



## Norme inerenti alle varie categorie di prodotti

### Cosmetici:

- \* Sull'etichetta devono comparire tutti i componenti del prodotto.  
Del componente BASE dichiarato è obbligatoria la percentuale. E' consigliabile dichiarare le percentuali dei restanti componenti.
- \* Tutti i componenti del prodotto devono essere di origine naturale e non devono derivare da sintesi chimica.
- \* Deve essere indicato il numero di lotto di produzione e la data di scadenza a norma.
- \* Emulsioni formulate senza conservanti richiedono un flacone a bocca piccola (tubo in PE). Creme anidre (sono quelle formulate senza acqua) vanno confezionate in vasetti di vetro. E' tollerata la confezione in PE per bagni schiuma e shampoo.

### Detersivi:

- \* Devono essere esenti da fosfati.
- \* La biodegradabilità deve tendere a non meno del 97%.
- \* Le basi devono essere totalmente naturali come anche i profumi e le essenze.
- \* Devono essere elencati tutti i componenti.

### Miele da apicoltura biologica :

- \* Partecipazione riservata ai soli produttori che rispettano il REG. 1804/99
- \* Se il numero di adesione si presenterà elevato verranno effettuati dei turni di partecipazione.
- \* Il miele dovrà essere garantito esente da trattamenti termici (pastorizzazione, ecc.).
- \* Sulla scheda del produttore dovrà essere segnalata la zona di produzione, le sostanze usate negli eventuali trattamenti sanitari ed i prodotti usati per la stimolazione primaverile.
- \* L'apicoltore autocertificato deve essere controllato da tecnico riconosciuto da "Il Paniere",
- \* Il miele deve avere la data di produzione con eventuale giorno-mese-anno o numero di lotto.
- \* Si sconsiglia la vendita di miele prodotto prevalentemente da nettare bottinato su colture non biologiche, e si raccomanda di limitare il nomadismo alla propria regione.

### Frutta verdure cereali e legumi:

- \* Gli ortaggi e la frutta dovranno pervenire esclusivamente da coltivazioni biologiche in fase avanzata di conversione (terreni dove da tre anni sono state assunte pratiche colturali ammesse nell'agricoltura biologica e biodinamica).
- \* Dovrà essere indicata la località di produzione, la scelta e le varietà. Saranno da preferire varietà locali, antiche, per tutelare la biodiversità
- \* Frutta e ortaggi dovranno essere di stagione. Il prodotto di serra deve essere indicato. Si ammette lo scambio di prodotti fra aziende nord-sud Italia e la distribuzione di prodotti di provenienza solo italiana.
- \* Sarà incentivata la partecipazione di associazioni e bio-agricoltori provenienti da paesi esteri con la vendita diretta delle loro produzioni da coltivazione biologica.
- \* Non sono ammessi alla vendita legumi di importazione, se esiste una alternativa italiana.
- \* Erbe sfuse: vale quanto stabilito per frutta e verdura ad eccezione dei prodotti a crescita spontanea, per gli stessi dovrà essere compilato un elenco con indicazione del nome botanico, del luogo di raccolta, e corredati da analisi che certifichino l'assenza di pesticidi, se provengono da zone a rischio di inquinamento. Estratti secchi e fluidi: vale quanto stabilito per marmellate e conserve, per i prodotti o componenti di crescita spontanea, vale quanto sopra. Per questi prodotti è obbligatoria la dicitura: Notificato al Ministero della Salute in data.....

### Pane e prodotti del forno:

\* 1. Dovrà essere citato il giorno di produzione. Sarebbe raccomandabile il recupero delle forme tradizionali del pane caratteristiche di ogni luogo (p.e. Monferrine, biove, montasu ecc. per la nostra zona) e cereali antichi.

\* 2. Dovranno essere indicati tutti gli ingredienti usati ( lievito di birra, pasta madre, olii, malti, ecc.). Non sono ammessi grassi vegetali idrogenati e transesterificati- Preferire, dove possibile, il forno a legna. Non autorizzato il forno elettrico.

\* 3. Le farine dovranno provenire da coltivazioni biologiche e/o biodinamiche certificate, con grado di raffinazione massimo 0, preferendo quelle di produzione locale e comunque italiane e si specificherà il produttore.

