QCERTIFICAZIONI
CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

Regolamento di esecuzione (UE) n. 673/2016 del 29/04/2016 (Pubblicato il 30 aprile 2016 sulla G.U.U.E. n. L 116) .- "Che modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli".

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 30 aprile 2016 n. L 116, è stato pubblicato il Regolamento (UE) n. 673/2016 del 29 aprile 2016, con il quale la Commissione Europea ha modificato il Regolamento (UE) n. 889/2008 riguardante alcuni punti dell'articolato, tra cui la proroga per l'uso di avannotti non biologici e il differimento al 2018 della valutazione dell'utilizzo provvisorio di alcune tecniche di vinificazione; nonché la modifica degli Allegati II, VI e VIII.

In particolare il Regolamento (UE) n. 673/2016 ha apportato le seguenti modifiche al Regolamento (CE) n. 889/2008:

PRODUZIONE DI ALGHE MARINE

Campo di applicazione

Il Regolamento (UE) n. 673/2016 modifica l'Art. 6 *bis* (Campo di applicazione) stabilendo che la produzione di alghe marine riguarda sia le alghe marine pluricellulari, il fitoplancton e le microalghe, eliminando la limitazione per le microalghe al solo uso come mangimi per animali d'acquacoltura.

La Commissione Europea, sulla base dell'allegato I del Trattato dell'Unione che contempla le alghe marine e le altre alghe, includendo, tra le altre alghe, le microalghe, ha stabilito che questi prodotti sono prodotti agricoli e, pertanto, rientrano nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007.

La Commissione Europea ha chiarito, inoltre, che le norme di produzione per la raccolta e la coltivazione di alghe marine, stabilite dal Capo I *bis* del Regolamento (CE) n. 889/2008, si applicano anche alla produzione di microalghe destinate a essere utilizzate come alimenti, anche se non si svolge in mare.

Successivamente alle modifiche apportate l'articolo 6 *bis* dovrà essere letto nel seguente modo:

«**Campo di applicazione***.*

Il presente capo definisce norme di produzione dettagliate per le alghe marine.

Ai fini del presente capo, il termine «alghe marine» comprende le alghe marine pluricellulari, il fitoplancton e le microalghe.».

Le modifiche dell'Art. 6 *bis* si applicheranno a far data dal **7 maggio 2017**.

PRODUZIONE DI ANIMALI D'ACQUACOLTURA

Origine e gestione degli animali di acquacoltura non biologica

Visto che a livello dell'Unione Europea il novellame biologico non è disponibile in quantità sufficiente, il legislatore ha ravvisato la necessità di un adeguamento del Regolamento (CE) n. 889/2008 sulle misure transitorie per l'utilizzo di novellame non biologico proveniente da incubatoi non biologici nella produzione biologica di cui all'articolo 25 *sexies*, paragrafo 3, il cui utilizzo è scaduto il 31 dicembre 2015. Ciò significa che, dopo tale data, tutto il novellame utilizzato nella produzione biologica deve essere biologico.

Per quanto in premessa, il Regolamento (UE) n. 673/2016 ha apportano modifiche all'articolo 25 *sexies,* paragrafo 3, e, pertanto, la data «31 dicembre 2015» è sostituita da «31 dicembre 2016», per consentire agli operatori di sviluppare la produzione di novellame biologico in quantità sufficiente.

Successivamente alle modifiche apportate l'articolo 25 *sexies,* paragrafo 3 dovrà essere letto nel seguente modo:

«*3. La percentuale massima di novellame non biologico introdotto nell'allevamento è pari all'80% entro il 31 dicembre 2011, al 50% entro il 31 dicembre 2014 e allo 0% entro il 31 dicembre 2016.*»

Le modifiche dell'Art. 25 *sexies,* paragrafo 3, si applicheranno a far data dal **1° gennaio 2016**.

Norme specifiche per i molluschi - Fonti di approvvigionamento del seme

Visto che a livello dell'Unione Europea il seme di molluschi bivalvi biologico non è disponibile in quantità sufficiente, il legislatore ha ravvisato la necessità di un adeguamento del Regolamento (CE) n. 889/2008 sulle misure transitorie per l'utilizzo di seme di molluschi bivalvi proveniente da incubatoi non biologici nella produzione biologica di cui all'articolo 25 *sexdecies*, paragrafo 1, terzo comma, il cui utilizzo è scaduto il 31 dicembre 2015. Ciò significa che, dopo tale data, tutto il seme di molluschi utilizzato nella produzione biologica deve essere biologico.

Per quanto in premessa, il Regolamento (UE) n. 673/2016 ha apportano modifiche all'articolo 25 *sexdecies,* paragrafo 1, terzo comma e, pertanto, la data «31 dicembre 2015» è sostituita da «31 dicembre 2016», per consentire agli operatori di sviluppare la produzione di seme di mulluschi biologico in quantità sufficiente.

