Nutrizione della Pianta di Roma, il CNR, il MURST ed il Ministero dall'ambiente *ai sensi dell'art. 38 del D.L.vo 152/99 dell'11 maggio 1999.*

5.7.2.

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 dalle autorità competenti degli Stati membri tenendo conto, a titolo orientativo, della tabella riportata nell'allegato F.

5.7.3.

Le aziende che praticano il metodo di produzione biologico possono dar vita ad un comprensorio con altre aziende biologiche ai fini dello spargimento delle deiezioni in eccesso prodotte 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 al comprensorio.

5.7.4.

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

5.7.5.

Onde garantire la corretta gestione della fertilizzazione, gli impianti per le deiezioni zootecniche devono avere una capacità di stoccaggio superiore a quella richiesta per il periodo più lungo dell'anno nel quale la concimazione del terreno non è opportuna (conformemente alle corrette prassi agricole stabilite dagli Stati membri) o è vietata, nel caso in cui le unità di produzione siano situate in una zona definita vulnerabile per i nitrati.

5.8. Aree di pascolo e edifici zootecnici

5.8.1. Principi generali

5.8.1.1.

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'isolamento, 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.

5.8.1.2.

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.

5.8.2. Densità del bestiame e protezione della vegetazione da un pascolo eccessivo

5.8.2.1.

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

5.8.2.2.

La densità di bestiame nelle stalle deve assicurare il conforto e il benessere degli animali in funzione, in particolare, della specie, della razza e dell'età degli animali. Si terrà conto altresì delle esigenze comportamentali degli animali, che dipendono essenzialmente dal sesso e dall'entità del gruppo. La densità ottimale sarà quella che garantisce il massimo benessere agli animali, offrendo loro una superficie sufficiente per stare in piedi liberamente, sdraiarsi, girarsi, pulirsi, assumere tutte le posizioni naturali e fare tutti i movimenti naturali, ad esempio sgranchirsi e sbattere le ali.

5.8.2.3.

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 nell'allegato G.

5.8.2.4.

La densità del bestiame tenuto all'aperto in pascoli, altri terreni erbosi, lande, paludi, brughiere e altri habitat naturali o seminaturali deve essere sufficientemente bassa in modo da evitare che il suolo diventi fangoso e la vegetazione sia eccessivamente brucata.

5.8.2.5.

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 prodotti elencati nell'allegato E, possono essere utilizzati per la pulizia e disinfezione delle stalle e degli impianti zootecnici. 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 elencati nell'allegato B, possono essere utilizzati per l'eliminazione di insetti e altri parassiti nei fabbricati e negli altri impianti dove viene tenuto il bestiame.

5.8.3. Mammiferi

5.8.3.1.

Fatte salve le disposizioni del punto 5.3, 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.

5.8.3.2.

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.

5.8.3.3.

Fatta salva l'ultima frase del punto 8.3.1, i tori di più di un anno di età devono avere accesso a pascoli o a spiazzi liberi o a parchetti all'aria aperta.

5.8.3.4.

In deroga al punto 8.3.1, 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.

5.8.3.5.

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.

5.8.3.6.

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 ai sensi dell'allegato A.

5.8.3.7.

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(3) 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.

5.8.3.8.

Per quanto riguarda l'allevamento dei suini, a decorrere dal 24 agosto 2000, tutte le aziende si conformano alla direttiva 91/630/CEE(4) 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 lattinzoli 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.

5.8.4. Pollame

5.8.4.1.

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

5.8.4.2.

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.

5.8.4.3.

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 come stabilito nell'allegato VIII.
- 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:
 - 4800 polli,
 - 3000 galline ovaiole,
 - 5200 faraone,
 - 4000 femmine di anatra muta o di Pechino, 3200 maschi di anatra muta o di Pechino o altre anatre,
 - 2500 capponi, oche o tacchini.
- la superficie totale utilizzabile dei ricoveri per il pollame allevato per la produzione di carne per ciascuna unità di produzione non supera i 1600 m².

5.8.4.4.

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.

5.8.4.5.

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.

5.8.4.6.

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 il tempo necessario alla ricrescita della vegetazione e per operare un vuoto sanitario.

In particolare, il parchetto esterno deve essere lasciato a riposo per un periodo non inferiore a 40 giorni a meno della messa in atto di tecniche che suggeriscono tempi diversi.

Questi requisiti non si applicano a piccole quantità di pollame che non sia chiuso in un parchetto e che sia libero di razzolare tutto il giorno.

5.8.5. Conigli

5.8.5.1. Introduzione

Il coniglio, più di ogni altra specie allevata, ha insite esigenze vitali e fisiologiche che possono venir meglio soddisfatte nell'ambito della destinazione produttiva di tipo biologico, dove si tiene conto del benessere degli animali e delle qualità dei prodotti.

Da un punto di vista anatomico l'animale monogastrico si comporta come un poligastrico. Pertanto, per questa specie vale quanto è stato già riportato nel presente disciplinare al punto 5.6.1.

Nell'ambito delle disposizioni tecniche contenute nel presente disciplinare, due sono gli aspetti basilari su cui verte la produzione di coniglio con metodo biologico:

- assicurare una perfetta continuità d'azione tendente a mantenere un buon equilibrio tra l'animale e gli alimenti, quindi, tra gli alimenti e il suolo dove sono prodotti;
- considerare, non solamente, i fabbisogni fisiologici degli animali ma anche le implicazioni etologiche.

Date le attuali conoscenze relative al sistema di riproduzione che, di fatto, rendono impossibile la gestione di allevamenti in libertà, viene accettato, in deroga, l'allevamento in gabbia con dimensioni tali da garantire le normali attività funzionali.

5.8.5.2. Alimentazione

Come già riportato al capitolo 5.4. del presente disciplinare l'alimentazione deve essere finalizzata al mantenimento del benessere degli animali e a una produzione di qualità. Essa oltre ad essere di origine biologica o in conversione, secondo le modalità stabilite dal capitolo sopra indicato, deve essere adeguata in considerazione delle particolarità anatomico - fisiologiche dell'apparato digerente. Pertanto, una volta avvenuto lo svezzamento, durante tutte le fasi dell'allevamento, i conigli devono avere sempre a disposizione foraggi freschi o secchi in forma naturale: fieni o erbe. Per quanto riguarda il collegamento funzionale con l'azienda, si rimanda a quanto già descritto al punto 5.1.2.1 del presente disciplinare.

L'alimentazione dei piccoli è il latte materno. Considerata la particolare fisiologia digestiva che li rende simili ai polgastrici, lo svezzamento non può essere fatto prima di 35 giorni.

5.8.5.3. Profilassi e cure veterinarie

La profilassi nell'allevamento del coniglio, è basata sui seguenti principi:

- scelta di razze, linee o ceppi appropriati;
- applicazione di pratiche di allevamento adeguate al fine di stimolare la resistenza alle malattie ed evitare le infezioni;
- uso di alimenti di alta qualità ed eliminazione dei fattori di stress al fine di stimolare le difese immunitarie naturali del coniglio.

In caso di malattia devono essere utilizzati prodotti fitoterapici, omeopatici, oligoelementi e comunque altri prodotti previsti dal presente disciplinare.

Qualora l'uso dei seguenti prodotti non sia verosimilmente efficace, possono essere utilizzati, sotto la responsabilità di un veterinario, antibiotici e medicinali veterinari allopatici.

In questo caso è necessario comportarsi nelle modalità previste dai punti 5.5.6 e 5.5.7 del presente disciplinare.

I gruppi di animali trattati devono essere chiaramente identificati.

E' vietato l'uso di mangime medicato.

Nel caso in cui un coniglio in fase di grasso sia sottoposto a più di un ciclo di trattamenti (2 cicli di trattamenti per i riproduttori), non può essere venduto come prodotto ottenuto conformemente alle presenti norme.

Tali animali, prima di essere venduti come provenienti da agricoltura biologica, devono essere sottoposti ad un periodo di conversione di 8 settimane e comunque con il consenso dell'organismo di controllo.

Sono ammesse le vaccinazioni previste per legge e le cure antiparassitarie.

5.8.5.4. Strutture e attrezzature

Il coniglio può essere allevato al pascolo, a terra in ambienti chiusi e anche in gabbie collocate sia in ambienti chiusi che in ambienti aperti. Le strutture e/o attrezzature dell'allevamento devono garantire un sufficiente arieggiamento e luminosità degli spazi. Inoltre, in relazione al comportamento dell'animale, è necessario stabilire la qualità e le dimensioni degli alloggi. Sono pertanto previsti:

- Allevamenti a terra, al pascolo o in ambienti chiusi. Nel primo caso la concentrazione non deve essere superiore ad un capo ogni 20 mq di pascolo, qualora l'unica fonte di approvvigionamento alimentare sia rappresentata dal pascolo. Nel secondo caso è possibile fare l'ingrasso utilizzando pavimenti pieni con lettiera (esempio: paglia o da altro materiale naturale come i trucioli di legno) arrivando ad una concentrazione max di 5 capi/mq.

- Allevamento in arche (o gabbie) a terra all'aperto o "plain-air". Per gli animali da ingrasso tale forma è organizzata in colonie. L'alloggio ospita un numero di capi non inferiore a 4, e, in ogni caso, in totale i capi allevati non supera il numero di 8 per mq. Tale forma di allevamento all'aperto, possibilmente in gabbie mobili, viene preferito a quello organizzato all'interno di capannoni. Quest'ultimi, se presenti, sono destinati eventualmente solo per la fase riproduttiva, per un periodo transitorio secondo le modalità previste al presente disciplinare al punto 5.6.1.5.

Per la costruzioni della pavimentazione delle arche mobili appoggiate a terra, è consentito l'uso di rete metallica la cui maglia dovrà favorire l'utilizzo dell'erba.

