

# **Caratteristiche, composizione ed etichettatura dei prodotti conformi al regolamento UE 2018/848**

*Roberta Viscioni – Coordinatrice GL Normazione di ASSOCERTBIO*

*08 settembre 2023*

Prodotto biologico	Prodotto con ingredienti biologici	Prodotto il cui principale ingrediente è un prodotto di caccia o pesca	Prodotto in conversione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienti bio almeno 95% sul totale degli ingredienti agricoli</li> <li>• Altri ingredienti e prodotti autorizzati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredienti bio inferiori al 95% sul totale degli ingredienti agricoli</li> <li>• Altri ingredienti agricoli non biologici (anche non presenti negli elenchi di cui agli artt.24 e 25)</li> <li>• Prodotti e sostanze autorizzati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il principale ingrediente è un prodotto di caccia o pesca</li> <li>• Tutti gli altri ingredienti agricoli sono biologici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotto (trasformato o non trasformato) costituito da un unico ingrediente agricolo vegetale ottenuto dopo un periodo di almeno 12 mesi di conversione</li> </ul>

Per tutte le categorie di prodotti, è necessario attenersi, nelle fasi di trasformazione e nella scelta degli ingredienti, a quanto previsto dal regolamento, per ciò che riguarda le sostanze autorizzate ed i metodi di trasformazione.

## Gli alimenti conformi al reg. UE 2018/848: principi di produzione

- Sono preferiti metodi di lavorazione meccanici, fisici e biologici (art. 7)
- Andrebbe limitato l'utilizzo di additivi e coadiuvanti (art. 7)
- È **vietato** l'uso di **OGM** (art. 11)
- È **vietato** l'uso di **radiazioni ionizzanti** per il trattamento di alimenti biologici o di materie prime impiegate in alimenti biologici (art. 9)
- È **vietato** l'uso di **nanomateriali ingegnerizzati** (art. 7)
- Non è consentito l'impiego di prodotti, sostanze e tecniche intese a ripristinare le proprietà perse nella trasformazione e nel magazzinaggio di alimenti biologici o a ovviare a negligenze nella loro trasformazione ovvero che possano altrimenti trarre in inganno sulla vera natura dei prodotti destinati ad essere commercializzati come alimenti biologici (All. II p.IV)

# Sostanze e prodotti autorizzati

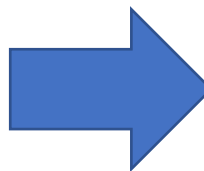


Solo i prodotti e le sostanze autorizzati a norma di art. 24 e art. 25 possono essere utilizzati nella produzione biologica, purché il loro uso sia stato autorizzato anche nella produzione non biologica in conformità delle disposizioni pertinenti del diritto dell'Unione e, se del caso, in conformità delle disposizioni nazionali basate sul diritto dell'Unione

- Art. 24 → categorie di prodotti utilizzabili nella trasformazione degli alimenti, come **additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici** e come **ingredienti agricoli non biologici** che possono essere utilizzati per la produzione di alimenti biologici trasformati;

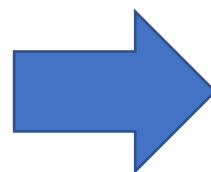
È inoltre stabilita la redazione di **elenchi** di prodotti impiegabili nella trasformazione di alimenti, mangimi, vino, lieviti, ma anche dei prodotti per la pulizia di impianti e locali di stoccaggio

- Art. 25 → è definita la modalità di autorizzazione per l'impiego di ingredienti agricoli NON BIOLOGICI diversi da quelli autorizzati a norma dell'art. 24



## Regolamento (UE) 2021/1165

che autorizza l'utilizzo di taluni prodotti e sostanze nella produzione biologica e stabilisce i relativi **elenchi**



**Autorizzazione** concessa in via **temporanea** (6 mesi) dallo Stato membro e prorogabile per due volte, all'utilizzo di un ingrediente agricolo non biologico, laddove tale ingrediente non sia disponibile in forma biologica in quantità sufficiente

## Ingredienti ammessi

### Ingredienti di origine agricola

Sono gli ingredienti più rappresentativi in un **prodotto biologico**.

