

**MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**

DECRETO 4 agosto 2000

Modalità di attuazione del regolamento CE n. 1804/99 sulle produzioni animali biologiche.

**IL MINISTRO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**

Visto il Regolamento (CE) n. 1804 del Consiglio del 19 luglio 1999, che completa per le produzioni animali il Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli ed alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari;

Visto in particolare l'art. 3 del predetto regolamento con il quale lo stesso è applicabile dal 24 agosto 2000;

Considerato che è necessario dare disposizioni per l'attuazione di detto Regolamento sul territorio nazionale;

Tenuto conto delle indicazioni pervenute dalle parti interessate pubbliche e private, in conseguenza di lavori svolti da gruppi di lavoro per tematiche ritenute di particolare interesse;

Ritenuto necessario conferire all'agricoltura biologica caratteri di trasparenza del processo produttivo, al fine di dare credibilità al sistema nei confronti degli operatori e dei consumatori;

Ritenuto necessario dare orientamenti e disposizioni per l'attuazione del Regolamento comunitario n. 1804/99 sulle produzioni animali biologiche;

Ritenuto necessario fornire linee guida sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti animali biologici, nonché modelli adeguati per la rappresentazione delle attività degli operatori, al fine di rendere trasparente il processo produttivo e di consentire agli Organismi di controllo di effettuare gli opportuni riscontri per il rilascio di attestazioni d'idoneità sul prodotto da inviare al mercato;

Ritenuto, altresì, necessario predisporre la modulistica ad uso degli operatori per l'attuazione del su citato regolamento comunitario e nel contempo modificare la notifica delle attività di produzione con metodo biologico per semplificare il lavoro degli operatori stessi;

Decreta:
Art. 1.

Gli allegati I, II e III del presente decreto stabiliscono le modalità di attuazione del Regolamento (CE) n. 1804/99 del Consiglio del 19 luglio 1999, sulle produzioni animali biologiche, in particolare:

l'allegato I attiene alle linee di attuazione del Regolamento (CE) n. 1804/99;

l'allegato II concerne le linee guida per la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici di origine animale;

l'allegato III riguarda la modulistica da utilizzare per la notifica dell'attività con metodo di produzioni zootecnico di cui al Regolamento (CE) n. 1804/99 nonché stabilisce modifiche alla notifica delle altre attività di produzione con metodo biologico in attuazione al Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio.

Art. 2.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 2000

Il Ministro: PECORARO SCANIO

ALLEGATO I

Linee di attuazione del Reg. (CE) n. 1804/99 del 19 luglio 1999 sul metodo delle produzioni animali biologiche

L'articolazione del presente Decreto ministeriale, si muove secondo l'ordine di disposizione del Reg. (CE) n. 1804/99 e tratta le tematiche sulle quali si è ritenuto dare indicazioni operative.

Tematiche queste che riguardano in particolare, gli spazi consentiti alle disposizioni nazionali e le interpretazioni ad alcune modifiche del Reg. (CEE) n. 2092/91 introdotte dal Regolamento comunitario in oggetto, nonché taluni aspetti di particolare interesse inerenti agli allegati I.B, I.C e VI dello stesso regolamento.

Ambiti consentiti alle disposizioni nazionali dal Reg. CE n. 1804/99 ed interpretazioni ad alcune modifiche del Reg. CEE n. 2092/91.

Art. 1, punto 1, par. 2

L'articolo 1 del Regolamento CEE 2092/91 così come modificato dall'art.1 del Reg. CE n.1804/99 prevede, al paragrafo 2, che "qualora l'allegato I non fissi norme dettagliate di produzione per talune specie animali, si applicano le norme in materia di etichettatura e di controllo previste rispettivamente all'articolo 5 ed agli articoli 8 e 9 per tali specie ed i relativi prodotti ad eccezione dell'acquacoltura e dei prodotti dell'acquacoltura.

In attesa dell'inserimento di norme dettagliate di produzione si applicano norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, accettate o riconosciute dagli Stati membri".