- Allevamento in gabbia su gliolato. Questa forma di allevamento è riservata esclusivamente per i soggetti destinati alla riproduzione, sia essi maschi che femmine. Le dimensioni dell'alloggio non devono essere inferiori a 2500 cmq/capo (esempio 50 x 50 cm) e l'altezza minima di questo sarà di 50

cm per consentire all'animale di alzarsi sulle zampe posteriori. Inoltre le dimensioni del nido non possono essere inferiori a 1.000 cmq (esempio 25 x 40 cm). Il pavimento delle gabbie deve essere realizzato in listelli: legno, plastica, ecc. E' sempre vietato la sistemazione delle gabbie su più piani.

5.8.5.5. Metodo di allevamento

Nella scelta delle razze da allevare viene data preferenza a quelle autoctone o tipicamente storiche o comunque a quelle più rustiche. Inoltre sono da preferire, le seguenti razze: Blu di Vienna, Fulvo di Borgogna, Argentato di Champagne, Gigante di Fiandra, Lepre Belga, Rossa della Nuova Zelanda, Rex, ed altre razze purchè in purezza o loro incroci di I generazione.

Nella costituzione e/o rinnovo del patrimonio sono ammessi gli acquisti degli individui riproduttori al di fuori dell'agricoltura biologica, ma a condizione che essi siano di età inferiore ai 4 mesi.

L'introduzione di conigli destinati all'ingrasso provenienti da allevamenti convenzionali è comunque consentita fino all'età di 30 giorni e comporta un periodo di allevamento, secondo il metodo biologico di almeno $\frac{3}{4}$ di vita dell'animale. La suddetta deroga, che deve essere richiesta all'organismo di controllo e certificazione, potrà essere revocata qualora venga riscontrata nel mercato una sufficiente disponibilità di soggetti provenienti da allevamenti biologici.

La condotta generale del sistema di allevamento prevede inoltre:

- il carico totale a ettaro di conigli non può essere superiore a 510 capi, per esempio: 100 fattrici, 10 maschi riproduttori e 400 conigli per ciclo produttivo;
- la consistenza massima per unità di produzione non può superare il numero di 1.000 fattrici;
- le strutture e/o attrezzature d'allevamento oltre a garantire un sufficiente areggiamento e luminosità degli spazi, ai fini di una maggiore tranquillità dell'animale, devono offrire la possibilità di oscurare i locali quando la durata della luminosità naturale supera le 8 ore/giorno. Per gli animali riproduttori tale periodo può essere aumentato ad un massimo di 16 ore/giorno. In ogni caso il periodo di riposo notturno deve essere di almeno 8 ore consecutive;
- il numero dei parti annuali, per la stessa femmina, non può essere superiore a 6;
- allevatore, prima della relativa vendita, si assicura del perfetto stato di maturità degli animali che non può essere inferiore ai 120 giorni;
- prevedere per i conigli all'ingrasso, la pausa sanitaria durante l'intervallo tra l'allevamento di due gruppi. Tale operazione consiste nell'apertura e disinfezione degli edifici e delle attrezzature.

5.8.5.6. Trasporto e macellazione

Riguardo alle fasi di trasporto, macellazione e commercializzazione dei conigli sono prescritte almeno le seguenti condizioni:

- la distanza e i tempi di trasporto devono essere limitati per quanto possibile;
- la modalità di carico e scarico utilizzate non devono essere brutali e vanno evitate le situazioni d'esposizione a temperature estreme come pure le brusche variazioni di temperatura;
- l'abbeveraggio è ritenuto utile all'uscita dal mezzo di trasporto;
- se la macellazione non può avvenire nella giornata di arrivo, è consigliabile un apporto energetico;
- il "piano di macellazione" deve avvenire all'interno di un circuito "sordo e cieco", prevenendo crisi da stress anche relativamente al vedere e sentire il sangue.

5.8.5.7. Registrazioni

Al fine di consentire un controllo efficace da parte degli organismi di controllo, ogni operatore dovrà provvedere sia alla tenuta del registro di stalla, comprendente oltre che il carico e scarico anche altri registrazioni, quali: n. di fecondazioni, n. delle gravidanze, n. dei nati vivi, n. dei nati morti, n. dei vivi post svezzamento, trattamenti veterinari, che alla redazione di un piano di gestione dell'allevamento e di un programma di utilizzo delle deiezioni, così come previsto per le altre specie ai sensi del Reg. CEE 2092/91.

5. 8.6.

In deroga ai requisiti di cui ai punti 5.8.3.1, 5.8.4.2, 5.8.4.3, 5.8.4.5 e 5.8.5.4. e alle densità di stabulazione di cui all'allegato G sono concesse deroghe ai requisiti di detti punti e dell'allegato G per un periodo transitorio che scade il 31 dicembre 2010 esclusivamente alle aziende dedite all'allevamento aventi edifici preesistenti costruiti anteriormente al 24 agosto 1999 nella misura in cui tali edifici adibiti all'allevamento soddisfino le norme regionali o private accettate o riconosciute dall'autorità competente. Per ottenere detta deroga l'operatore dovrà sottoscrivere un piano di adeguamento da completarsi al massimo in tre anni.

6 – APICOLTURA

6.1. Principi generali

6.1.1.

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

6.1.2.

La qualificazione dei prodotti dell'apicoltura come ottenuti con metodo di produzione biologica è strettamente connessa sia alle caratteristiche dei trattamenti per arnie che alla qualità dell'ambiente. Detta qualificazione dipende inoltre dalle condizioni di estrazione, trasformazione e stoccaggio dei prodotti dell'apicoltura.

6.1.3.

Qualora un operatore gestisca varie unità apicole, tutte le unità devono essere conformi alle disposizioni del presente disciplinare.

Non è consentito condurre gli alveari in zone non conformi al paragrafo 6.4.2. (ubicazione degli apiari), ad esempio per effettuare il servizio di impollinazione su una coltura convenzionale.

6.2. Periodo di conversione

6.2.1.

I prodotti dell'alveare possono essere venduti con riferimenti al marchio Garanzia Biologico AMAB soltanto se le condizioni del presente disciplinare sono state rispettate per almeno un anno. Durante il periodo di conversione la cera deve essere sostituita conformemente ai requisiti di cui al punto 6.8.3.

Il periodo di conversione si intende concluso quando tutta la cera dei favi del nido è stata sostituita con cera biologica conformemente ai requisiti del paragrafo 6.8.3. Al fine di evitare quanto più possibile la contaminazione della nuova cera la sua sostituzione deve avvenire in un periodo non superiore ai 3 anni e, nel primo anno, la sostituzione della cera per ogni alveare, interessi almeno il 50% dei favi del nido.

6.3. Origine delle api

Dalle deroghe di cui al presente punto vanno escluse le api regine.

6.3.1.

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.

Per il territorio nazionale, la scelta della razza, deve privilegiare *Apis Mellifera Ligustica* e suoi ecotipi locali e gli ibridi risultanti dal libero incrocio con le razze di api presenti nelle aree territoriali di confine.

6.3.2.

Gli apiari devono essere costituiti attraverso la divisione di colonie o l'acquisto di alveari o sciami provenienti da unità conformi alle disposizioni del presente regolamento.

6.3.3.

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

6.3.4.

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.

6.3.5.

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 presente regolamento, con l'obbligo di rispettare un periodo di conversione. Per elevata mortalità, si intende quella già indicata al punto 5.3.6 del presente disciplinare.

6.3.6.

Come quarta deroga, per il rinnovo degli apiari il 10 % all'anno di sciami non conformi alle disposizioni del presente regolamento può essere incorporato nell'unità di produzione biologica a condizione che le api regine e gli sciami siano collocati in alveari con favi o fogli cerei provenienti da unità di produzione biologica. In tal caso non si applica il periodo di conversione.

6.4. Ubicazione degli apiari

6.4.1.

Gli Stati membri possono 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.

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).

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.

6.4.2.

L'ubicazione degli apiari deve:

- a) garantire fonti naturali di nettare, melata e polline sufficienti e l'accesso all'acqua per le api;
- b) essere tale che nel raggio di 3 km a far centro dalla postazione dell'apiario le fonti di bottinaggio siano costituite essenzialmente da coltivazioni con metodo di produzione biologico e/o flora spontanea, conformemente a quanto previsto almeno dall'articolo 6 e dall'allegato I del regolamento (CEE) n. 2092/91 e da coltivazioni non soggette alle disposizioni del suddetto regolamento ma sottoposte a cure culturali di basso impatto ambientale quali, ad esempio, quelle descritte nei programmi concepiti ai sensi dei regolamenti CEE n. 2078/92 e CE n. 1257/99, prive di un'influenza significativa sulla qualificazione della produzione apicola come ottenuta con metodo di produzione biologica;
- c) mantenere una distanza sufficiente da qualsiasi fonte di produzione non agricola potenzialmente contaminanti quali centri urbani, autostrade, aree industriali, discariche, inceneritori di rifiuti, ecc. Le autorità o gli organismi di controllo stabiliscono misure volte ad assicurare il rispetto di tale requisito.

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

In relazione all'ubicazione degli apiari l'espressione "raggio di 3 chilometri" va intesa in senso generale come raggio massimo di azione delle api. Il termine "essenzialmente" deve quindi essere inteso in riferimento alle fonti nettarifere principali su cui è in atto la bottinatura delle api, e non a tutte le colture presenti nell'areale circostante apiario e che non costituiscano fonti di bottinatura. L'espressione "prive di un'influenza significativa" va intesa con riferimento a possibili contaminazioni agricole o ambientali dei prodotti apistici, da verificare eventualmente, da parte dell'Organismo di controllo, attraverso analisi del miele o degli altri prodotti dell'alveare, qualora vengano immessi in commercio con la denominazione da "apicoltura biologica".

6.5. Nutrizione

6.5.1.