- Ingredienti agricoli **biologici**
- Ingredienti agricoli **non biologici autorizzati** ai sensi degli artt. 24 e 25
- **Additivi** alimentari presenti nel Reg. UE 2021/1165 allegato V sezione A1 e **asteriscati**
- Sostanze **aromatizzanti** naturali e preparazioni aromatiche naturali conformemente all'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, del reg. CE 1334/2008
- **Lievito** e prodotti a base di lievito

### Ingredienti non agricoli

- **Acqua** potabile
- **Sali** utilizzati nella trasformazione alimentare
- **Additivi** alimentari presenti nel Reg. UE 2021/1165 allegato V sezione A1 e **non asteriscati**
- Coadiuvanti tecnologici presenti nel Reg. UE 2021/1165 allegato V sezione A2
- Preparazioni a base di **microrganismi** ed **enzimi alimentari** normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti
- Le **sostanze minerali** (anche oligoelementi), le vitamine, gli aminoacidi e i micronutrienti, ove ammessi
- I **coloranti**, ove ammessi

# Alimenti biologici

Per stabilire se un prodotto possa essere etichettato come «biologico», è necessario calcolare la percentuale, sul totale di ingredienti di origine agricola, degli ingredienti di origine agricola **BIOLOGICI**.

**Ingredienti agricoli BIO**

---

**Ingredienti agricoli BIO + Ingredienti agricoli NON BIO**

Se la percentuale è uguale o superiore al 95%, il prodotto è **BIOLOGICO**

ALLEGATO V

**Prodotti e sostanze autorizzati per l'uso nella produzione di alimenti biologici trasformati e di lievito utilizzato come alimento o come mangime**

PARTE A

**Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici di cui all'articolo 24, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) 2018/848**

SEZIONE A1 — ADDITIVI ALIMENTARI, COMPRESI GLI ECCIPIENTI

I prodotti alimentari biologici cui si possono aggiungere additivi alimentari rientrano nei limiti delle autorizzazioni concesse in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008.

Le condizioni specifiche e le restrizioni qui indicate devono essere applicate in aggiunta alle condizioni delle autorizzazioni previste dal regolamento (CE) n. 1333/2008.

Ai fini del calcolo della percentuale di cui all'articolo 30, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2018/848, gli additivi alimentari contrassegnati da un asterisco nella colonna del codice sono considerati ingredienti di origine agricola.

Codice	Nome	Prodotto alimentare biologico cui può essere aggiunto	Condizioni e limiti specifici
E 153	Carbone vegetale	crosta commestibile di formaggio caprino alla cenere formaggio Morbier	
E 160b(i)*	Bissina di annatto	formaggio Red Leicester formaggio Double Gloucester Cheddar formaggio Mimolette	

**Allegato V parte A1:  
Additivi alimentari autorizzati  
nella produzione di alimenti bio**

Stabilisce condizioni di utilizzo aggiuntive, oltre a quelle previste dal regolamento CE 1333/2008

Gli additivi asteriscati sono considerati ingredienti di origine agricola, pertanto rientrano nel calcolo della percentuale di ingredienti bio

## Esempio: utilizzo dell'additivo E 392 nel ripieno di paste alimentari

Numero E	Denominazione	Livello massimo (mg/l o mg/kg, a seconda dei casi)	Note	Restrizioni/eccezioni
<b>Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)</b>				
Gruppo I	Additivi			
E 200-202	Acido sorbico – sorbato di potassio	1 000	(1) (2)	
<b>E 392</b>	Estratti di rosmarino	250	(41) (46)	Solo nelle farciture della pasta secca ripiena Periodo di applicazione: a decorrere dal 25 dicembre 2012

Reg. CE 1333/2008



Reg. UE 2021/1165

Codice	Nome	Prodotto alimentare biologico cui può essere aggiunto	Condizioni e limiti specifici
<b>E 392*</b>	Estratti di rosmarino	prodotti di origine vegetale e animale	solo da produzione biologica



# Alimenti biologici

- Il prodotto è ottenuto **principalmente da ingredienti di origine agricola** (si intende un prodotto in cui gli ingredienti di origine agricola rappresentano più del 50% in peso della totalità degli ingredienti). Nel calcolo, non sono presi in considerazione il sale e l'acqua.
- Almeno il 95% di ingredienti di origine agricola **BIOLOGICI** certificati
- Il restante 5% (ingredienti **AGRICOLI NON BIOLOGICI**) può essere rappresentato da:
  - Ingredienti di origine agricola presenti nel Reg. UE 2021/1165 allegato V parte B (fino al 31/12/2023 è in vigore Allegato IX del reg. CE 889/08)
  - Ingredienti di origine agricola non biologici diversi da quelli dell'allegato V parte B e autorizzati in via temporanea a norma dell'art. 25
  - Additivi alimentari presenti nel Reg. UE 2021/1165 allegato XX e asteriscati
  - Lievito e prodotti a base di lievito\* (se utilizzato bio, deve essere prodotto da substrati biologici e deve rispettare le norme di produzione del regolamento)
  - Sostanze aromatizzanti naturali e preparazioni aromatiche naturali
- Ingredienti non agricoli **AMMESSI** dal regolamento