Avvalendosi di tali disposizioni, con decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con il Ministero della Sanità, saranno emanate disposizioni in ordine alla produzione del coniglio sulla base di un documento di lavoro cui hanno partecipato le forze sociali e le Amministrazioni interessate.

Articolo 1, par. 3

Lo stesso articolo 1, al punto 1, prevede al paragrafo 3 che la Commissione presenti entro il 24 agosto 2001 "conformemente alle procedure di cui all'articolo 14, una proposta di regolamento sui requisiti in materia di etichettatura e di controllo e le misure cautelative per i prodotti menzionati al paragrafo 1, lettera c) purché tali requisiti si riferiscano al metodo di produzione biologico.

In attesa dell'adozione del Regolamento di cui al primo comma, ai prodotti di cui al paragrafo 1, lettera c) si applicano le norme nazionali in conformità della legislazione comunitaria o, in mancanza di queste, norme private accettate o riconosciute dagli Stati membri".

Anche in tale, caso, in considerazione dell'importanza che assume per lo sviluppo del settore zootecnico biologico la disciplina della produzione, mangimistica, avvalendosi delle predette. disposizioni, con decreto del Ministero dell'Agricoltura, di concerto con il Ministero della Sanità, saranno emanate norme "sulla produzione, etichettatura e controllo per mangimi, mangimi composti per animali e materie prime, per mangimi", sulla base dei risultati di un lavoro

congiunto portato avanti dal M.I.P.A.F. con la collaborazione delle parti sociali, delle Amministrazioni pubbliche e delle Istituzioni di ricerca interessate.

Articolo 1, punto 3

L'articolo 3 del Regolamento CEE n. 2092/91 come modificato dall'articolo 1 del Reg. CE n. 1804/99 prevede che "il presente regolamento si applica, fatte salve le altre disposizioni comunitarie e nazionali, in conformità del diritto comunitario riguardante i prodotti specificati all'articolo 1, quali le disposizioni che disciplinano la produzione, la preparazione, la commercializzazione, l'etichettatura ed il controllo, compresa la normativa in materia di prodotti alimentari e di alimentazione degli animali".

Al fine di definire il campo delle attività degli organismi di controllo autorizzati all'esercizio delle attività di controllo ai sensi dell'articolo 3 del decreto legislativo n. 220/95 si precisa che il **controllo, del rispetto** della normativa inerente gli aspetti igienico-sanitari dei prodotti alimentari, compresi quelli attinenti al metodo di produzione biologico, è di pertinenza del Ministero della Sanità.

In merito, il compito degli organismi di controllo, autorizzati sulla base dell'art. 3 del Decreto Legislativo n. 220/95, per gli aspetti igienico sanitari, è quello di verificare la presenza presso l'azienda biologica le autorizzazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente ed a segnalare l'eventuale mancanza all'autorità sanitaria competente.

Articolo 1, punto 5

L'articolo 4, punto 22, del Reg. CEE n. 2092/91 così come modificato dal Reg. CE n. 1804/99 definisce come "unità di produzione/azienda/azienda di allevamento con metodo di produzione biologico": "l'unità di produzione o l'azienda o l'azienda di allevamento conforme alle norme del presente regolamento".

Per unità di produzione, nelle produzioni animali in genere, come indicato all'allegato I B, è da intendere l'insieme di animali, terreni, locali, strutture ed attrezzature che concorrono al processo produttivo zootecnico.

Nelle produzioni apistiche, per unità di produzione, si intende l'insieme di apiari (intendendo per apiario un insieme di alveari costituiti da famiglie d'api, arnie, cera e scorte), strutture per la produzione di miele, di cera e di altri prodotti.

Per azienda, si deve intendere una o più unità di produzione.

Articolo 1, punti 8 e 9

L'articolo 5, del Reg. CEE n. 2092/91, come modificato dall'articolo 1 del Reg. CE n. 1804/99, punti 8 e 9, prevede che "5... I prodotti agricoli etichettati o pubblicizzati in conformità del paragrafo 1 o 3 possono recare indicazioni concernenti la conversione all'agricoltura biologica purché: d) il prodotto contenga un solo ingrediente di origine agricola".