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

6.5.2.

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.

6.5.3.

Come prima deroga al punto 5.2 le autorità competenti degli Stati membri possono 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.

6.5.4.

Come seconda deroga 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 ne alle disposizioni del presente disciplinare ne a quelle del regolamento (CE) n. 1804/99.

6.5.5.

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

6.5.6.

Non è consentito nell'apicoltura che risponde ai requisiti di cui al presente disciplinare l'utilizzo di prodotti diversi da quelli indicati nei punti da 6.5.1 a 6.5.4.

6.5.7.

La nutrizione artificiale è autorizzata soltanto tra l'ultima raccolta di miele e 15 giorni prima dell'inizio del successivo periodo di flusso del nettare o della melata.

Per "inizio del periodo di flusso del nettare" si intende l'inizio della bottinatura che comporta l'immagazzinamento del miele nei mielari.

6.6. Profilassi e cure veterinarie

6.6.1.

La profilassi nel settore apicolo si basa sui seguenti principi:

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

6.6.2.

Se, malgrado le suddette misure preventive, le colonie o famiglie sono ammalate o infestate esse devono essere curate immediatamente ed eventualmente isolate in appositi apiari. La verifica del corretto impiego dei prodotti veterinari, rispondenti ai requisiti posti dal Reg. (CE) n. 1804/99, sarà attuata dagli organismi di controllo attraverso idonei piani di monitoraggio basati sull'analisi della cera dei nidi.

6.6.3.

L'uso di medicinali veterinari nell'apicoltura che risponde ai requisiti di cui al presente disciplinare deve essere conforme ai seguenti principi:

- a) essi possono essere utilizzati se la loro corrispondente utilizzazione è autorizzata nello Stato membro interessato secondo la pertinente normativa comunitaria o secondo la normativa nazionale in conformità del diritto comunitario;
- b) 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;
- c) 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);

d) è vietato l'uso di medicinali allopatrici ottenuti per sintesi chimica per trattamenti preventivi;
e) 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.

6.6.4.

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

6.6.5.

Durante un trattamento in cui siano applicati prodotti allopatrici ottenuti per sintesi chimica le colonie trattate devono essere isolate in apposito apiario e la cera deve essere completamente sostituita con altra cera conforme alle disposizioni del presente regolamento. Successivamente esse saranno soggette a un periodo di conversione di un anno.

6.6.6.

I requisiti di cui al precedente punto non si applicano ai prodotti menzionati al punto 6.3, lettera e).

6.6.7.

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.

6.7. Metodi di gestione zootecnica e identificazione

6.7.1.

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

6.7.2.

È vietata la spuntatura delle ali delle api regine.

6.7.3.

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

6.7.4.

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

6.7.5.

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

6.7.6.

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 l'organo di controllo.

6.7.7.

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.

6.7.8.

L'asportazione dei melari e le operazioni di smielatura devono essere registrate nel registro dell'apiario.

6.8. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati nell'apicoltura

6.8.1.

Le arnie devono essere costituite essenzialmente da materiali naturali che non presentino rischi di contaminazione per l'ambiente o i prodotti dell'apicoltura.

E' vietato l'uso di plastica e l'impiego di vernice all'interno delle arnie. La protezione esterna dell'arnia deve essere realizzata con vernici atossiche trasformate.

6.8.2.

Ad eccezione dei prodotti menzionati al punto 6.6.3, lettera e), nelle arnie possono essere utilizzate solo sostanze naturali quali propoli, cera e oli vegetali.

6.8.3.

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'organismo di controllo in circostanze eccezionali, qualora la cera prodotta biologicamente non sia disponibile in commercio e purché provenga da opercoli.

In merito all'autorizzazione in deroga per l'impiego di cera convenzionale da opercoli, questa è subordinata all'accertamento della sua idoneità basata sull'analisi della cera stessa.

6.8.4.

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

6.8.5.

Per la protezione dei materiali (telaini, arnie, favi), in particolare dai parassiti, sono consentiti soltanto i prodotti elencati nell'allegato B.

6.8.6.

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

6.8.7.

Per pulire e disinfettare materiali, edifici, attrezzature, utensili o prodotti usati nell'apicoltura sono permesse soltanto le sostanze appropriate elencate nell'allegato E.

7 - NORME PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

I prodotti trasformati ottenuti con ingredienti provenienti da agricoltura biologica, per riportare in etichetta e/o nella pubblicità il Marchio «GARANZIA BIOLOGICO AMAB», devono essere ottenuti osservando le norme seguenti.

7.1 - Luoghi di lavorazione e di trasformazione

Le unità di trasformazione e di condizionamento dei prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere preferibilmente utilizzate solo per preparare prodotti trasformati biologici.

Qualora ciò non sia possibile, i prodotti provenienti da metodi di produzione biologica possono essere preparati presso unità di trasformazione che lavorano anche prodotti provenienti da metodi di produzione non biologica, a condizione che:

- 1) l'unità disponga di locali separati per la conservazione dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, prima e dopo le operazioni di lavorazione e di trasformazione;
- 2) le operazioni siano eseguite in cicli completi separati fisicamente, o nel tempo, da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici;
- 3) la data delle operazioni sia comunicata all'Organismo di controllo almeno tre giorni prima;
- 4) siano prese tutte le misure necessarie per garantire l'identificazione delle partite e per evitare mescolanze con prodotti non ottenuti conformemente ai presenti Disciplinari.

7.2 - Ingredienti

Almeno due terzi degli ingredienti di origine agricola, che compongono il prodotto trasformato, devono provenire da coltivazioni e allevamenti di aziende che osservano le norme del presente Disciplinare di produzione. In ogni caso il 100% degli ingredienti di origine agricola deve essere ottenuto con metodo biologico. Possono essere tuttavia aggiunti alcuni ingredienti non provenienti da agricoltura biologica fino ad un massimo del 5%, soltanto se irreperibili sul mercato e se figurano tra quelli dell'Allegato H del presente Disciplinare di produzione.

Lo stesso ingrediente in un prodotto trasformato non può avere origine sia biologica che convenzionale.

Acqua e sale possono essere utilizzati come ingredienti, ma non sono inclusi nel calcolo percentuale degli ingredienti da agricoltura biologica.

Sostanze minerali (anche oligoelementi), vitamine e simili ingredienti isolati non possono essere utilizzati, tuttavia l'Organismo di controllo può autorizzare delle eccezioni soltanto se il loro impiego è previsto per legge negli alimenti in cui sono incorporati o laddove può essere dimostrata una carenza nutrizionale o alimentare.

Preparati a base di microrganismi ed enzimi comunemente impiegati nelle preparazioni alimentari possono essere usati, con l'eccezione di microrganismi geneticamente manipolati e dei loro derivati.

Ammesso	Vietato
- ingredienti di origine agricola e non agricola, ausiliari di fabbricazione: soltanto quelli elencati nell'Allegato H del presente Disciplinare di produzione	- l'uso di radiazioni ionizzanti in qualsiasi fase della preparazione e/o conservazione dell'alimento - L'uso di ingredienti derivanti da OGM o da loro derivati

8 - LATTE CONFEZIONATO E DERIVATI DEL LATTE

8.1 – Latte.

Deve provenire da allevamenti di aziende che seguono le norme del presente Disciplinare di produzione.

8.1.1 - Trattamenti termici per latte confezionato.

Ammesso
- pastorizzazione; - U.H.T. (Ultra High Temperature).

8.1.2 - Trattamenti fisico-meccanici.

Ammesso
- filtrazione; - omogeneizzazione; - centrifugazione.

8.1.3 – Caglio.

Ammesso
- l'uso di caglio di origine animale e vegetale; - acido citrico di origine vegetale per l'ottenimento della ricotta.

8.1.4 - Sviluppo dei fermenti.

I fermenti devono essere sviluppati su latte proveniente da allevamenti che seguono le norme del presente Disciplinare di produzione.

8.1.5 - Salatura dell'impasto.

Consigliato	Ammesso
- l'uso del sale marino.	- l'uso del sale marino e di miniera.

8.1.6 – Conservazione.

Ammesso	Vietato
- l'uso di olio vegetale biologico per la spazzolatura delle forme e di altri prodotti naturali quali carbone, cenere, pomodoro, semi, spezie, foglie, etc..	- l'uso di sostanze con azione conservante, colorante, antiossidante, antifermentativa, antibiotica, sia nell'impasto che in superficie, come pure l'uso di copolimeri e di altre sostanze protettive di sintesi.

8.1.7 – Etichettatura.

Se direttamente applicata al prodotto devono essere utilizzati collanti costituiti da soli ingredienti naturali.

8.1.8 – Confezionamento.

Si possono utilizzare: vetro, carta e cartone a meno che non vi siano diverse disposizioni di legge.

9 - LAVORAZIONE DI CARNI FRESCHE, DI PRODOTTI CARNEI INSACCATI E DI PRODOTTI CARNEI SALATI

Ammesso	Vietato
<ul style="list-style-type: none">- affumicamento (solo con legna non trattata chimicamente);- essiccamento;- refrigerazione;- congelazione;- surgelazione;- conservazione in atmosfera modificata;- conservazione sottovuoto.	<ul style="list-style-type: none">- l'aggiunta di sostanze chimiche non incluse nell'allegato H del presente Disciplinare di produzione.

10 - PRODOTTI APISTICI: MIELE, PROPOLI, PAPPÀ REALE, POLLINE, IDROMELE, ACETO DI MIELE.

10.1 - Miele.

10.1.1 - Estrazione del miele.

La disopercolatura deve essere meccanica e l'estrazione tempestiva. Lo stoccaggio e il preconfezionamento devono essere brevi e effettuati in locali freschi. E' ammessa solo la deumidificazione indiretta del miele.

Vietato
<ul style="list-style-type: none">- superare, durante l'estrazione del miele, la temperatura di 35°C.