Dovrà essere indicato il metodo di molitura (sono ammesse solo macine a pietra o mulini a cilindri lenti senza separazione del germe e strati esterni).

\* 4. Il pane integrale completo può essere solo a pasta madre acida senza aggiunta di lievito di birra per permettere l'abbattimento della fitasi. Per l'acqua dovrà essere specificata la provenienza o il tipo di depurazione.

#### Formaggi:

\* L'azienda e il caseificio dovranno essere controllati da tecnici riconosciuti da "Il Paniere" e dovrà essere compilata l'apposita scheda ed effettuata semestralmente la profilassi veterinaria

\* Il latte (non pastorizzato) usato deve provenire da animali nutriti con alimenti biologici (foraggio, cereali, ecc.) esenti da trattamenti farmacologici a scopo auxtrofico e provenire da allevamento "Ufficialmente Indenne".

\* Dovrà essere indicata la data di produzione nonché eventuale pastorizzazione, ed additivi usati per la produzione e stagionatura.

\* E' consentito un utilizzo del 20% max. di foraggio convenzionale acquistato fuori azienda, ma è sconsigliato l'uso di insilati fermentati anche se bio.

\* Sono da preferire razze rustiche e autoctone e da sconsigliare quelle superselezionate come le Frisone e le Saanen . Raccomandato il pascolo. E' vietato l'allevamento "senza terra".

\* Nel caso di artigiano che trasforma latte certificato "Bio" deve essere specializzato nella produzione in maggioranza di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

#### Uova:

\* Specificarne la data di deposizione. Saranno ammesse solamente uova da allevamenti all'aperto, e non a terra in capannoni.

\* L'alimentazione degli ovoli dovrà essere di origine biologica e sono banditi trattamenti farmacologici o chimici. .

\* Ogni gallina deve disporre di minimo cinque metri quadri per razzolamento su terreno .

#### Salumi:

\* Per le norme di allevamento degli animali si fa riferimento al regolamento CEE 2092/91.

\* Si richiede che l'azienda che alleva e trasforma prodotti animali sia certificata per la maggioranza della superficie e tipologia di animali da almeno due anni.

\* Per rispetto della tradizione e della salubrità del prodotto, nel caso di carni crude (salumi, bresaole, lardo ecc...) si ammettono alla vendita solo prodotti con stagionatura minima di 60 giorni. Si raccomanda la stagionatura in locali con ventilazione naturali.

\* Conservanti: è accettato un uso minimo di nitrati. (8 gr/100 Kg. max.)

\* Nel caso di artigiano che trasforma carne certificata "Bio" deve essere specializzato nella produzione in maggioranza di prodotti provenienti da agricoltura biologica.

\* Si consiglia la ricerca e l'utilizzo di varietà tradizionali di animali a lento accrescimento, curando la possibilità di pascolo brado e l'accesso a flora e frutti spontanei. Si raccomanda l'integrazione nell'alimentazione dei suini di ghiande, almeno nell'ultimo periodo di allevamento.

#### Marmellate e conserve:

\* Dovranno derivare da frutta e ortaggi da coltivazioni biologiche (vedi punto specifico).

\* Dovranno essere esenti da additivi di ogni genere (l'uso della pectina è ammesso se certificata e naturale).

\* Dovranno essere confezionate in vasetti di vetro specificando la percentuale di prodotto presente nel preparato.

\* Tendere ad un basso livello di zucchero biologico (30% max).

\* Indicare la data di produzione e scadenza, il metodo di produzione e conservazione, il numero di lotto.

#### Vino:

\* Dovrà essere prodotto da aziende biologiche o in fase avanzata di conversione (esenti da diserbanti, concimazioni chimiche, e prodotti di sintesi chimica, ecc.) e certificate.

\* Additivi vietati:

Metabisolfito - Carbonato di calcio - Acido sorbico - Sorbati - Monosolfuro di sodio - Ferrocianuro di potassio - Tannini - Concentratori

\* Additivi ammessi con autorizzazione del tecnico:

Lieviti se autoctoni e non aromatizzanti- Carbone - Bentonite - Gelatina in scaglie - Tartrato di potassio - Acido Tartarico - Mosti concentrati biologici.