La disposizione di cui sopra riguarda le produzioni vegetali ed esclude la possibilità di etichettare prodotti animali in conversione.

Articolo 2

L'articolo 2 del Reg. CE n. 1804/99 del Consiglio del 19 luglio 1999 prevede che "per conformarsi ai periodi di conversione di cui all'allegato I, parti B e C il periodo trascorso anteriormente al 24 agosto 2000 è preso in considerazione, qualora l'operatore possa dimostrare, in modo soddisfacente per l'autorità o l'organismo ispettivo che durante tale periodo ha prodotto in conformità delle disposizioni nazionali vigenti o in mancanza, delle norme private accettate o riconosciute dagli Stati membri".

In merito, con apposita circolare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, verranno indicate modalità e condizioni del riconoscimento delle attività di produzione biologica nel campo delle produzioni animali a quelle aziende che hanno prodotto sulla base di norme private.

I - Aspetti inerenti l'allegato I B

"Animali , e prodotti animali delle seguenti specie: bovini (comprese le specie Bubalus, Bison) suini, ovini, caprini, equidi e pollame".

1.Principi generali

1.2.

La produzione senza terra non è compatibile con le norme del presente regolamento. 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 35% della Sostanza Secca della loro razione annuale provenga dall'azienda stessa o dal comprensorio in cui ricade. Il Comprensorio è l'insieme di aziende biologiche e non, che insistono in un'area geograficamente definita e che si accordano, dandone evidenza documentale, al fine di giustificare -il carico di animali (170 Kg N/Ha) e interscambiare paglia, foraggi e mangimi.

1.6

Il punto viene modificato come segue:

Tuttavia, fino al 24 agosto 2005, è ammessa nell'azienda la presenza di animali che non sono allevati secondo le disposizioni del presente regolamento purché l'allevamento di . questi animali abbia luogo in un'unità distinta, provvista di stalle e pascoli nettamente separati da quelli adibiti alla produzione conforme alle norme del presente regolamento, e a condizione che si tratti di animali di specie diversa.

1.8 (area comune di pascolo)

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".

2.2. (conversione di animali e prodotti animali)

2.2.1

Il secondottrattino viene modificato come segue:

" 6 mesi per i piccoli ruminanti ed i suini;" i Il terzo trattino viene modificato come segue:

" 6 mesi per gli animali da latte;"

2.2.2.

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

il secondo trattino viene modificato come segue:

siano stati allevati nell'unità biologica fino al momento della vendita o della macellazione per un periodo minimo di 6 mesi per i vitelli e di 3 mesi per i piccoli ruminanti;

3 Origine degli animali

3.6a)

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.

3.10.

Le percentuali di cui al punto 3.8 possono essere maggiorate secondo quanto previsto dal punto 3.10.

Nel caso di cui al primo trattino del punto 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.

4. Alimentazione

4.6

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.

4.8

Il punto viene modificato come segue:

In deroga al punto 4.2 è autorizzato durante un periodo transitorio che scade il 24 agosto 2002 l'impiego in proporzioni limitate di alimenti convenzionali, qualora l'allevatore non sia in grado di procurarsi alimenti esclusivamente ottenuti con metodi di agricoltura biologica. La percentuale massima autorizzata di alimenti convenzionali è del 10% per gli erbivori e di 20% per le altre specie. Dette percentuali sono calcolate annualmente in rapporto alla materia secca degli alimenti di origine agricola. La percentuale massima autorizzata di alimenti convenzionali nella razione giornaliera, fatta eccezione per i periodi di transumanza, è pari al 25% calcolata in percentuale di materia secca. Per le componenti di origine non biologica è 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).