Successivamente alle modifiche apportate l'articolo 25 *sexdecies,* paragrafo 1, terzo comma, dovrà essere letto nel seguente modo:

«Tuttavia l*a percentuale massima di seme di molluschi bivalvi proveniente da incubatoi non biologici che può essere introdotto nelle unità di produzione biologica è pari all'80% entro il 31 dicembre 2011, al 50% entro il 31 dicembre 2014 e allo 0% entro il 31 dicembre 2016.*»

Le modifiche dell'Art. 25 *sexdecies,* paragrafo 1, terzo comma, si applicheranno a far data dal **1° gennaio 2016**.

NORME SPECIFICHE SULLA VINIFICAZIONE

Pratiche enologiche e restrizioni

Conformemente all'articolo 29 *quinquies*, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 889/2008 la Commissione ha chiesto al gruppo di esperti, chiamati a fornire una consulenza tecnica sulla produzione biologica («EGTOP»), di valutare l'effetto dei trattamenti termici, dell'impiego di resine scambiatrici di ioni e dell'osmosi inversa su determinate caratteristiche essenziali del vino biologico e di indicare se sono disponibili tecniche alternative per sostituirli.

Con il Regolamento (UE) n. 673/2016 la Commissione Europea, sulla base dell'indicazione dell'EGTOP che raccomanda di continuare ad autorizzare il loro utilizzo nella produzione vitivinicola biologica, data la mancanza di alternative valide, ha apportato modifiche all'articolo 29 *quinquies*, paragrafo 4, e, pertanto, la data «1° agosto 2015» è sostituita da «1° agosto 2018», e di rivedere le suddette tecniche con lo scopo di porvi termine gradualmente o di limitarle ulteriormente.

Successivamente alle modifiche apportate l'articolo 29 *quinquies*, paragrafo 4 dovrà essere letto nel seguente modo:

«*L'uso delle pratiche, dei processi e dei trattamenti enologici seguenti è riesaminato dalla Commissione anteriormente al 1° agosto 2018 allo scopo di porre termine gradualmente o limitare ulteriormente tali pratiche:*
a) i trattamenti termici di cui all'allegato I A, punto 2, del regolamento (CE) n. 606/2009;
b) l'impiego di resine scambiatrici di ioni di cui all'allegato I A, punto 20, del regolamento (CE) n. 606/2009;
c) l'osmosi inversa ai sensi dell'allegato XV bis, sezione B.1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007.».

Le modifiche dell'Art. 29 *quinquies*, paragrafo 4 si applicheranno a far data dal **7 maggio 2016**.

NORME DI PRODUZIONE ECCEZIONALI IN CASO DI CIRCOSTANZE CALAMITOSE

Rinnovo o ricostituzione del patrimonio zootecnico a seguito di circostanze calamitose

Con il Regolamento (UE) n. 673/2016 la Commissione Europea ha precisato che, qualora l'Autorità competente consenta, in caso di elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di circostanze calamitose, che una mandria o un gregge siano ricostituiti o rinnovati con animali non biologici, quando non siano disponibili animali allevati secondo il metodo biologico, il rispettivo periodo di conversione deve essere comunque rispettato in relazione agli animali non biologici introdotti nella mandria o nel gregge.

Successivamente alle modifiche apportate l'articolo 49, primo comma, lettera a) dovrà essere letto nel seguente modo:

«a) in caso *di elevata mortalità degli animali a causa di problemi sanitari o di circostanze calamitose, il rinnovo o la ricostituzione del patrimonio zootecnico con animali provenienti da allevamenti non biologici, quando non siano disponibili animali allevati con il metodo biologico e a condizione che il rispettivo periodo di conversione sia applicato agli animali non biologici;*».

Le modifiche dell'Art. 49, primo comma, lettera a) si applicheranno a far data dal **7 maggio 2016**.

Rinnovo o ricostituzione dello stock di acquacoltura in caso di elevata mortalità

Con il Regolamento (UE) n. 673/2016 la Commissione Europea ha introdotto norme di produzione eccezionali per gli animali d'acquacoltura qualora l'Autorità competente consenta, in caso di:

a) calamità naturali;

b) eventi climatici avversi;

c) improvvisi cambiamenti della qualità e della quantità delle acque per i quali l'operatore non è responsabile;

d) malattie nel settore acquicolo, mancato funzionamento o distruzione di impianti di produzione per i quali l'operatore non è responsabile;

che stock di animali d'acquacoltura siano ricostituiti o rinnovati con stock di animali d'acquacoltura non biologici, quando non siano disponibili animali allevati secondo il metodo biologico e a condizione che almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione si svolgano in regime di produzione biologica.

Successivamente alle modifiche apportate, con l'introduzione della lettera f), l'articolo 49, primo comma, lettera f) dovrà essere letto nel seguente modo:

«f) in caso di elevata mortalità degli animali d'acquacoltura dovuta alle circostanze elencate all'articolo 57, paragrafo 1, lettere da a) a d), del regolamento (UE) n. 508/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio (*), il rinnovo o la ricostituzione dello stock di acquacoltura con animali di acquacoltura non biologici, quando non siano disponibili animali allevati con il metodo biologico e a condizione che almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione si svolgano in regime di produzione biologica.».

Le modifiche dell'Art. 49, primo comma, lettera f) si applicheranno a far data dal **7 maggio 2016**.