\* Conservanti ammessi:

Soluzione dal 5-8% SO<sub>2</sub> - Acido citrico

\* Residui ammessi al consumo:

Vini rossi: SO<sub>2</sub> totale 60 mg/lit. SO<sub>2</sub> libera 10 mg/lit. - Bianchi e Rosè: SO<sub>2</sub> totale 70 mg/lit. SO<sub>2</sub> libera 20 mg/lit. Acidità volatile: 0,70 gr/lit. max.

\* Metodi di conservazione vietati:

Recipienti in vetroresina - Olio di paraffina - Pastorizzazione - Recipienti in materiale plastico solo per trasporto.

#### Farina e similpaste:

\* Le farine dovranno provenire da coltivazioni biologiche e/o biodinamiche certificate, con grado di raffinazione massimo 0, preferendo quelle di produzione locale e comunque italiane e si specificherà il produttore.

\* Dovrà essere indicato il metodo di molitura (sono ammesse solo macine a pietra o mulini a cilindri lenti senza separazione del germe e strati esterni).

\* Citare la denominazione o la varietà del cereale da cui è stata ricavata la farina, preferendo varietà antiche non ibride.

\* Similpasta confezionata con grano duro - specificare la percentuale di eventuali altri ingredienti e la percentuale di umidità.

\* E' ammessa la vendita di farine integrali setacciate sino al grado 0.

#### Olio:

\* Olive o altre materie prime provenienti da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificate.

\* Spremiture a freddo.

\* Specificare la percentuale di acidità e la varietà di olive o altro.

\* Indicare la data di produzione, di scadenza. Il confezionamento deve essere in bottiglie di vetro scuro.

#### Artigianato e artisti artigiani non professionisti:

\* Saranno ammessi produttori che effettuano lavorazioni "a mano" ed "ecologicamente" pulite utilizzando il più possibile materie prime atossiche, o materiali usati o riciclati con prodotti inerenti l'uso domestico, la vita di campagna, la ricerca di una naturalità della vita quotidiana.

\* Per gli oggetti realizzati in cuoio si dovrà garantire la concia senza cromo e la non colorazione con aniline.

\* Le richieste di partecipazione saranno valiate dalla commissione tecnica. Annunciare o disdire la propria presenza entro il martedì precedente telefonando a Monica tel. 340-2348480.

\* Tecnologie dolci e attrezzature per autosufficienza : La partecipazione di artigiani, hobbisti, inventori, rappresentanti, ecc. di questi generi sarà incentivata.

#### Prodotti del commercio equo e solidale:

\* Saranno ammessi alla vendita tutti i prodotti alimentari biologici o con valenze di tutela di comunità e territori od artigianali commercializzati dalle associazioni di equo commercio riconosciute a livello nazionale.

#### Fertilizzanti e fitofarmaci naturali:

\* Sarà ammessa la partecipazione di quei produttori controllati e certificati da un'associazione o agronomo per l'agricoltura biologica.

Per tutte le produzioni e trasformazioni non specificate valgono le "Norme Italiane di agricoltura biologica" , indicazioni dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica per il prodotto Biodinamico.  
Per definire il prodotto biodinamico è richiesta la certificazione "BIODIN" per il prodotto in conversione, e "DEMETER" per il prodotto biodinamico.

Casale, 9 giugno 1987

- 1 Aggiornamento: 3 novembre 1987
- 2 Aggiornamento: 12 febbraio 1988
- 3 Aggiornamento: 28 settembre 1989
- 4 Aggiornamento: 14 settembre 1992
- 5 Aggiornamento: 20 dicembre 1998
- 6 Aggiornamento: 24 novembre 2003
- 7 Aggiornamento: 16 marzo 2004

#### COMPENDIO LEGISLAZIONE SUI PRODOTTI BIOLOGICI

Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991 e sue successive integrazioni e modifiche, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Appendice: altre norme richiamate dal Regolamento (CEE) n. 2092/91.

Per effettuare il download del testo completo del regolamento CEE, cliccare su "LEGISLAZIONE" nel sito [www.bioagricoop.it](http://www.bioagricoop.it)