10.1.2 - Materiali di mieleria.

E' consentito esclusivamente l'uso dell'acciaio inox, con esclusione delle parti accessorie, che devono essere costruite in materiale di qualità alimentare.

10.1.3 - Condizionamento e preconfezionamento del miele.

Il confezionamento *finale* può avvenire esclusivamente in contenitori di vetro, terracotta o ceramiche atossiche. E' ammessa la sola filtrazione statica, per il condizionamento.

Se per ragioni commerciali è necessario prevedere un pre-confezionamento, ad esempio per il trasporto o la vendita all'ingrosso, esso può essere effettuato anche in contenitori di altri materiali, purché autorizzati dalla normativa cogente in materia di alimentazione umana.

Vietato
<ul style="list-style-type: none">- la pastorizzazione e la sterilizzazione del miele

10.1.4 - Stoccaggio del miele confezionato.

E' da realizzare in luoghi freschi, asciutti e bui.

10.2 - Produzione di polline.

L'essiccamento deve essere effettuato all'ombra, con essiccatoi a fonte di calore indiretta e con termostato a temperature inferiori ai 40°C. Il confezionamento è da effettuarsi in vasi di vetro scuro o altrimenti protetto dalla luce. La conservazione deve avvenire in luogo fresco e buio.

10.3 - Produzione di pappa reale.

I cupolini devono essere in pura cera d'api prodotta secondo il metodo biologico della presente normativa. Il confezionamento è esclusivamente in vetro. Lo stoccaggio deve avvenire al buio con temperature tra lo 0 e i 4°C.

10.4 - Produzione di propoli.

La propoli deve provenire solo da raschiamento interno degli alveari. La conservazione deve avvenire in luogo fresco e buio.

Ammesso

- la macerazione in alcol, seguita da filtrazione. L'alcol deve provenire da agricoltura biologica.

10.5 - Produzione di idromele.

L'idromele deve essere prodotto a partire da miele biologico e da fermenti naturalmente presenti in esso.

Ammesso

- l'aggiunta di fermenti selezionati purché non modificati geneticamente.

10.6 - Produzione di aceto di miele.

L'aceto di miele deve essere ottenuto a partire da idromele biologico ovvero da miele biologico con sola aggiunta di acqua, dopo fermentazione adeguata.

11 - PRODUZIONE DI FARINA

11.1 - Conservazione dei cereali.

Durante questa fase, la prevenzione, i metodi fisici e meccanici assumono un ruolo prioritario nella protezione dei cereali.

Consigliato

- i seguenti procedimenti da impiegare a seconda dei casi per la protezione dei cereali: 1) controlli regolari; 2) pulizia accurata e continua dei magazzini e dei locali adiacenti; 3) controllo della temperatura ambiente (ventilazione, refrigerazione, congelamento e riscaldamento); 4) controllo dell'umidità (essiccazione); 5) stoccaggio in camera a tenuta stagna o in atmosfera controllata (impiego di azoto, anidride carbonica e ossigeno); 6) impiego di sostanze repellenti, di trappole con esche e attrattivi.

Ammesso

- tutti i prodotti per la difesa delle derrate compresi nell'allegato B del presente Disciplinare di produzione

11.2 – Molitura.

Consigliato

- di riportare sulle confezioni la data di molitura e il tipo di macina utilizzata. - di effettuare la molitura con macine in pietra naturale; - di evitare il surriscaldamento della farina.

12 - PRODUZIONE DI PASTA

12.1 – Ingredienti.

Vietato

- utilizzare: glutammato monosodico; sorbato; glutine; proteine idrosolubili del latte; coloranti ed antifermentativi.
--

12.2 - Acqua d'impasto.

L'acqua deve essere potabile, incolore, inodore ed insapore.

Consigliato

- l'uso di acqua sorgiva; - l'uso di acqua priva di cloro.

12.3 – Essiccazione.

Consigliato	Vietato
- temperature non superiori ai 45° C.	- temperature superiori a 65 °C.

12.4 - Materiale per il confezionamento.

La pasta può essere confezionata con materiale naturale, cellophane e polipropilene.

13 - PRODUZIONE DI PANE

13.1 – Lievitazione.

Consigliato	Ammesso
- l'utilizzo di pasta madre acida.	- l'uso del lievito di birra.

13.2 – Additivi.

Vietati.

13.3 – Impastamento.

Vietato
- che la velocità di impasto superi i 50 giri al minuto.

13.4 – Cottura.

Il riscaldamento deve essere indiretto; può essere diretto unicamente utilizzando legno naturale non trattato chimicamente.

13.5 – Etichettatura.

Sulle confezioni deve essere riportato il metodo di cottura.

13.6 – Confezionamento.

Consigliato	Ammesso
- il confezionamento con materiale di origine vegetale.	- l'uso del cellophane e del polipropilene.

14 - PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO

14.1 – Ingredienti.

14.1.1 – Dolcificanti.

Zucchero grezzo di canna, zucchero grezzo di barbabietola, miele, succo di arance, nettare di frutta, succo d'agave, malto di cereali, sciroppo di cereali.

14.1.2 - Oli e grassi.

Olio extra-vergine di oliva, olio di semi (monoseme) ottenuto con spremitura a freddo, margarina vegetale non idrogenata, crema di sesamo, panna e burro.

14.1.3 – Addensanti.

Agar-agar, farina di cereali, farina di carrube, farina di semi di guar, kuzu.

14.1.4 – Aromatizzanti.

Aromi naturali tal quali oppure ottenuti con processi fisici di estrazione.

14.2 – Lievitazione.

Consigliato	Ammesso
- l'utilizzo di pasta madre acida.	- l'aggiunta di lievito di birra e bicarbonato.

14.3 – Confezionamento.

I prodotti devono essere confezionati preferibilmente con materiale naturale.

Consigliato	Amnesso
- il confezionamento con materiale di origine vegetale.	- l'uso del cellophane e del polipropilene.

15 - PRODUZIONE DI VINO

15.1 - Materie prime.

Consigliato
- prima di eseguire la vendemmia valutare attentamente la curva di maturazione dell'uva e verificare gli indici di maturazione; - il conferimento in cantina in contenitori di piccola capacità (cassette, bins, benne) in quanto questo rappresenta la soluzione migliore per mantenere al meglio l'integrità del grappolo; - il lavaggio delle uve, prima della trasformazione, per abbassare il quantitativo di rame presente sulla superficie esterna dell'acino.

15.2 - Materiali costruttivi.

Consigliato
- utilizzare, fin dalle prime operazioni di raccolta, attrezzature solo in acciaio inossidabile o in materiali che non diano origine a cessioni di metalli pesanti al vino. L'acciaio inossidabile, oltre a non cedere metalli, presenta anche superfici ben sanitizzabili ed igienizzabili: le migliori condizioni igieniche ottenibili consentono una riduzione dei tenori di anidride solforosa.

15.3 - Macchine per l'estrazione del succo.

Consigliato
- per la vinificazione in bianco una pigiatura «soffice», cioè con la minima lacerazione delle parti solide: obiettivo: per un minor passaggio nel mosto di composti a volte indesiderati (cationi, polifenoli) e di fecce; vantaggi: migliore fermentazione, più facile illimpimento, maggiore stabilità, minore impiego di solforosa, vini più fini; - l'utilizzo di presse orizzontali discontinue (meccaniche o idrauliche) che andrebbero alimentate preferibilmente con uve intere, e di pigiatrici a rulli; - per la vinificazione in rosso l'utilizzo di diraspapigiatrici lente.

15.4 - Vasi vinari.

Per la fermentazione e lo stoccaggio devono essere usati contenitori di acciaio inossidabile e legno. Le pompe devono essere in acciaio inossidabile e plastica alimentare.

Consigliato	Amnesso
- di non usare le pompe centrifughe.	- solo tubi in plastica alimentare; - per i lavori in cantina contenitori di altro genere: plastica per alimenti, vetroresina, cemento e vasi vetrificati con resina epossidica purché sia inequivocabile il loro impiego; - è tollerata la presenza di contenitori di materiale diverso, quando già presenti in cantina; la loro sostituzione con contenitori di materiale conforme segue le modalità stabilite nel piano di conversione aziendale (da effettuarsi comunque entro 5 anni).

15.5 - Contenitori per il commercio.

Possono essere utilizzati solo contenitori in vetro, preferibilmente con tappi in sughero massello.

Amnesso
- l'uso di tappi in metallo ad uso alimentare, di agglomerati rondellati e birondellati solo per spumanti

e vini frizzanti.

15.6 - Procedimenti tecnologici.

15.6.1 – Chiarificazione.

Consigliato	Ammesso
- di ricorrere alla decantazione del mosto per avere una fermentazione regolare, non tumultuosa e un prodotto più fine.	- l'uso di bentoniti non sodiche micronizzate, caseina pura, caseinato di potassio e albumina d'uovo.

15.6.2 – Filtraggio.

Ammesso
- l'uso di membrane di cellulosa, polvere di quarzo e farine fossili.

15.6.3 – Microfiltrazione.

Consigliato
l'utilizzo di microfiltri in acciaio inossidabile <i>obiettivo: eliminazione dei microrganismi ed incremento della limpidezza e brillantezza</i> <i>vantaggi: stabilità microbiologica, minor impiego di anidride solforosa</i>

15.6.4 – Solfitazione.

L'obiettivo da perseguire è la produzione di vini con impiego nullo o di minime quantità di anidride solforosa.

Ammesso
- l'uso di anidride solforosa; - contenuti massimi nei vini finiti al momento del consumo: 80 mg/lit di SO ₂ totale per vino bianco e rosato secco; 60 mg/lit di SO ₂ totale per vino rosso secco e spumante.

15.6.5 – Enzimi.