4.9

In caso di perdita eccezionale della produzione foraggera per avversità climatiche, le competenti autorità regionali, previo accertamento delle condizioni predette, possono autorizzare l'utilizzo di percentuali di alimenti convenzionali superiori a quella prevista dal punto 4.8.

4.16

Il punto viene modificato come segue:

Per soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, possono essere usati per l'alimentazione animale solo i prodotti elencati nell'allegato II parte C, sezione 3 (materie prime di origine minerale per mangimi), e per la parte D (elementi in tracce). Non possono essere utilizzati i prodotti di cui alla sezione 1.2 (vitamine, provitamine, e sostanze di effetto analogo chimicamente ben definite).

5. Profilassi e cure veterinarie

Per gli adempimenti di cui al presente punto, si ricorda l'obbligo di utilizzare per la profilassi e le cure veterinarie solo prodotti autorizzati secondo le normative vigenti che dovranno essere impiegati e dispensati nel rispetto delle norme sull'utilizzo e la distribuzione del farmaco veterinario, decreto legislativo del 27 gennaio 1992, n. 119 e successive modifiche.

5.8

Tenuto conto della corrente prassi di allevamento, i trattamenti antiparassitari possono essere limitati a due nel corso dell'anno compresi quelli per gli ectoparassiti somministrati per via parenterale e/o per applicazioni esterne con prodotti ottenuti per sintesi chimica.

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.

6. Metodo di gestione zootecnico, trasporto ed identificazione dei prodotti animali

6.1. Metodi zootecnici

6.1.2

Il punto viene modificato come segue:

Sono vietati gli interventi chirurgici come il taglio del becco, la bruciatura dei tendini, delle ali ed ogni altro intervento mutilante non a fini terapeutici. La cauterizzazione dell'abbozzo corneale è ammessa solo al di sotto delle tre settimane di vita. E' vietato mettere gli occhiali al pollame. Le operazioni consentite devono essere effettuate da personale veterinario riducendo al minimo ogni sofferenza per gli animali.

6.1.3

Il punto viene modificato come segue:

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.

6.1.5.

In deroga alle disposizioni del punto 6.1.4, la stabulazione fissa può essere praticata 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 della durata massima di due anni e che nel periodo estivo ricadente nell'applicazione della deroga, venga comunque assicurato il pascolo agli animali e che nel resto dell'anno non vengano tenuti alla catena. Tale piano dovrà prevedere l'adeguamento degli spazi esterni entro il primo anno ed entro due anni, l'adeguamento riguardante le strutture

coperte. In ogni caso le deroghe sugli spazi disponibili non potranno superare il 20% degli spazi richiesti dal Reg. (CE) n. 1804/99.

6.1.6. (deroga stabulazione fissa nelle piccole aziende)

La deroga sulla stabulazione fissa nelle piccole aziende é applicabile dalla data di entrata in vigore del regolamento, a quelle aziende che si sono sottoposte ad un sistema di controllo basato su norme, regionali o su norme private riconosciute o accettate dallo Stato.

Tale deroga è altresì estensibile alle aziende convenzionali che successivamente alla data dell'entrata in applicazione del Reg. CE 1804/99 si sottopongano ad un sistema di controllo basato su norme nazionali o private accettate o riconosciute dallo Stato.

Per piccola azienda si intende quella che alleva fino a 10 unità bovino adulto (UBA), misura questa che potrà essere ampliata fino ad un massimo di 30 UBA, dalle Regioni o Province autonome, in relazione allo "status" socio-economico-ambientale presente nelle Regioni o Province autonome interessate. Ciò si riferisce esclusivamente alle piccole aziende dove venga assicurato agli animali il pascolo estivo ed una stabulazione fissa senza uso di catene.

6.2.1

Il punto viene modificato come segue:

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.

6.2.2

Il punto viene modificato come segue:

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. La macellazione deve essere effettuata nell'impianto autorizzato più vicino possibile al luogo d'allevamento.

6.3 Identificazione dei prodotti animali

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 II del Decreto di cui il presente allegato fa parte.