Ricordiamo che, nel caso di prodotti biologici, uno stesso ingrediente **non può** essere presente, in uno stesso alimento, sia biologico che non biologico

# Alimenti biologici

## Confettura di fragole

Ingredienti per 100 Kg di prodotto finito	Origine agricola	Qualifica ingrediente	Quantità utilizzata
Fragole	si	biologico	130 Kg
Zucchero	si	biologico	70 Kg
Acido citrico	no	---	1 Kg
Pectina E440(i)	si	non biologico	1 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola			201 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola biologici			200 Kg
Percentuale bio sul totale degli ingredienti agricoli			99,5%

- Acido citrico: additivo ammesso
- Pectina: additivo ammesso (asteriscato, quindi di origine agricola)

Il prodotto può essere certificato come BIOLOGICO

- LOGO OBBLIGATORIO
- Ammesso riferimento al bio NELLA DENOMINAZIONE DI VENDITA
- OBBLIGATORIA indicazione di origine materie prime
- Indicazione ingredienti biologici nell'elenco ingredienti

## Confettura extra di fragole biologica

Ingredienti: Fragole bio, zucchero bio, acidificante: acido citrico, gelificante: pectina



IT-BIO-012  
Agricoltura UE/non-UE

# Alimenti con ingredienti biologici

- Gli ingredienti di origine agricola BIOLOGICI sono **inferiori al 95%** rispetto al totale degli ingredienti di origine agricola (si possono usare ingredienti agricoli non biologici, diversi da quelli autorizzati)
- gli alimenti trasformati devono essere conformi alle norme di produzione per gli alimenti trasformati, previste dal regolamento (composizione, processi di trasformazione)

Per tali prodotti **non è possibile** utilizzare i termini riferiti alla produzione biologica nella denominazione di vendita

E' possibile utilizzare i termini **soltanto nell'elenco degli ingredienti**

Inoltre, è necessario indicare **la percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti agricoli**

Ricordiamo che per poter produrre alimenti con ingredienti bio, è sempre necessario garantire la conformità al regolamento, e dunque essere certificati

# Alimenti con ingredienti biologici

## Minestrone di verdure

Ingredienti per 100 Kg di prodotto finito	Origine agricola	Qualifica ingrediente	Quantità utilizzata
carote	si	biologico	15 Kg
patate	si	biologico	30 Kg
prezzemolo	si	non biologico	6 Kg
zucchine	si	biologico	25 Kg
piselli	si	biologico	10
cipolle	si	biologico	14 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola			100 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola biologici			94 Kg
Percentuale bio sul totale			94%

### Minestrone di verdure

Ingredienti: patate bio, zucchine bio, carote bio, cipolle bio, piselli bio, prezzemolo

Ingredienti bio sul totale degli ingredienti di origine agricola: 94%

- La percentuale di ingredienti di origine agricola biologici è del 94%

Il prodotto non può essere certificato come BIOLOGICO, ma è un prodotto con ingredienti biologici

- NO logo
- NO bio nella denominazione di vendita
- No indicazione di origine materie prime
- SI indicazione ingredienti biologici nell'elenco ingredienti
- Indicazione della percentuali di ingredienti bio sul totale degli ingredienti agricoli

IT-BIO-007

# Alimenti con ingredienti di caccia pesca e ingredienti biologici

- L'ingrediente principale è costituito da un ingrediente della caccia o della pesca (che non è certificabile in biologico).
- TUTTI gli altri ingredienti agricoli sono biologici
- gli alimenti trasformati devono essere conformi alle norme di produzione per gli alimenti trasformati, previste dal regolamento (composizione, processi di trasformazione)

Per tali prodotti è possibile utilizzare i termini riferiti alla produzione biologica nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti

Inoltre, è necessario indicare la percentuale totale di ingredienti biologici in proporzione alla quantità totale di ingredienti agricoli