LOTTA CONTRO I PARASSITI, LE MALATTIE E LE ERBE INFESTANTI

ALLEGATO II
Antiparassitari – prodotti fitosanitari di cui all'articolo 5, paragrafo 1

Con il Regolamento (UE) n. 673/2016 la Commissione Europea ha modificato l'elenco dei prodotti autorizzati per l'uso nella produzione biologica per la lotta contro i parassiti, le malattie e le erbe infestanti, inclusi nell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 889/2008, come di seguito specificato:

1) è stata eliminata la prima colonna che riportava la distinzione tra prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 2092/91 e prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007;

2) la classificazione dei prodotti, autorizzati per l'uso nella produzione biologica per la lotta contro i parassiti, le malattie e le erbe infestanti, in 7 gruppi sulla base dell'uso o dell'origine è stato semplificato riducendo a 3 gruppi utilizzando solo i criteri di origine ai fini della classificazione;

3) sono state semplificate le annotazioni presenti nella colonna "*Descrizione, requisiti di composizione, condizioni per l'uso*" dei prodotti elencati nell'Allegato II, che includono microrganismi e sostanze. Il Legislatore ha allineato le condizioni d'uso dei prodotti ammessi nella produzione biologica alle condizioni d'uso per le sostanze attive ammesse nell'agricoltura in generale, ai sensi del Regolamento (UE) n. 540/2011 [Elenco delle sostanze attive approvate per l'utilizzo nei prodotti fitosanitari]. Pertanto se il loro uso è limitato dal suddetto regolamento per l'agricoltura in generale, le autorizzazioni di uso sono state limitate anche per la produzione biologica.

   In questa ottica di semplificazione, sono state eliminate varie descrizioni di categoria d'impiego (ad esempio insetticidi, acaricida o fungicida) e/o tipologie di utilizzo al fine di evitare condizioni contrastanti con la regolamentazione generale. L'obbiettivo del Legislatore è stato quello di evitare che l'allegato II del Regolamento (CE) n. 889/2008 elenchi usi che non sono più approvati nell'ambito del Regolamento (UE) n. 540/2011. Allo stesso tempo, ha ritenuto opportuno precisare che tutti gli usi approvati per l'agricoltura in generale dal

Regolamento (UE) n. 540/2011 sono automaticamente autorizzati per l'uso nella produzione biologica, tranne nel caso in cui sia specificamente indicato che per taluni usi si applicano condizioni più restrittive;

4) sono state introdotte le seguenti nuove sostanze, ritenute conformi agli obiettivi e ai principi della produzione biologica:
   - ✓ biossido di carbonio;
   - ✓ kieselgur (terra diatomacea);
   - ✓ acidi grassi;
   - ✓ bicarbonato di potassio.
5) al fine di armonizzare i nomi delle sostanze attive con il Regolamento (UE) n. 540/2011, è stata sostituita la denominazione «sale di potassio di acidi grassi (sapone molle)» con «acidi grassi»;
6) sono state introdotte le «sostanze di base», tradizionalmente utilizzate nella produzione biologica, che rientrano nella definizione di «prodotto alimentare o derrata alimentare» purché di origine vegetale o animale;

Successivamente alle modifiche apportate, l'Allegato II è stato sostituito e dovrà essere letto nel seguente modo:

«ALLEGATO II

Antiparassitari — prodotti fitosanitari di cui all'articolo 5, paragrafo 1

Tutte le sostanze elencate nel presente allegato devono rispettare almeno le condizioni di uso specificate nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione ([1]). Condizioni più restrittive per l'uso nella produzione biologica sono specificate nella seconda colonna di ciascuna tabella.

1. Sostanze di origine vegetale o animale

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni o limitazioni per l'uso
Azadiractina estratta da *Azadirachta indica* (albero del neem)	
Sostanze di base	Solo le sostanze di base ai sensi dell'articolo 23, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) che rientrano nella definizione di «prodotto alimentare o derrata alimentare» di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]) e hanno origine vegetale o animale. Sostanze che non devono essere utilizzate come diserbanti, ma solo per il controllo di organismi nocivi e malattie.
Cera d'api	Solo come cicatrizzante/agente di protezione dei tagli di potatura
Proteine idrolizzate tranne la gelatina	
Laminarina	L'alga bruna è ottenuta da produzione biologica conformemente all'articolo 6 *quinquies* o raccolta in modo sostenibile conformemente all'articolo 6 *quater*.
Feromoni	Solo in trappole e distributori automatici.
Oli vegetali	Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.
Piretrine estratte da *Chrysanthemum cinerariaefolium*	
Piretroidi (solo deltametrina o lambdacialotrina)	Solo in trappole con specifiche sostanze attrattive; solo contro *Bactrocera oleae* e *Ceratitis capitata* Wied.
Quassia estratta da *Quassia amara*	Solo come insetticida, repellente.
Repellenti olfattivi di origine animale o vegetale/grasso di pecora	Uso consentito solo sulle parti non commestibili della coltura e laddove il materiale vegetale non sia ingerito da ovini e caprini.