Consigliato	Ammesso
- gli enzimi pectolitici vanno aggiunti al mosto generalmente durante la macerazione.	- solo quelli prodotti da organismi non modificati geneticamente.

15.6.6 - Lieviti selezionati.

Consigliato	Ammesso
L'uso dei lieviti selezionati ha come obiettivo la maggior sicurezza e regolarità nella condotta del processo, evitando la formazione di composti secondari indesiderabili (quali alcoli superiori e acido acetico), ed eliminando le anomalie del gusto con netto miglioramento delle caratteristiche organolettiche.	- solo i lieviti non modificati geneticamente. - le "scorze" dei lieviti come nutrimento.

15.6.7 - Refrigerazione.

E' ammessa.

15.6.8 – Acidificazione.

Ammesso
- l'uso dell'acido tartarico, nella dose massima di 1 grammo/litro per vini bianchi e rosati e 0.5 grammo/litro per i vini rossi.

15.6.9 – Disacidificazione.

Ammesso

- l'uso di carbonato di calcio e tartrato neutro di potassio, nella dose massima di 1 grammo/litro per vini bianchi e rosati e 0.5 grammo/litro per i vini rossi.

15.6.10 – Stabilizzazione.

Ammesso

- l'uso della gomma arabica, dell'acido ascorbico e dell'acido citrico di origine vegetale nella dose massima di 0.5 grammo/litro.

15.6.11 – Pastorizzazione.

E' vietata.

15.6.12 - Uso di mosto concentrato.

Ammesso

- quello proveniente da uve prodotte secondo il metodo dell'agricoltura biologica;
- solo in annate con andamenti climatici stagionali sfavorevoli.

15.6.13 - Gas inerti.

Ammesso

- l'esclusione dell'aria (trattamenti con gas inerti e saturazione degli spazi di testa dei contenitori scolmi):
obiettivo: *asportazione di ossigeno disciolto nel liquido, prevenzione delle ossidazioni;*
vantaggi: *miglioramento della qualità e della stabilità, minor impiego di anidride solforosa.*

15.7 – Imbottigliamento.

Consigliato

- di evitare quanto più possibile il contatto tra il vino e l'aria, operando quindi con gas inerte.

15.8 – Detergenti.

L'igiene degli ambienti, dei recipienti e delle attrezzature è fondamentale per prevenire inquinamenti e alterazioni.

Consigliato

- eseguire frequenti lavaggi;
- l'utilizzo di vapore e acqua calda a 90°.

Ammesso

- l'uso di saponi a base di sodio e di potassio, vapore, acqua calda, acido citrico, soda caustica e acqua ossigenata avendo molta cura di risciacquare le attrezzature.

16 - PRODUZIONE DI ACETO DI VINO

16.1 - Attivazione del processo di acetificazione.

Con aceto ottenuto secondo le norme di vinificazione del presente Disciplinare di produzione.

16.2 - Materiale per l'acetificazione.

Trucioli enologici.

Ammesso

- i trucioli enologici possono essere integrati con pezzetti di legno di vite, a condizione che provengano da coltivazioni condotte con il metodo di produzione biologico; inoltre essi devono essere stati accuratamente lavati ed essiccati.

16.3 – Microfiltrazione.

E' ammessa.

16.4 – Pastorizzazione.

E' vietata.

16.5 - Uso di sostanze aromatizzanti.

Queste devono provenire da coltivazioni che seguono il metodo di produzione biologico.

16.6 – Imbottigliamento.

Ammesso

- l'utilizzo di gas inerti.

16.7 – Recipienti.

Per l'acetificazione devono essere utilizzati i seguenti materiali: acciaio inossidabile A.I.S.I. 316, legno e vetro.

L'affinamento deve avvenire in recipienti di legno.

Per il trasporto possono essere usati vetro, legno e acciaio inossidabile A.I.S.I. 316.

Per la vendita al consumo deve essere usato solo il vetro.

16.8 – Tappi.

Sono preferiti i tappi in sughero massello.

Ammesso

- l'impiego di tappi in metallo ad uso alimentare.
--

17 - PRODUZIONE DI ACETO DI MELE

17.1 - Materie prime.

Soltanto mele da agricoltura biologica.

17.2 – Fermentazione.

Ammesso

- l'utilizzo di un'attivatore naturale o di lieviti selezionati (non geneticamente manipolate) per la fermentazione alcolica;

- utilizzare un'attivatore naturale o colture selezionate (non geneticamente manipolate) per la bioossidazione acetica.

17.3 - Filtrazione del sidro e dell'aceto.

E' ammessa.

17.4 – Antiossidanti.

Vietato

- l'uso di prodotti diversi da quelli elencati nell'Allegato H del presente Disciplinare di produzione.

17.5 – Chiarificazione.

Ammesso

- bentonite.

17.6 – Pastorizzazione.

E' vietata.

17.7 - Imbottigliamento

Ammesso

- l'utilizzo di gas inerti.

17.8 – Recipienti.

Tutte le fasi della lavorazione devono avvenire in contenitori di acciaio inossidabile A.S.I. 316, di legno o di vetro.

Per il trasporto possono essere usati contenitori di legno, acciaio inossidabile A.S.I. 316 e vetro.

Per la vendita al consumo deve essere usato solo il vetro.

17.9 – Tappi.

Ammesso

- l'uso di tappi in metallo ad uso alimentare.
--

18 - PRODUZIONE DI OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA

18.1 – Raccolta.

Consigliato

- che le olive siano raccolte non oltre la completa invaiatura superficiale; - il trasporto e la conservazione in contenitori forati di piccola capacità.
--

18.2 – Lavorazione.

Consigliato

- di lavorare le olive al massimo entro 48 ore dal momento della raccolta.
--

18.2.1- Lavaggio delle olive.

Può essere utilizzata solo acqua.

18.2.2 - Ciclo di lavorazione.

In tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- 1) la temperatura della pasta non deve superare i 32°C;
- 2) durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- 3) tutte le attrezzature utilizzate durante il ciclo di lavorazione devono essere di materiale inerte.

Consigliato

- che il tempo di gramolatura non superi i 40 minuti.

18.2.3 – Enzimi.

Sono vietati.

18.2.4 - Gas inerti.

Ammesso

- l'esclusione dell'aria (trattamenti con gas inerti e saturazione degli spazi di testa dei contenitori scolmi).
--

18.3 - Vasi oleari.

Devono essere utilizzati contenitori di acciaio inossidabile, terracotta, cemento o rivestiti con piastrelle vetrificate.

Vietato

- l'uso dei vasi in vetroresina.

18.4 - Contenitori per il commercio.

Devono essere utilizzati recipienti di vetro, terracotta e ceramiche atossiche.

Consigliato	Ammesso
- l'uso di tappi in sughero massello; - di effettuare il confezionamento in contenitori con materiale scuro o altrimenti protetto dalla luce; - che la conservazione avvenga in luogo fresco e buio.	- contenitori in metallo per uso alimentare; - l'uso di tappi in metallo ad uso alimentare.

18.5 – Detergenti.

Per l'igiene degli ambienti possono essere utilizzati saponi a base di sodio e di potassio, soda caustica, vapore, acqua calda e carbonato di sodio.

18.6 – Etichette.

E' obbligatorio riportare l'anno e la zona di produzione delle olive e la ditta di imbottigliamento.

19 - PRODUZIONE DI CONFETTURE E MARMELLATE

19.1 - Ingredienti e coadiuvanti tecnologici.

Consigliato di riportare in etichetta se la frutta utilizzata è fresca o congelata.

19.1.1 – Dolcificanti.

Sono utilizzabili lo zucchero grezzo di canna, zucchero grezzo di barbabietola, miele, succo di frutta, succo d'agave, malto di cereali, sciroppo di cereali.

Ammesso

- fino al 30% di dolcificante aggiunto sul prodotto iniziale.

19.1.2 - Stabilizzanti.

Può essere aggiunto succo di limone nelle sue varie forme.

19.1.3 – Pectine.

Può essere utilizzata pectina di origine vegetale (es. pectina di mele).

Vietato

- utilizzare pectine di sintesi.

19.1.4 - Enzimi.

Non è ammesso il loro uso.

19.1.5 - Gas inerti.

Sono ammessi.

19.2 - Pastorizzazione.

E' ammessa.

19.3 - Contenitori per il commercio.

Può essere usato vetro, terracotta e ceramiche atossiche per la vendita al dettaglio.

20 - PRODUZIONE DI NETTARI, SUCCHI DI FRUTTA E DI VEGETALI

20.1 - Ingredienti.

Consigliato di riportare in etichetta se la frutta e/o i vegetali utilizzati sono freschi o congelati

20.1.1 – Dolcificanti.

Sono utilizzabili lo zucchero grezzo di canna, zucchero grezzo di barbabietola, miele, succo di frutta, succo d'agave, malto di cereali, sciroppo di cereali.

Ammesso

- aggiungere dolcificante fino al 10%, percentuale riferita al prodotto finito.

20.1.2 - Gas inerti.

Sono ammessi.

20.1.3 – Stabilizzanti.

Può essere aggiunto succo di limone nelle sue varie forme.

20.2 - Filtrazione.

E' ammessa.

20.3 - Pastorizzazione.

E' ammessa.

20.4 - Contenitori per il commercio.

Per la vendita al dettaglio può essere usato vetro e cartone (politenato).

21 - PIANTE OFFICINALI

21.1 - Raccolta ed essiccazione.

L'essiccatoio deve essere realizzato con materiali inerti.

Consigliato	Ammesso	Vietato
- che la raccolta venga effettuata in pieno tempo balsamico; - che l'essiccazione venga fatta subito dopo la raccolta, al riparo dalla polvere e altri possibili inquinanti.	- sistemi di essiccazione con scambiatori di calore, che favoriscono un'essiccazione lenta ed omogenea del prodotto, con temperature che non devono superare i 40°C; - usare deumidificatori.	- il controllo dell'umidità con riscaldamento diretto effettuato con combustibili di origine fossile.