# Alimenti con ingredienti di caccia pesca e ingredienti biologici

## Salmone all'olio extra vergine di oliva

Ingredienti per 100 Kg di prodotto finito	Origine agricola	Qualifica ingrediente	Quantità utilizzata
Salmone	si	prodotto della pesca	75 Kg
Olio extravergine di oliva	si	biologico	24 Kg
sale	no	---	1 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola			100 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola biologici			24 Kg
Percentuale bio sul totale			24%

### Salmone con olio extra vergine di oliva biologico

Ingredienti: salmone, olio extra vergine di oliva bio (23,7%), sale

Ingredienti bio sul totale degli ingredienti di origine agricola: 24%

- Il prodotto è ottenuto principalmente da mp di origine agricola
- L'ingrediente principale è un prodotto della pesca (se fosse stato di acquacoltura doveva essere bio)
- Tutti gli altri ingredienti di origine agricola sono biologici
- si BIO NELLA DENOMINAZIONE DI VENDITA
- no LOGO
- No indicazione di origine materie prime
- Si indicazione ingredienti biologici nell'elenco ingredienti e % ingredienti bio sul totale degli ingredienti agricoli

IT-BIO-009

# Alimenti in conversione

- Gli alimenti certificabili come «**in conversione all'agricoltura biologica**» sono **alimenti di origine vegetale**, che contengono soltanto un ingrediente agricolo vegetale, a condizione che sia stato rispettato un periodo di conversione di almeno 12 mesi prima del raccolto

I prodotti in conversione possono essere trasformati (es. olio extravergine di oliva in conversione) o non trasformati (es. grano in conversione)

Sono composti da un unico ingrediente di origine agricola vegetale, per cui sia stato osservato un periodo di conversione di un anno, prima del raccolto.

I prodotti di origine animale non possono essere certificati in conversione all'agricoltura biologica.

I termini riferiti alla conversione possono essere utilizzati nella denominazione di vendita.

Nell'etichettatura, non può comparire il logo biologico, né l'origine delle materie prime.

Deve comparire solo il codice dell'organismo di controllo

# Alimenti in conversione all'agricoltura biologica

## Olio extra vergine di oliva

Ingredienti per 100 Kg di prodotto finito	Origine agricola	Qualifica ingrediente	Quantità utilizzata
olive	si	In conversione	100 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola			100 Kg
Tot. Ingredienti di origine agricola biologici			100 Kg

- L'unico ingrediente è di origine vegetale raccolto dopo almeno 12 mesi di conversione
- Si «in conversione» NELLA DENOMINAZIONE DI VENDITA
- no LOGO
- No indicazione di origine materie prime
- Obbligatorio riportare il codice dell'OdC

IT-BIO-004

## Olio extra vergine di oliva in conversione all'agricoltura biologica



# Requisiti grafici per l'etichettatura

Tutti i prodotti preimballati conformi al regolamento, devono riportare nell'etichetta il **codice dell'organismo di controllo** cui è soggetto l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di produzione o preparazione.

Il numero di codice dell'autorità di controllo o dell'organismo di controllo a cui è soggetto l'operatore è apposto in un punto evidente, in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile

## Elenco ingredienti e percentuali

Le diciture che contraddistinguono gli ingredienti biologici e l'indicazione della percentuale di ingredienti bio compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti

Prodotto biologico



Obbligatorio è anche il logo europeo e l'indicazione del luogo di coltivazione/allevamento delle materie prime, per gli alimenti prodotti e commercializzati nell'UE



IT – BIO - 012

AGRICOLTURA ITALIA – EMILIA ROMAGNA

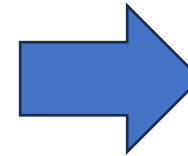
I termini «UE» o «non UE» non figurano con colore, dimensioni e tipo di caratteri che le diano maggiore risalto rispetto alla denominazione del prodotto. L'indicazione del luogo di coltivazione è collocata immediatamente sotto il codice di riferimento al controllo

# Utilizzo del logo BIO – la grafica

Il logo di produzione biologica dell'Unione europea è conforme al seguente modello: la foglia bianca su sfondo verde è la versione originale del logo, si deve usare questa versione ogniqualvolta possibile

Il colore di riferimento in Pantone è il verde Pantone n. 376 e il verde [50 % ciano + 100 % giallo], nel caso in cui si faccia ricorso alla quadricromia

Il logo di produzione biologica dell'Unione europea può essere anche adoperato in bianco e nero, ma soltanto qualora non sia possibile adoperarlo a colori