2. Microrganismi o sostanze prodotte da microorganismi

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni o limitazioni per l'uso
Microrganismi	Non provenienti da OGM.
Spinosad	

3. Sostanze diverse da quelle di cui alle sezioni 1 e 2

Denominazione	Descrizione, requisiti di composizione, condizioni o limitazioni per l'uso
Silicato d'alluminio (caolino)	
Idrossido di calcio	Se utilizzato come fungicida, solo su alberi da frutta, compresi i vivai, per combattere la *Nectria galligena*.
Anidride carbonica	
Composti del rame sotto forma di idrossido di rame, ossicloruro di rame, ossido di rame, poltiglia bordolese e solfato di rame tribasico	Massimo 6 kg di rame per ettaro l'anno. Per le colture perenni, in deroga a quanto sopra, gli Stati membri possono autorizzare il superamento, in un dato anno, del limite massimo di 6 kg di rame a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco dei cinque anni costituiti dall'anno considerato e dai quattro anni precedenti non superi i 6 kg.
Etilene	
Acidi grassi	Tutti gli usi autorizzati, salvo erbicida.
Fosfato ferrico (ortofosfato di ferro (III)]	Preparati da spargere in superficie tra le piante coltivate.
Kieselgur (terra diatomacea)	
Zolfo calcico (polisolfuro di calcio)	
Olio di paraffina	
Idrogenocarbonato di potassio (bicarbonato di potassio)	
Sabbia di quarzo	
Zolfo	

([1]) Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari (GU L 309 del 24.11.2009, pag. 1).

([2]) Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

([1]) Regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione, del 25 maggio 2011, recante disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze attive approvate (GU L 153 dell'11.6.2011, pag. 1).»

Le modifiche dell'Allegato II si applicheranno a far data dal **7 maggio 2016**.

ALIMENTI PER ANIMALI – USO DI ALCUNI PRODOTTI E SOSTANZE NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

ALLEGATO VI
Additivi per mangimi impiegati nell'alimentazione animale

Con il Regolamento (UE) n. 673/2016 la Commissione Europea ha modificato l'elenco degli additivi per mangimi autorizzati per l'uso nella produzione biologica, inclusi nell'Allegato VI del Regolamento (CE) n. 889/2008, come di seguito specificato:

1) è stata eliminata la prima colonna che riportava la distinzione tra prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 2092/91 e prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007;
2) è stata modificata la colonna di sinistra indicando il numero di identificazione specifico degli additivi o dei gruppi funzionali e la classificazione nel gruppo di «additivi tecnologici» e «additivi nutrizionali» allineandoli alla classificazione utilizzata nel Regolamento (CE) n. 1831/2003;
3) è stato armonizzato il nome delle sostanze del gruppo «Additivi zootecnici» di cui all'allegato VI, sezione 4, del regolamento (CE) n. 889/2008 con la formulazione del Regolamento (CE) n. 1831/2003;
4) sono state introdotte le seguenti nuove sostanze, ritenute conformi agli obiettivi e ai principi della produzione biologica:
   - ✓ lievito al selenio;
   - ✓ dicloruro di rame triidrossido (TBCC);
   - ✓ octaidrossicloruro di zinco monoidrato (TBZC);
5) sono state sostituite le sostanze «estratti di origine naturale ricchi di tocoferolo», «E2 Iodio» e «E3 Cobalto», che non esistono più, con le nuove sostanze della stessa categoria, ai sensi del Regolamenti (UE) n. 131/2014, del Regolamento (UE) n. 2015/861 e del Regolamento (UE) n. 2015/1152:

Vecchia denominazione	Nuova denominazione
Antiossidanti	
«estratti di origine naturale ricchi di tocoferolo»	«estratti di tocoferolo da oli vegetali»
	«estratti da oli vegetali ricchi in (delta-)tocoferolo»
Oligoelementi	
«3b E2 Iodio — iodato di calcio, anidro»	«3b201 - Ioduro di potassio»
	«3b202- Iodato di calcio, anidro»
	«3b203 - Iodato di calcio anidro in granuli rivestiti»
«3b E3 Cobalto — carbonato basico di cobalto, monoidrato»	«3b301 Acetato di cobalto (II) tetraidrato»
«3b E3 Cobalto — solfato di cobalto monoidrato e/o eptaidrato»	«3b302 Carbonato di cobalto (II)»
	«3b303 Carbonato di idrossido (2:3) di cobalto (II) monoidrato»
	«3b304 Carbonato di cobalto (II) in granuli rivestiti»
	«3b305 Solfato di cobalto (II) eptaidrato»

6) sono state corrette alcune imprecisioni per quanto riguarda i numeri di identificazione della bentonite-montmorillonite e del clinoptilolite nel gruppo funzionale «d) Agenti leganti e antiagglomeranti».