7. Deiezioni zootecniche

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.*

7.4

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

8. Aree di pascolo ed edifici zootecnici

8.3 Mammiferi

8.3.4.

La deroga prevista per la fase di finissaggio degli animali da carne non esclude l'applicazione, a questa, delle deroghe generali di cui al punto 8.5.1.

8.3.5.

Il punto viene modificato come segue:

I locali di stabulazione devono avere i pavimenti lisci ma non sdruciolevoli. Almeno metà della superficie totale del pavimento deve essere solida, il che significa né grigliato, né graticciato. Il 50 % di superficie grigliata o graticciata deve essere calcolata sulla base dell'area minima prevista dall'allegato VIII

8.4 Pollame

8.4.6 .

Nell'allevamento dei volatili tra l'allevamento di un gruppo ed il successivo, il parquet 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.

Tale norma non si applica quando si tratta di pochi capi di bestiame con una superficie di pascolamento non definito.

8.5 Deroga generale in merito alla stabulazione del bestiame

8.5.1.

La deroga generale sulla stabulazione del bestiame, nonché quella sulla stabulazione fissa nelle piccole aziende, è applicabile dalla data di entrata in vigore del regolamento a quelle aziende che si sono sottoposte ad un sistema di controllo basato su norme regionali o su norme private riconosciute, accettate dallo Stato e comunque in conformità a quanto previsto al precedente punto 6.1.5 del presente Decreto.

Aspetti inerenti l'allegato I.C

APICOLTURA E PRODOTTI DELL'APICOLTURA

1. Principi generali

Il punto 1.3 indica che in generale presso la stessa azienda apistica non è consentita la gestione parallela di apiari biologici e convenzionali. In deroga a tale principio, a condizione che siano rispettate tutte le altre disposizioni del presente regolamento, e previa comunicazione all'Organismo di controllo, è consentito condurre gli alveari in zone non conformi al paragrafo 4.2. (ubicazione degli apiari), ad esempio per effettuare il servizio di impollinazione su una coltura

convenzionale. In tal caso gli alveari mantengono la condizione di alveari condotti secondo il metodo dell'apicoltura biologica, ma il prodotto da essi derivato non può essere venduto con riferimento al metodo di produzione biologica.

2. Periodo di conversione

2.1

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 par. 8.3. Al fine di evitare quanto più possibile la contaminazione della nuova cera si ritiene che la sua sostituzione debba avvenire in un periodo non superiore ai 3 anni e che nel primo anno per ogni alveare la sostituzione della cera interessi almeno il 50% dei favi del nido.

3. Origine delle api

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

3.1.

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.

3.5

Per elevata mortalità, si intende quella già indicata per l'allegato I/B punto 3/a della presente circolare.

4. Ubicazione degli apiari

4.1.

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.

- in mancanza della cartografia, "l'apicoltore è tenuto a fornire all'Organismo di controllo adeguate prove documentali incluse eventuali analisi appropriate..." .

Per analisi appropriate, da fornire dall'apicoltore in caso di mancata designazione dei siti di impianto delle arnie, si intendono analisi dei prodotti (miele e cere) e prove di mortalità delle api (attraverso le gabbie di Gary).

L'apicoltura rispondente ai requisiti posti dal Reg. (CE) . 1804/99 non può essere praticata al di sotto dei 900 metri d'altezza sul livello del mare a meno che gli apiari non siano dislocati in particelle catastali dove, nel raggio di azione di tre chilometri siano presenti coltivazioni intensive convenzionali o insediamenti industriali, agroalimentari, impianti di trattamento di rifiuti, la cui conduzione influenzi negativamente le api e/o la qualità della produzione.

4.21

In relazione all'ubicazione degli apiari l'espressione "raggio di 3 chilometri" va intesa in senso generale come raggio di azione delle api. Il termine "essenzialmente" deve quindi essere inteso in riferimento alle fonti nettariifere 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".