21.2 – Lavorazione.

I prodotti devono essere sfibrati e macinati con sistemi meccanici.

La separazione dei succhi dai residui di vegetale, la chiarificazione e la concentrazione possono avvenire esclusivamente con processi fisico - meccanici.

Ammesso
- l'estrazione dei succhi a caldo.

21.3 – Conservazione.

Per i prodotti freschi è consentita la lavorazione con la linea del freddo.

I materiali di confezionamento che possono essere utilizzati sono: sostanze di origine naturale, vetro, terracotta, ceramiche atossiche, cellophane e polipropilene.

In etichetta vanno indicati l'anno di raccolta e la data di scadenza.

22 - IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DA PAESI EXTRA-COMUNITARI

Quando importati da Paesi extra-comunitari, possono utilizzare il Marchio «GARANZIA BIOLOGICO AMAB» soltanto quei prodotti che osservano il presente Disciplinare di produzione. Il rispetto di questo deve essere controllato dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione in maniera diretta, oppure da organismi di certificazione convenzionati con lo stesso.

Nel caso specifico di prodotti provenienti da Paesi in Via di Sviluppo (PVS), questi devono rispettare i criteri del Commercio Equo e Solidale (Transfair).

23 - ETICHETTATURA

23.1 Etichettatura di prodotti non trasformati

Etichettatura e pubblicità potranno fare esplicito riferimento al metodo dell'agricoltura biologica ed utilizzare il marchio "GARANZIA BIOLOGICO AMAB" solo se:


- a) le indicazioni riportate in etichetta si riferiscono correttamente al metodo dell'agricoltura biologica, come sancito dal presente Disciplinare;
- b) L'etichetta mostra il nome e/o il codice dell'Organismo di controllo al quale l'operatore è assoggettato.

23.2 Etichettatura di prodotti trasformati

Etichettatura e pubblicità potranno fare esplicito riferimento al metodo dell'agricoltura biologica ed utilizzare il marchio "GARANZIA BIOLOGICO AMAB", solo nel seguente caso:

Prodotti composti dal 95 al 100% di ingredienti da agricoltura biologica, dei quali almeno due terzi sul totale provengono da aziende che osservano il presente Disciplinare di produzione.

In tal caso nell'etichetta di tali prodotti deve essere indicato il nome del prodotto, seguito da indicazioni che si riferiscono al metodo di produzione biologico; inoltre deve essere riportato il marchio "GARANZIA BIOLOGICO AMAB". Un esempio di etichetta è riportato nel seguente fac simile:

Denominazione di vendita o descrizione del prodotto	_____	<p>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</p> <p>DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</p> <p>XXXXXXXXXX</p> <p>Ingredienti Semola di grano duro</p> <p>Controllato da Istituto Mediterraneo di Certificazione organismo di controllo autorizzato con DM MiRAAF n. 9697172 del 18/12/96 in applicazione del Reg. (CEE) n. 2092/91</p> 
Indicazioni concernenti il metodo di produzione biologico	_____	
Nome del produttore assoggettato al sistema di controllo	_____	
Indicazione degli ingredienti	_____	
Estremi dell'autorizzazione ministeriale all'Organismo di Controllo	_____	
Logo	_____	
Codice Organismo di Controllo – codice operatore - codice autorizzazione alla stampa delle etichette	_____	IT IMC – X999 T0000XX

Si specifica che gli eventuali ingredienti non provenienti da agricoltura biologica non devono superare il 5% e devono essere compresi nell'Allegato H del presente Disciplinare di produzione.

Prodotto composto da ingrediente/i proveniente da agricoltura biologica in conversione.

Per tali prodotti non può essere utilizzato il Marchio «GARANZIA BIOLOGICO AMAB».

L'etichettatura dei prodotti deve essere autorizzata dall'Organismo di controllo attraverso un'autorizzazione alla stampa di etichette. Tale autorizzazione alla stampa deve essere richiesta dall'operatore assoggettato. Insieme all'autorizzazione alla stampa saranno fornite dall'Organismo di controllo le ulteriori indicazioni che devono obbligatoriamente essere riportate in etichetta.

24 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI CERTIFICATI

L'operatore è 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, fatte 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.

ALLEGATO A: PRODOTTI PER LA FERTILIZZAZIONE

Nome	Descrizione prodotto nonché requisiti in materia di composizione e condizioni d'impiego previste dal Reg CEE 2092/91 e successive modifiche	Condizioni d'impiego aggiuntive previste dal Disciplinare di produzione AMAB
Letame	Prodotto costituito dal miscuglio di escrementi animali e da materiali vegetali (lettiera). Proveniente unicamente da allevamenti estensivi. Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo. Indicazione delle specie animali. Solo se ottenuto in conformità alla Circolare del Ministero Agricoltura e Foreste Italiano nr. 9594661 del 10/10/95.	Quando proveniente da altre aziende zootecniche o autoprodotta deve essere stato sottoposto a compostaggio.
Letame essiccato e deiezioni avicole disidratate	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo. Indicazione delle specie animali. Proveniente unicamente da allevamenti estensivi. Solo se ottenuti in conformità alla Circolare del Ministero Agricoltura e Foreste Italiano nr. 9594661 del 10/10/95.	
Deiezioni animali composte, inclusa la pollina e il letame	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo. Indicazione delle specie animali. Solo se ottenute in conformità alla Circolare del Ministero Agricoltura e Foreste Italiano nr. 9594661 del 10/10/95.	Quando provenienti da altre aziende zootecniche o autoprodotte devono essere state sottoposte a compostaggio.
Escrementi liquidi di animali (liquame)	Impiego previa fermentazione controllata e/o diluizione adeguata. Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo. Indicazione delle specie animali. Solo se ottenuti in conformità alla Circolare del Ministero Agricoltura e Foreste Italiano nr. 9594661 del 10/10/95.	Tutti i liquami devono essere pre-miscelati con materiale ligneo-cellulosico. E' vietato il loro spargimento su suolo nudo; è consentito invece lo spargimento sui residui colturali (paglie, stocchi, etc.).
Rifiuti domestici trasformati in compost	Tutte le limitazioni previste dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. Tenori massimi in metalli pesanti fissati dalla Circolare MiPA nr. 8 del 13/09/99.	La composizione iniziale del compost deve essere limitata ai prodotti del presente elenco.
Torba	Impiego limitato all'orticoltura (colture orticole, floricole, arboree, vivaismo)	Non è consentito l'uso di torbe addizionate con prodotti non inclusi nell'All. II A, Reg. CEE

		2092/91.
Argille (perlite, vermiculite, etc.)		
Residui di fungaie	Tutte le limitazioni previste dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni. La composizione iniziale del substrato deve essere limitata ai prodotti del presente elenco.	
Deiezioni di vermi (vermicompost) e insetti	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Guano	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Miscela composta di materiali vegetali	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	Devono essere sottoposti a compostaggio.
I seguenti prodotti e sottoprodotti di origine animale: farina di sangue polvere di zoccoli polvere di corna polvere d'ossa anche degelatinata nero animale farina di pesce farina di carne pennone lana pellami pelli e crini prodotti lattiero-caeseari	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo. Per i pellami concentrazione massima di cromo esavalente (VI): 0 (<i>limite di determinazione</i>).	
Prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione (ad es.: farina di panelli di semi oleosi, guscio di cacao, radichette di malto, etc.)		Devono essere sottoposti a compostaggio sia se autoprodotti sia se di provenienza industriale.
Alghe e prodotti a base di alghe	Se ottenuti direttamente mediante: processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; fermentazione. Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Segatura e trucioli di legno	Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento.	
Cortecce compostate	Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento.	
Cenere di legno	Legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento.	
Fosfato naturale tenero	Tenore di cadmio R 90 mg/kg di P ₂ O ₅ .	
Fosfato allumino-calcico	Tenore di cadmio R 90 mg/kg di P ₂ O ₅ . Impiego limitato ai terreni basici (pH>7.5).	

Sale grezzo di potassio	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Solfato di potassio, che può contenere sale di magnesio	Prodotto ottenuto da sale grezzo di potassio mediante un processo di estrazione fisica e che può contenere anche sali di magnesio; Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Carbonato di calcio	Unicamente di origine naturale (es. calcare macinato, litotamnio, marna, etc.).	
Carbonato di calcio e magnesio	Unicamente di origine naturale (es. creta magnesiaca, calcare magnesiaco, etc.).	
Solfato di magnesio	Unicamente di origine naturale.	
Soluzione di cloruro di calcio	Trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata messa in evidenza una carenza di calcio; Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Borlande ed estratti di borlande	Escluse le borlande estratte con sali ammoniacali.	
Solfato di calcio (gesso)	Unicamente di origine naturale	
Fanghi industriali provenienti da zuccherifici	Solo dopo l'autorizzazione dell'Organismo di controllo; Solo per un periodo che termina il 31/03/2002.	In ogni caso, il contenuto di metalli pesanti non può superare quello previsto per i rifiuti domestici, come indicato dalla Circolare MiPA nr. 8 del 13/09/99.dal Reg. CEE 1488/97.
Zolfo elementare	Rocce macinate non trattate chimicamente.	
Oligoelementi	Oligoelementi inclusi nella direttiva 89/530/CEE; Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Cloruro di sodio	Unicamente salgemma. Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo.	
Farina di roccia		
Prodotti e sottoprodotti organici di origine vegetale per la fertilizzazione (ad es.: farina di panelli di semi oleosi, guscio di cacao, radichette di malto, etc.)		Devono essere sottoposti a compostaggio sia se autoprodotti sia se di provenienza industriale
Alghe e prodotti a base di alghe	Se ottenuti direttamente mediante: processi fisici comprendenti disidratazione, congelamento e macinazione; estrazione con acqua o soluzione acida e/o alcalina; fermentazione. Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo	
Segatura e trucioli di legno	legname non trattato chimicamente	