Vecchia denominazione	Nuova denominazione
Agenti leganti, antiagglomeranti e coagulanti	
«E 558 Bentonite-montmorillonite»	«1m558i Bentonite»
«1g568 Clinoptilolite di origine sedimentaria, [tutte le specie]»	«1g568 Clinoptilolite di origine sedimentaria»

Successivamente alle modifiche apportate, l'Allegato VI è stato sostituito e dovrà essere letto nel seguente modo:

«ALLEGATO VI

Additivi per mangimi impiegati nell'alimentazione animale di cui all'articolo 22, lettera g), all'articolo 24, paragrafo 2, e all'articolo 25 *quaterdecies*, paragrafo 2

Gli additivi per mangimi elencati nel presente allegato devono essere autorizzati a norma del regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

1. ADDITIVI TECNOLOGICI

a) Conservanti

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

b) Antiossidanti

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

c) Agenti emulsionanti, stabilizzanti, addensanti e gelificanti

Numeri di identificazione o gruppi funzionali		Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
	E 322	Lecitine	Soltanto se ottenute da materie prime biologiche. Impiego limitato ai mangimi per gli animali di acquacoltura.

d) Agenti leganti e antiagglomeranti

Numeri di identificazione o gruppi funzionali		Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
	E 535	Ferrocianuro di sodio	Dosaggio massimo di 20 mg/kg NaCl (calcolato come anione di ferrocianuro
	E 551b	Silice colloidale	
	E 551c	Kieselgur (terra diatomacea purificata)	
	1m558i	Bentonite	
	E 559	Argille caolinitiche esenti da amianto	
	E 560	Miscele naturali di steatite e clorite	
	E 561	Vermiculite	

QCERTIFICAZIONI
CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

	E 562	Sepiolite	
	E 566	Natrolite-fonolite	
	1g568	Clinoptilolite di origine sedimentaria	
	E 599	Perlite	

e) Additivi per insilati

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

2. ADDITIVI ORGANOLETTICI

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

3. ADDITIVI NUTRIZIONALI

a) Vitamine, pro-vitamine e sostanze a effetto analogo chimicamente ben definite

Numeri di identificazione o gruppi funzionali	Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
3a	Vitamine e provitamine	- Derivate da prodotti agricoli. - Se ottenute con processi di sintesi, solo quelle identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per gli animali monogastrici e gli animali di acquacoltura. Se ottenute con processi di sintesi, solo le vitamine A, D ed E identiche alle vitamine derivate da prodotti agricoli possono essere utilizzate per i ruminanti, previa autorizzazione degli Stati membri fondata sulla valutazione della possibilità di apportare ai ruminanti allevati con il metodo biologico le dosi necessarie di tali vitamine attraverso l'alimentazione.

b) Composti di oligoelementi

Numeri di identificazione o gruppi funzionali		Sostanza	Descrizione e condizioni per l'uso
	E1 Ferro	Ossido ferrico Carbonato ferroso Solfato ferroso, eptaidrato Solfato ferroso, monoidrato	
	3b201	Ioduro di potassio	
	3b202	Iodato di calcio, anidro	

	3b203	Iodato di calcio anidro in granuli rivestiti	
	3b301	Acetato di cobalto (II) tetraidrato	
	3b302	Carbonato di cobalto (II)	
	3b303	Carbonato di idrossido (2:3) di cobalto (II) monoidrato	
	3b304	Carbonato di cobalto (II) in granuli rivestiti	
	3b305	Solfato di cobalto (II) eptaidrato	
	E4 Rame 3b409	Carbonato basico di rame, monoidrato Ossido rameico Solfato di rame, pentaidrato Dicloruro di rame triidrossido (TBCC)	
	E5 Manganese	Ossido manganoso Solfato manganoso, monoidrato Carbonato manganoso	
	E6 Zinco	Ossido di zinco Solfato di zinco, monoidrato Solfato di zinco, eptaidrato	
	3b609	Octaidrossicloruro di zinco monoidrato (TBZC)	
	E7 Molibdeno	Molibdato di sodio	
	E8 Selenio 3b8.10, 3b8.11, 3b8.12, 3b813 e 3b817	Selenito di sodio Selenato di sodio Lievito al selenio inattivato	

4. ADDITIVI ZOOTECNICI

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

([1]) Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, sugli additivi destinati all'alimentazione animale (GU L 268 del 18.10.2003, pag. 29).

Le modifiche dell’Allegato VI si applicheranno a far data dal **7 maggio 2016**.

PRODOTTI TRASFORMATI – USO DI TALUNI PRODOTTI E SOSTANZE NELLA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

ALLEGATO VIII
Determinati prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati

Con il Regolamento (UE) n. 673/2016 la Commissione Europea ha modificato l'elenco degli additivi alimentari, degli ausiliari di fabbricazione e degli ausiliari di fabbricazione impiegati nella produzione di lievito autorizzati per l'uso nella produzione biologica, inclusi nell'Allegato VIII del Regolamento (CE) n. 889/2008, come di seguito specificato:

SEZIONE A – ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

1) è stata eliminata la prima colonna che riportava la distinzione tra prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 2092/91 e prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007;

2) è stata modificata la denominazione del Biossido di silicio, in coerenza con il Regolamento (CE) n. 1333/2008:

Codice	Vecchia Denominazione	Nuova Denominazione
E 551	Biossido di silicio	Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale

3) sono state modificate le condizioni d'uso dei seguenti additivi alimentari:

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
		di origine vegetale	di origine animale	
E 220	Anidride solforosa	X	X (solo per idromele)	In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**)
E 224	Metabisolfito di potassio	X	X (solo per idromele)	In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**)
E 306 (*)	Estratto ricco di tocoferolo	X	X	Antiossidante (*Eliminata la specifica per grassi e oli*)
E 322 (*)	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2]) Soltanto se ottenute da materie prime biologiche(***) (*Introdotto il requisito che devono essere ottenute da materie prime biologiche, a decorrere dal 01/01/2019*)
E 330	Acido citrico	X	X	(*Eliminata la limitazione ai soli molluschi e crostacei*)
E 331	Citrato di sodio	X	X	(*Esteso l'impiego ai prodotti di origine vegetale*)
E 334	Acido tartarico (L(+)-)	X	X (solo per idromele)	(*Esteso l'impiego ai prodotti di origine animale con la limitazione al solo idromele*)
E 422	Glicerolo	X		Di origine vegetale Per estratti vegetali e aromi (*E' stato specificato che deve essere di origine vegetale; è stato esteso l'uso agli aromi*)
E 500	Carbonato di sodio	X	X	(*Eliminate le limitazione ai prodotti di origine animale*)
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck» e correzione dell'acidità negli aromi biologici

				(E' stato esteso l'uso agli aromi biologici quale correttore di acidità)
E 551	Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X	X	Per erbe e spezie in polvere essiccate Aromi e propoli (*Esteso l'impiego ai prodotti di origine animale con la limitazione d'uso alla propoli*) (E' *stato esteso l'uso agli aromi*)
(*)In questo contesto, per «vino di frutta» si intende il vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere. (**) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO2. (***) A decorrere dal 1° gennaio 2019.»				

4) sono stati introdotti i seguenti nuovi additivi, ritenute conformi agli obiettivi e ai principi della produzione biologica:

- ✓ **cera d'api** (**E 901**): è una cera naturale che è secreta dalle api ed è utilizzata per costruire il nido. Dopo che il miele viene estratto, il nido d'ape viene raccolto e fuso per produrre cera d'api. Può provocare occasionali reazioni allergiche.

  Agente di rivestimento autorizzata solo per prodotti dolciari e se ottenuta da apicoltura biologica;

- ✓ **cera di carnauba** (**E 903**): polimero naturale prodotto dalle foglie della palma carnauba (Copernica cerifera) in Brasile. E' ottenuta dalle foglie della palma carnauba, raccolte e battute per sciogliere la cera, poi raffinata e sbiancata. Agisce come lubrificante ed è un agente antiagglomerante. Può provocare reazioni allergiche.

  E' stata autorizzata solo per prodotti dolciari e se ottenuta da materie prime biologiche;

- ✓ **gomma di gellano** (**E 418**): polissacaride ad elevato peso molecolare, ottenuto mediante fermentazione di adrato di carbonio con ceppi naturali del batterio Pseudomonas elodea.

  E' un additivo di origine naturale con funzione prevalentemente addensante e gelificante.

  E' stata autorizzata solo la forma ad alto tasso di acile;

- ✓ **eritritolo** (**E 968**): è un alcol dello zucchero presente in natura a dosi ridotte in alcuni tipi di frutta (angurie, pere, uva), nei funghi, negli alimenti fermentati (salsa di soia, vino di riso, birra) e nel formaggio. Nella UE l'uso dell'eritritolo non è consentito nelle bevande.

  Edulcorante autorizzato solo se ottenuto da produzione biologica e senza l'utilizzo della tecnologia a scambio ionico.

SEZIONE B – AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODO BIOLOGICO

1) è stata eliminata la prima colonna che riportava la distinzione tra prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 2092/91 e prodotto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007;

2) è stata ritirata l'autorizzazione relativa al caolino (E 559), poiché, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1333/2008, l'uso del suddetto additivo è scaduto il 31 gennaio 2014. Pertanto la riga relativa la caolino è stata soppressa;

3) sono state modificate le condizioni d'uso dei seguenti ausiliari di fabbricazione:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Carbonato di sodio	X	X	(*Esteso l'impiego anche ai prodotti di origine animale*) (*Eliminate le limitazione ai prodotti di origine vegetale*)
Acido citrico	X	X	(*Eliminate le limitazione ai prodotti di origine vegetale e animale*)

Idrossido di sodio	X		Per la produzione di zucchero Per la produzione di olio esclusa la produzione di olio d'oliva (*Esteso l'impiego alla produzione di qualsiasi olio ad esclusione dell'olio d'oliva*)
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno Soltanto se ottenuto da produzione biologica (*Introdotto il requisito che devono essere ottenute da materie prime biologiche*)
Bentonite	X	X	Collante per idromele (*Eliminati i requisiti di purezza rinviandoli a quelli stabiliti dalla normativa generale [Regolamento (CE) n. 1333/2008]*)
Cera d'api	X		Distaccante Cara d'api da apicoltura biologica (*Introdotto il requisito che deve essere ottenuta da apicoltura biologica*)
Cera di carnauba	X		Distaccante Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche (*Introdotto il requisito che deve essere ottenuta da materie prime biologiche*)

4) sono stati introdotti i seguenti nuovi ausiliari di fabbricazione, ritenute conformi agli obiettivi e ai principi della produzione biologica:

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acido acetico/acetato		X	Soltanto se ottenuto da produzione biologica Per la trasformazione del pesce, solo da fonte biotecnologica, tranne se ottenuto con o a partire da OGM
Tiamina cloridrato	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele
Fosfato di ammonico	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele
Fibre di legno	X	X	L'origine del legname dovrebbe essere limitata al prodotto certificato come raccolto in modo sostenibile. Il legno utilizzato non deve contenere componenti tossiche (trattamento post-raccolto, tossine presenti in natura o tossine da microrganismi)

SEZIONE C – AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO

1) sono state modificate le condizioni d'uso dei seguenti ausiliari di fabbricazione impiegati nella produzione di lievito, poiché disponibili nella loro forma biologica in quantità e qualità sufficiente:

Denominazione	Lievito primario	Preparazioni / formulazioni di lievito	Condizioni specifiche
Fecola di patata	X	X	Per la filtrazione Soltanto se ottenuta da produzione biologica (*Introdotto il requisito che devono essere ottenute da materie prime biologiche*)
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno Soltanto se ottenuti da produzione biologica (*Introdotto il requisito che devono essere ottenute da materie prime biologiche*)

Successivamente alle modifiche apportate, l'Allegato VIII è stato sostituito e dovrà essere letto nel seguente modo:

«ALLEGATO VIII

Determinati prodotti e sostanze impiegati nella produzione di alimenti biologici trasformati di cui all'articolo 27, paragrafo 1, lettera a), e all'articolo 27 *bis*, lettera a)

SEZIONE A — ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 23, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 834/2007, gli additivi alimentari contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice sono considerati ingredienti di origine agricola.

Codice	Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari		Condizioni specifiche
		di origine vegetale	di origine animale	
E 153	Carbone vegetale		X	Formaggio caprino alla cenere Formaggio Morbier
E 160b*	Annatto, Bissina, Norbissina		X	Formaggi Red Leicester Double Gloucester Cheddar Mimolette
E 170	Carbonato di calcio	X	X	Escluso l'impiego come colorante o per l'arricchimento in calcio di prodotti
E 220	Anidride solforosa	X	X (solo per idromele)	In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**)
E 224	Metabisolfito di potassio	X	X (solo per idromele)	In vini di frutta (*) e idromele con e senza aggiunta di zuccheri: 100 mg (**)
(*) In questo contesto, per «vino di frutta» si intende il vino ottenuto da frutta diversa dall'uva, compresi il sidro di mele e il sidro di pere. (**) Tenore massimo disponibile, di qualsiasi origine, espresso in mg/l di SO2.				
E 223	Metabisolfito di sodio		X	Crostacei ([2])
E 250 o	Nitrito di sodio		X	Per prodotti a base di carne ([1]): E 250: tenore indicativo aggiunto espresso in $NaNO_2$: 80 mg/kg E 252: tenore indicativo aggiunto espresso in $NaNO_3$: 80 mg/kg E 250: tenore residuo massimo espresso in $NaNO_2$: 50 mg/kg E 252: tenore residuo massimo espresso in $NaNO_3$: 50 mg/kg
E 252	Nitrato di potassio		X	
E 270	Acido lattivo	X	X	
E 290	Biossido di carbonio	X	X	
E 296	Acido malico	X		
E 300	Acido ascorbico	X	X	Prodotti a base di carne ([2])
E 301	Ascorbato di sodio		X	Prodotti a base di carne ([2]) in associazione con nitrati e nitriti
E 306 (*)	Estratto ricco in tocoferolo	X	X	Antiossidante
E 322 (*)	Lecitine	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2]) Soltanto se ottenuto da materie prime biologiche (***)
(***) A decorrere dal 1° gennaio 2019.				
E 325	Lattato di sodio		X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne
E 330	Acido citrico	X	X	
E 331	Citrati di sodio	X	X	
E 333	Citrati di calcio	X		

QCERTIFICAZIONI
CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ

E 334	Acido tartarico [L(+)-]	X	X (solo per idromele)	
E 335	Tartrati di sodio	X		
E 336	Tartrati di potassio	X		
E 341 (i)	Fosfato monocalcico	X		Agente lievitante per farine fermentate
E 392*	Estratti di rosmarino	X	X	Soltanto se ottenuti da produzione biologica
E 400	Acido alginico	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2])
E 401	Alginato di sodio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2])
E 402	Alginato di potassio	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2])
E 406	Agar agar	X	X	Prodotti lattiero-caseari e prodotti a base di carne ([2])
E 407	Carragenina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2])
E 410*	Farina di semi di carruba	X	X	
E 412*	Gomma di guar	X	X	
E 414*	Gomma arabica	X	X	
E 415	Gomma di xantano	X	X	
E 418	Gomma di gellano	X	X	Solo la forma ad alto tasso di acile
E 422	Glicerolo	X		Di origine vegetale Per estratti vegetali e aromi
E 440* (i)	Pectina	X	X	Prodotti lattiero-caseari ([2])
E 464	Idrossipropilmetil-cellulosa	X	X	Materiale da incapsulamento per capsule
E 500	Carbonati di sodio	X	X	
E 501	Carbonati di potassio	X		
E 503	Carbonati di ammonio	X		
E 504	Carbonati di magnesio	X		
E 509	Cloruro di calcio		X	Coagulante del latte
E 516	Solfato di calcio	X		Eccipiente
E 524	Idrossido di sodio	X		Trattamento superficiale del «Laugengebäck» e correzione dell'acidità negli aromi biologici
E 551	Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X	X	Per erbe e spezie in polvere essiccate Aromi e propoli
E 553b	Talco	X	X	Agente di rivestimento per prodotti a base di carne
E 901	Cera d'api	X		Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Cera d'api da apicoltura biologica
E 903	Cera di carnauba	X		Solo come agente di rivestimento per prodotti dolciari Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche
E 938	Argon	X	X	
E 939	Elio	X	X	
E 941	Azoto	X	X	
E 948	Ossigeno	X	X	
E 968	Eritritolo	X	X	Soltanto se ottenuto da produzione biologica senza utilizzare la tecnologia a scambio ionico