4.2.c

Per distanza sufficiente ci si dovrà attenere a quella quantificata dall'organismo di controllo in rapporto al tipo e dimensione della fonte di inquinamento ed all'effettivo livello di rischio, al fine di scongiurare la contaminazione dei prodotti apistici; quest'ultima 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". In caso di discariche ed inceneritori di rifiuti, la distanza degli apiari non deve essere inferiore a 1.000 metri.

5. Nutrizione

5.7

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

6.2

Il punto viene modificato nel modo che segue:

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.

8. Caratteristiche delle arnie e materiali utilizzati in 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.

8.3

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. Più in generale la verifica della conformità dell'allevamento apistico ai principi espressi dal

Regolamento verrà effettuata dagli Organismi di Controllo attraverso idonei giorni di monitoraggio basati sull'analisi della cera.

ALLEGATO VI

L'allegato VI del Reg. CE n. 2092/91 come modificato dal Reg. CE n. 1804/99 recita dopo il paragrafo "Principi generali" quanto segue: "In attesa dell'adozione delle norme di cui alle sezioni A e B del presente allegato e per completare specificamente la preparazione di derrate alimentari composte di uno o più prodotti animali, si applicano le norme nazionali".

Nel merito, l'applicazione delle "norme nazionali", in attesa di definire quelle specifiche per le derrate alimentari composte, sono quelle che fanno riferimento alle norme generali vigenti in ogni Stato membro per la preparazione delle derrate alimentari composte di uno o più prodotti animali.

Conclusioni

Per capitalizzare le energie attivate e le competenze acquisite nello svolgimento del lavoro di approfondimento della portata del Reg. CE n. 1804/99 per il nostro Paese ed in relazione anche agli sviluppi dei lavori che saranno portati avanti in materia a livello comunitario, i gruppi costituiti allo scopo continueranno ad essere interessati per seguire costantemente l'evoluzione del settore. Ad integrazione dei precedenti gruppi di lavoro già attivati sul tema dell'agricoltura

biologica, viene costituito presso il MIPAF un gruppo di lavoro sul benessere animale e l'impatto ambientale del settore in relazione all'applicazione, alla possibile integrazione o modificazione del presente Decreto costituito da tre esperti nominati dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali che, fra gli altri compiti, che saranno definiti con apposito decreto, promuove entro il 31.12.2000, presso due aziende, per ogni tipologia principale di allevamento, l'incentivo e la sperimentazione di forme più avanzate di benessere degli animali e minore impatto ambientale.

ALLEGATO II

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.ASL 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.

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 esclusive 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 c/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 maschiatura a fuoco o altro metodo comunque idoneo, riportante un riferimento numerico alla scheda prodotto.

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

Vendita e distribuzione del prodotto

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

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

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

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

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

Ovicapri

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

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

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

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

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

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

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

Macellazione, identificazione e classificazione delle carcasse

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

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

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

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

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

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 matricolare 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.

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

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

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

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

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

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

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

IMBALLAGGI

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

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

LATTE CONFEZIONATO E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI BIOLOGICI

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

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

Lo stoccaggio del latte negli stabilimenti di confezionamento e trasformazione deve avvenire in contenitori identificati sui quali deve essere indicato in modo chiaramente visibile il riferimento al metodo di produzione biologico; nella "registrazione di preparazione prodotti in ingresso" dovranno essere annotati, per ogni contenitore, l'origine, la natura e la quantità di prodotto.

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

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

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

Miele

TRACCIABILITÀ -MIELE

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

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

Qualora l'azienda produttrice non provveda direttamente alla smielatura e/o al confezionamento, il trasporto del miele dall'azienda al centro di trasformazione deve avvenire in melari o in recipienti dedicati e identificati, sui quali verranno annotati, mediante etichettatura, il riferimento al metodo di produzione biologico e la natura. Le informazioni relative alla provenienza e alla quantità, si 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.

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 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.

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

ALLEGATO III (Omissis) (MODULISTICA)

- Notifica attività con metodo biologico
- Istruzione per la compilazione della notifica
- Modulistica relativa al controllo delle produzioni zootecniche