	dopo l'abbattimento	
Cortecce compostate	legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento	
Cenere di legno	legname non trattato chimicamente dopo l'abbattimento	
Fosfato naturale tenero	tenore di cadmio R 90 mg/kg di P ₂ O ₅	
Fosfato allumino-calcico	tenore di cadmio R 90 mg/kg di P ₂ O ₅ . Impiego limitato ai terreni basici (pH>7.5)	
Sale grezzo di potassio	Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo	
Solfato di potassio contenente sale di magnesio	derivato da sale grezzo di potassio; Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo	
Carbonato di calcio	unicamente di origine naturale (es. calcare macinato, litotamnio, marna, etc.)	
Carbonato di calcio e magnesio	unicamente di origine naturale (es. creta magnesiaca, calcare magnesiaco, etc.)	
Solfato di magnesio	unicamente di origine naturale	
Soluzione di cloruro di calcio	trattamento fogliare su melo, dopo che sia stata messa in evidenza una carenza di calcio; Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo	
Borlande ed estratti di borlande	escluse le borlande estratte con sali ammoniacali	
Solfato di calcio (gesso)	unicamente di origine naturale	
Fanghi industriali provenienti da zuccherifici	solo dopo l'autorizzazione dell'Organismo di controllo; Solo per un periodo che termina il 31/03/2002	In ogni caso, il contenuto di metalli pesanti non può superare quello previsto per i rifiuti domestici, come indicato dal Reg. CEE 1488/97
Zolfo elementare	Rocce macinate non trattate chimicamente	
Oligoelementi	Oligoelementi inclusi nella direttiva 89/530/CEE; necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo	
Cloruro di sodio	Unicamente salgemma. Necessità riconosciuta dell'Organismo di controllo	
Farina di roccia		

ALLEGATO B: PRODOTTI FITOSANITARI

Condizioni generali applicabili per tutti i prodotti composti o contenenti le sostanze attive appresso indicate:

- impiego in conformità ai requisiti dell'allegato I,
- soltanto in conformità delle disposizioni specifiche della normativa sui prodotti fitosanitari applicabile nello Stato membro in cui il prodotto è utilizzato [ove pertinente (*)].

Nome	Descrizione prodotto nonché requisiti in materia di composizione e condizioni d'impiego previste dal Reg CEE 2092/91 e successive modifiche
1. Sostanze di origine vegetale o animale	
Azadiractina estratta da <i>Azadirachta indica</i> (albero del neem)	Insetticida Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo o dall'autorità di controllo
Cera d'api	Protezione tagli di potatura
Gelatina (*)	Insetticida
Lecitina (*)	Fungicida
Oli vegetali (es. olio di menta, olio di pino, olio di carvi, etc.) (*)	Insetticida, acaricida, fungicida e inibitore della germogliazione
Piretrine estratte da <i>Crisanthemum cinerariaefolium</i> (*)	Insetticida (non selettivo per l'entomofauna utile)
Proteine idrolizzate	Sostanze attrattive nei confronti di alcune specie di insetti (es. ditteri tripetidi)
Quassia estratto da <i>Quassia amara</i> (*)	Insetticida, repellente
Rotenone (*)	Insetticida (non selettivo per l'entomofauna utile); solo dopo l'autorizzazione dell'Organismo di controllo
2. Microrganismi utilizzati nella lotta biologica contro i parassiti	
Microrganismi (*) (batteri, virus, funghi) es. <i>Bacillus thuringiensis</i> spp., <i>Granulosis virus</i> , etc.	Solo prodotti non ottenuti da ingegneria genetica ai sensi della direttiva 90/220/CEE del Consiglio
3. 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.	
Fosfato di diammonio	Sostanza attrattiva nei confronti di alcune specie di insetti (es. ditteri tripetidi); solo in trappole
Metaldeide (*)	Molluschicida; solo in trappole contenenti un repellente per le specie animali di ordini superiori; utilizzabile solo per un periodo che termina il 31 marzo 2002
Feromoni	Sostanze attrattive; sostanze che alterano il comportamento sessuale Solo in trappole e distributori automatici
4. Altre sostanze di uso tradizionale in agricoltura biologica	
Rame, nella forma di idrossido di rame (*), ossicloruro di rame (*), solfato di rame (*) (tribasico), ossido rameoso (*)	Fungicida; solo dopo l'autorizzazione dell'Organismo di controllo; solo per un periodo che termina il 31 marzo 2002
Sale di potassio di acidi grassi (*) (saponi molli)	Insetticida
Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)	Fungicida, insetticida, acaricida; Necessità riconosciuta dall'organismo di controllo

	o dall'autorità di controllo
Olio di paraffina (*)	Insetticida, acaricida
Oli minerali bianchi (*)	Insetticida, acaricida solo per alberi da frutta, vite, olivo e colture tropicali; solo dopo l'autorizzazione dell'Organismo di controllo; solo per un periodo che termina il 31 marzo 2002
Permanganato di potassio (*)	Fungicida, battericida, solo su alberi da frutta, vite e olivo
Sabbia di quarzo (*)	Repellente
Zolfo (*)	Fungicida, acaricida, repellente

(*) Si ricorda che i prodotti contrassegnati dall'asterisco sono soggetti a registrazione in Italia.

ALLEGATO C:

MATERIE PRIME PER MANGIMI

1. Materie di origine vegetale per mangimi

1.1. Cereali, granaglie, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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.

1.2. Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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).

1.3. Semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

ceci: semi;

veccolo 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.

1.4. Tuberi radici, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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.

1.5. Altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

carrube,
pastazzo di agrumi,
polpa di mele,
polpa di pomodoro e vinacce.

1.6. Foraggi e foraggi grossolani. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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.

1.7. Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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.

2. Materie di origine animale per mangimi

2.1. Latte e prodotti lattiero-caseari. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

latte crudo definito all'articolo 2 della direttiva 92/46/CEE(6),
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.

2.2. Pesci, altri animali marini, loro prodotti e sottoprodotti. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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 via enzimatica, sotto forma solubile e non, somministrati esclusivamente ai giovani animali;

farina di pesce.

3. Materie di origine minerali per mangimi

Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

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."

ALLEGATO D:

ADDITIVI ALIMENTARI, ALCUNE SOSTANZE UTILIZZATE NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI DI CUI ALLA DIRETTIVA 82/471/CEE E AUSILIARI DI FABBRICAZIONE NEI MANGIMI

1. Additivi alimentari

2. 1.1. Elementi in tracce. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:

3. E1 Ferro:

carbonato ferroso (II)

solfo ferroso (II) monoidrato

ossido ferrico (III)

E2 Iodio:

iodato di calcio, anidro

iodato di calcio esaidrato

ioduro di potassio

E3 Cobalto:

solfo di cobalto (II) monoidrato e/o eptaidrato

carbonato basico di cobalto (II), monoidrato

E4 Rame:

ossido rameico (II)

carbonato basico di rame (II), monoidrato

solfo di rame (II) pentaidrato

E5 Manganese:

carbonato di manganese (II)

ossido manganoso e ossido manganico

solfo manganoso (II) mono e/o tetraidrato

E6 Zinco:

carbonato di zinco

ossido di zinco

solfo di zinco mono e/o eptaidrato

E7 Molibdeno:

molibdato di ammonio, molibdato di sodio

E8 Selenio:

elenato di sodio

selenito di sodio

1.2. Vitamine di origine naturale non provenienti quindi da sintesi chimica.

1.3. Enzimi. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:
gli enzimi autorizzati ai sensi della direttiva 70/524/CEE.

1.4. Microrganismi. Sono incluse nella categoria le seguenti sostanze:
i microrganismi autorizzati ai sensi della direttiva 70/524/CEE.

1.5. Conservanti: In questa categoria sono incluse le seguenti sostanze:

E 236 Acido formico solo per insilati

E 260 Acido acetico solo per insilati

E 270 Acido lattico solo per insilati

E 280 Acido propionico solo per insilati

1.6. Agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti. In questa categoria sono incluse le seguenti sostanze:

E 551b Silice colloidale

E 551c Kieselgur

E 553 Sepiolite

E 558 Bentonite

E 559 Argilla caolinica

E 561 Vermiculite

E 599 Perlite

2. Alcuni prodotti utilizzati nell'alimentazione animale

In questa categoria sono inclusi i seguenti prodotti:

- 3. Ausiliari di fabbricazione utilizzati per i mangimi

- 3.1. Ausiliari di fabbricazione di insilati. In questa categoria sono incluse le seguenti sostanze:

- 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'autorità o l'organismo di controllo possono autorizzare l'utilizzazione di acido lattico, formico, propionico e acetico nella produzione di insilati.