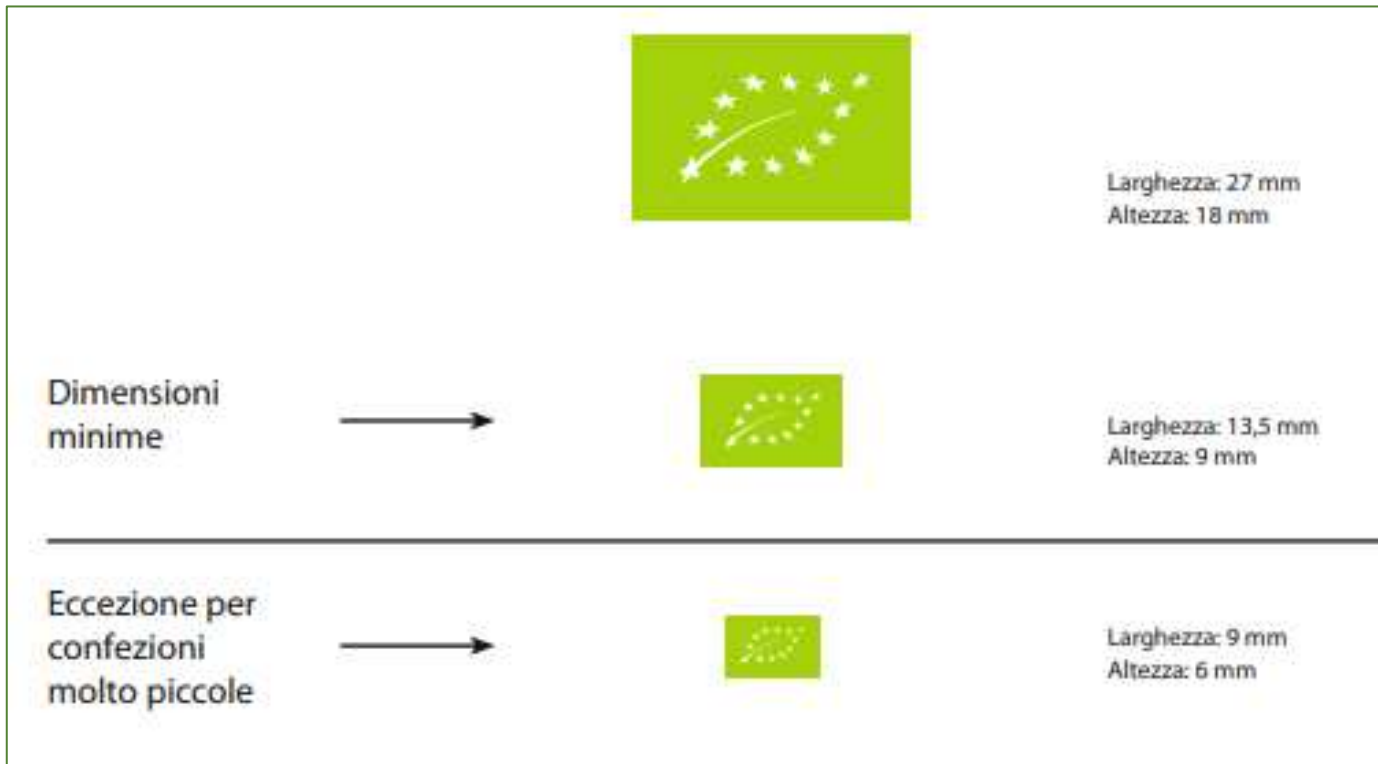


Se il colore dello sfondo dell'imballaggio o dell'etichetta è scuro, è possibile adoperare i simboli in negativo, servendosi del colore di fondo dell'imballaggio o dell'etichetta.

Nel caso in cui il logo risulti scarsamente visibile a causa del colore adoperato nel simbolo o nello sfondo del medesimo, si può tracciare un bordo esterno di delimitazione attorno al logo stesso per farlo risaltare meglio sullo sfondo.

Qualora esistano indicazioni in un unico colore sull'imballaggio, è possibile utilizzare il logo di produzione biologica dell'Unione europea in questo stesso colore.





In via del tutto eccezionale le dimensioni minime possono essere ridotte a un'altezza di 6 mm per confezioni molto piccole

## Dimensioni del logo

- altezza minima di 9 mm, larghezza minima di 13,5 mm;
- la proporzione fra l'altezza e la larghezza è sempre di 1:1,5.
- Deve rimanere uno spazio libero attorno al logo, pari ad un decimo dell'altezza, nel quale non sono permesse scritte o altri segni grafici.