([1]) Additivo il cui uso è autorizzato soltanto qualora sia stato dimostrato, in modo soddisfacente per l'autorità competente, che non esiste alcun metodo tecnologico alternativo in grado di offrire le stesse garanzie e/o di preservare le peculiari caratteristiche del prodotto.
([2]) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali.

SEZIONE B — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE ED ALTRI PRODOTTI CHE POSSONO ESSERE IMPIEGATI NELLA TRASFORMAZIONE DI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA OTTENUTI CON METODI BIOLOGICI

Denominazione	Preparazione di prodotti alimentari di origine vegetale	Preparazione di prodotti alimentari di origine animale	Condizioni specifiche
Acqua	X	X	Acqua potabile ai sensi della Direttiva 98/83/CE del Consiglio
Cloruro di calcio	X		Coagulante
Carbonato di calcio	X		
Idrossido di calcio	X		
Solfato di calcio	X		Coagulante
Cloruro di magnesio (o nigari)	X		Coagulante
Carbonato di potassio	X		Essiccazione dell'uva
Carbonato di sodio	X	X	
Acido lattico		X	Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione casearia ([1])
Acido citrico	X	X	
Idrossido di sodio	X		Produzione di zucchero Per la produzione di olio esclusa la produzione di olio d'oliva
Acido solforico	X	X	Produzione di gelatina ([1]) Produzione di zucchero(i) ([2])
Acido cloridrico		X	Produzione di gelatina Regolatore di acidità del bagno di salamoia nella produzione dei formaggi Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese e Leidse Nagelkaas
Idrossido di ammonio		X	Produzione di gelatina
Acqua ossigenata		X	Produzione di gelatina
Biossido di carbonio	X	X	
Azoto	X	X	
Etanolo	X	X	Solvente
Acido tannico	X		Ausiliare di filtrazione
Albumina d'uovo	X		
Caseina	X		
Gelatina	X		
Colla di pesce	X		
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno Soltanto se ottenuti da produzione biologica
Biossido di silicio in gel o in soluzione colloidale	X		
Carbone attivato	X		
Talco	X		Nel rispetto dei criteri di purezza specifica stabiliti per l'additivo alimentare E 553b
Bentonite	X	X	Collante per idromele ([1])
Cellulosa	X	X	Produzione di gelatina ([1])
Terra di diatomee	X	X	Produzione di gelatina ([1])
Perlite	X	X	Produzione di gelatina ([1])
Gusci di nocciole	X		
Farina di riso	X		
Cera d'api	X		Distaccante Cera d'api da apicoltura biologica

Cera di carnauba	X		Distaccante Soltanto se ottenuta da materie prime biologiche
Acido acetico/aceto		X	Soltanto se ottenuto da produzione biologica Per la trasformazione del pesce, solo da fonte biotecnologica, tranne se ottenuto con o a partire da OGM
Tiamina cloridrato	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele
Fosfato di diammonio	X	X	Solo per uso nella fabbricazione di vini di frutta, compresi il sidro di mele, il sidro di pere e l'idromele
Fibre di legno	X	X	L'origine del legname dovrebbe essere limitata al prodotto certificato come raccolto in modo sostenibile Il legno utilizzato non deve contenere componenti tossiche (trattamento post-raccolto, tossine presenti in natura o tossine da microrganismi)
([1]) La limitazione riguarda unicamente i prodotti animali. ([2]) La limitazione riguarda unicamente i prodotti vegetali.			

SEZIONE C — AUSILIARI DI FABBRICAZIONE PER LA PRODUZIONE DI LIEVITO E PRODOTTI A BASE DI LIEVITO

Denominazione	Lievito primario	Preparazioni / formulazioni di lievito	Condizioni specifiche
Cloruro di calcio	X		
Biossido di carbonio	X	X	
Acido citrico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Acido lattico	X		Per regolare il pH nella produzione di lievito
Azoto	X	X	
Ossigeno	X	X	
Fecola di patata	X	X	Per la filtrazione Soltanto se ottenuta da produzione biologica
Carbonato di sodio	X	X	Per regolare il pH
Oli vegetali	X	X	Lubrificante, distaccante o antischiumogeno Soltanto se ottenuti da produzione biologica

Le modifiche dell'Allegato VIII si applicheranno a far data dal **7 novembre 2016**, ad eccezione di quella relativa all'origine delle lecitine per le quali il requisito sarà applicabile dal **1° gennaio 2019**.