ALLEGATO E:

PRODOTTI AUTORIZZATI PER LA PULIZIA E LA DISINFEZIONE DEI LOCALI DI STABILIZZAZIONE E DEGLI IMPIANTI (AD ES. ATTREZZATURA E UTENSILI)

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

ALLEGATO F:

NUMERO MASSIMO DI ANIMALI PER ETTARO

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

ALLEGATO G:

SUPERFICI MINIME COPERTE E SCOPERTE ED ALTRE CARATTERISTICHE DI STABILIZZAZIONE PER I DIFFERENTI TIPI E SPECIE DI PRODUZIONE

1. BOVINI, OVINI E SUINI

Specie	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)		Superfici scoperte (spiazzi liberi, esclusi i pascoli)
	Peso vivo minimo (Kg)	Mq/capo	Mq/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 1 mq/100 Kg	3,7 con un numero di 0,75 mq/100 Kg
Vacche da latte		6	4,5
Tori da allevamento		10	30
Pecore e capre		1,5 per pecora o capra 0,35 per agnello o capretto	2,5 con 0,5 per agnello o capretto
Scrofe in allattamento con suinetti fino a 40 giorni		7,5 per scrofa	2,5
Suini da ingrasso	fino a 50	0,5	0,6
	fino a 85	1,1	0,8
	fino a 110	1,3	1,0
	oltre	1,6	2,0
Suinetti	Oltre 40 giorni e fino a 30 Kg	0,6	0,4
Suini da allevamento		2,5 per femmina	1,9
		6 per maschio	8,0

2. POLLAME

Specie	Superfici coperte (superficie netta disponibile per gli animali)			Superfici scoperte (mq in rotazione di superficie disponibile per capo)
	numero di animali per mq	cm di posatoio per animali	per nido	
Galline ovaiole	6	18	8 galline ovaiole per nido o in caso di nido comune 120 cq per volatile	4, a condizione che non sia superato il limite di 170 Kg, di N/Ha/anno
Pollame da ingrasso (in ricoveri fissi)	10, con un massimo di 21 Kg di peso vivo per mq	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 mq			2,5 a condizione che non sia superato il limite di 170 Kg di N/Ha/anno
(*) Solo nel caso di ricoveri mobili con pavimento di superficie non superiore a 150 mq che restano aperti di notte. Per quanto riguarda le ovaiole, ci deve essere almeno un nido ogni tre capi. Per i polli da carne, ovaiole e faraone, i posatoi devono essere lunghi 25 centimetri per capo; per i tacchini, posatoi lunghi 35 cm per capo.				

3. CONIGLI

Dimensione gabbie per riproduttori:

0,25 m²/capo, con un'altezza minima di 0,5 m.

Conigli all'ingrasso, dimensioni degli spazi:

- allevamento a terra al pascolo: 1 capi/ 20 m²
- allevamento a terra in ambienti chiusi: 5 capi/m²
- allevamento in arche a terra tipo "plain-air": 8 capi/ m²

ALLEGATO H:

1 - Ausiliari di fabbricazione ed altri prodotti che possono essere utilizzati nella trasformazione di ingredienti di origine agricola ottenuti con metodi biologici di cui all'articolo 5, paragrafo 3, lettera d) e all'articolo 5, paragrafo 5, lettere a) ed e) del regolamento (CEE) n. 2092/91

Denominazione	Condizioni specifiche per l'utilizzo
- Acqua	
- Cloruro di calcio	coagulante
- Carbonato di calcio	produzione dello zucchero
- Carbonato di Sodio	produzione dello zucchero
- Idrossido di sodio	produzione dello zucchero e produzione di olio da semi di colza fino al 31.03.2002
- Acido Solforico	produzione dello zucchero
- 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
- Cloruro di magnesio (o nigari)	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 o antischiumogeno
- Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	
- Carbone attivato	
- Talco	
- Bentonite	
- Caolino	
- Terra di diatomee	
- Perlite	
- Gusci di nocciole	
- 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.

2 - Ingredienti di origine non agricola.

2.1 - Additivi alimentari, compresi gli eccipienti.

Denominazione	Condizioni specifiche per l'uso
- 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	
- E 306 Estratto ricco di tocoferolo	Antiossidante per grassi e oli
- 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	
- E 341 i) Monofosfato di Calcio	Agente lievitante per farina fermentante
- E 400 Acido alginico	
- E 401 Alginato di potassio	
- E 406 Agar-agar	
- E 407 Carraginanani	
- E 410 Farina di semi di carrube	
- 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 Laugengeback
- E 551 Biossido di silicio	Antiagglomerante per erbe e spezie
- E 938 Argo	
- E 941 Azoto	
- E 948 Ossigeno	

2.2 - Aromi ai sensi della direttiva 88/388/CEE.

2.3 - Acqua e sali.

- Acqua potabile
- Sale (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base).

2.4 - Preparazioni microrganiche.

- le preparazioni a base di microrganismi normalmente impiegate nei processi di fabbricazione degli alimenti, fatta eccezione dei microrganismi geneticamente modificati ai sensi dell'art.2, paragrafo2, della direttiva 90/220/CEE.

2.5 - 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.

3 - Ingredienti di origine agricola.

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

3.1.1 - 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

ALLEGATO I

Linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale

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.

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.

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.

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.

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.

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 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.

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.

Ovicapriini

L'identificazione e la registrazione degli ovicapriini 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).

Il documento d'identificazione degli ovicapriini 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 ovicapriini 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.

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 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 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.

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 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.

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.

ATTIVITA' 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.

La dotazione di tale attrezzatura non è 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 inidonee 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 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 lattini 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 rinvengono 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.

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.

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

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.

ALLEGATO L

Regolamento per l'uso del Marchio collettivo registrato "GARANZIA BIOLOGICO AMAB"

Premesso che:

- l'AMAB è un'associazione costituita tra agricoltori che adottano le tecniche di coltivazione biologica e/o biodinamica, con sede a Senigallia (An) in via F.lli Bandiera n° 61;
- l'AMAB è titolare piena ed esclusiva del marchio collettivo registrato GARANZIA BIOLOGICO AMAB (in seguito denominato anche "Marchio"), di cui alla domanda di brevetto depositata all'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi di Roma-Uff. Prov. di Ancona in data 08.10.1997 con il n° AN97C000184, inerente la produzione ed il commercio dei prodotti di natura biologica indicati nelle classi 5-22-23-24-25-29-30-31-32-33, nonché i servizi della classe 41;
- ai sensi dell'art. 2 del R.D. 21.06.1942 n° 929 e successive modificazioni ed integrazioni il marchio suddetto può essere concesso in uso a produttori, trasformatori e commercianti che rispettano le norme previste dal regolamento per l'uso del Marchio;
- l'AMAB ha demandato la concessione in uso del marchio collettivo Garanzia Biologico AMAB all'Istituto Mediterraneo di Certificazione - IMC (IMC Italia) nel territorio italiano ed al Mediterranean Center for Agriculture Inspection and Certification s.a.e. (IMC Egypt) nel territorio egiziano, demandando anche le attività di controllo e certificazione relative all'uso del detto Marchio;
- si rende opportuno modificare le attuali norme regolamentari che disciplinano l'uso del Marchio e che sono allegate alla menzionata domanda di brevetto.

Il Consiglio Direttivo dell'AMAB emana il presente regolamento per l'uso del marchio collettivo GARANZIA BIOLOGICO AMAB rappresentato dal seguente logo:



Questo regolamento annulla e sostituisce, a decorrere dalla data di deposito presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, qualsiasi altro precedente.

1. IMC Italia, per il territorio italiano, ed IMC Egypt, per il territorio egiziano, sono competenti in via esclusiva a concedere l'uso del marchio collettivo registrato GARANZIA BIOLOGICO AMAB ed a rilasciare la certificazione secondo il collegato disciplinare.
2. Per ottenere il diritto all'uso del marchio collettivo registrato GARANZIA BIOLOGICO AMAB, è necessario rispettare le presenti norme e quelle eventuali ulteriori fissate dai due predetti organismi.
3. La licenza d'uso del marchio, stante la natura dello stesso, deve intendersi concessa senza diritto di esclusiva.
L'uso del marchio non è ulteriormente cedibile da parte del concessionario, né da questo possono essere concessi sub-usi, nemmeno parziali.
4. Il concessionario deve produrre e trasformare i prodotti destinati ad essere contrassegnati con il marchio collettivo registrato GARANZIA BIOLOGICO AMAB rispettando gli standards tecnici e qualitativi collegati con il marchio stesso ed indicati nel relativo disciplinare di produzione.
Il mancato rispetto degli standards suddetti può essere motivo di ritiro della licenza d'uso del marchio.
5. La concedente ha demandato il controllo tecnico e qualitativo sulle attività del concessionario che ineriscono l'utilizzo del marchio collettivo GARANZIA BIOLOGICO AMAB ad IMC ITALIA e ad IMC EGYPT. Il concessionario deve quindi assoggettarsi ai rispettivi sistemi di controllo e certificazione secondo il predetto disciplinare di produzione del marchio, sostenendone i relativi costi.
6. In considerazione degli oneri derivanti dalla gestione e dall'attività di valorizzazione del marchio, la concessione della licenza d'uso del medesimo comporta a carico del concessionario l'obbligo di

corrispondere una royalty compresa tra uno e dieci per mille, calcolata sul fatturato derivante dalla commercializzazione dei prodotti e dei servizi contrassegnati con il marchio. (*)

7. La licenza d'uso del marchio dura sino a rinuncia del concessionario, ovvero revoca da parte di IMC ITALIA o IMC EGYPT.
8. Il concessionario deve:
 - utilizzare il marchio per contraddistinguere prodotti e servizi per i quali è stata richiesta la registrazione del medesimo;
 - ritirare immediatamente dal commercio quei prodotti che non rispettano i necessari requisiti di qualità;
 - cessare di utilizzare il marchio al momento in cui l'uso verrà rinunciato o revocato;
 - provvedere, contestualmente alla rinuncia o revoca dell'uso del marchio, a cancellare qualsiasi indicazione sulla propria carta intestata e su ogni altro materiale in cui si faccia riferimento al marchio;
 - non utilizzare, successivamente alla rinuncia o revoca dell'uso del marchio, qualsiasi ditta, denominazione o ragione sociale in segno o marchio uguale o confondibile con il marchio collettivo registrato GARANZIA BIOLOGICO AMAB, ovvero comunque suscettibile di provocare inganno o confusione nel pubblico dei consumatori; attenersi a tutte le disposizioni che verranno rispettivamente impartite da IMC ITALIA e IMC EGYPT.

(*) L'obbligo di corrispondere alla concedente le royalties è temporaneamente sospeso a seguito della delibera del Consiglio Direttivo dell'AMAB del 23.03.99